

# COUTELLERIE

## KNIVES



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

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

	Pages	
Couteaux "Global"	84 à 91	<i>"Global" knives</i>
Couteaux Européens	92 à 102	<i>European Knives</i>
Barres, mallettes et armoires à couteaux	103 à 105	<i>Knife bars, cases and cupboards</i>
Petits outils	106 à 111	<i>Small utensils</i>
Ciseaux	112	<i>Scissors</i>
Couteaux à pain et à pizza	113	<i>Bread and pizza knives</i>
Couteaux à poisson	114 à 115	<i>Fish knives</i>
Couteaux à fromage	116 à 117	<i>Cheese knives</i>
Couteaux à viande	118	<i>Meat knives</i>
Couteaux à glace	119	<i>Ice knives</i>
Affûtage	120 à 125	<i>Sharpening</i>
Planches de découpe	126 à 131	<i>Chopping boards</i>



Héritiers de la grande tradition des samourais japonais, les couteaux "GLOBAL" sont la référence dans le domaine de la gastronomie. Les lames en acier inoxydable CROMOVA 18 garantissent un tranchant remarquable. Leur design exceptionnel offre un parfait équilibre en main. Chaque couteau est livré dans une boîte individuelle.

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

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

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

**SÉRIE "G"**

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

**G SERIES**

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



**COUTEAU À DÉCOUPER**  
**SLICER**

	L mm	Code	Prix HT
G1	210	120201	
G6	180	120202	



**COUTEAU HACHOIR**  
Lame biseautée d'un seul côté.  
**ORIENTAL DEBA**  
Blade bevelled on one side only.

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



**COUTEAU DE CUISINE**  
**KITCHEN KNIFE**

	L mm	Code	Prix HT
G2	200	120204	



**COUTEAU À GIGOT**  
**ROAST SLICER**

	L mm	Code	Prix HT
G8	220	120210	



**COUTEAU À VIANDE**  
**CARVING KNIFE**

	L mm	Code	Prix HT
G3	210	120205	



**COUTEAU DE CUISINE**  
Lame large.  
**ORIENTAL KNIFE**  
Wide blade.

	L mm	Code	Prix HT
G4	180	120206	

**LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES**

**THE INDICATED LENGTH IS FOR THE BLADE**



### COUPEAU À JAMBON / SAUMON

Lame flexible unie.

**HAM / SALMON KNIFE**  
Flexible blade.

	L mm	Code	Prix HT
G10	G10	310	120218



### COUPEAU À POISSON "YANAGI SASHIMI"

Lame biseautée d'un seul côté.

**"YANAGI SASHIMI" KNIFE**  
Blade bevelled on one side only.

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



### COUPERET DE CUISINE

**MEAT CHOPPER**

	L mm	Code	Prix HT
G12, 440 g	160	120240	



### COUPEAU À PAIN

Lame crantée.

**BREAD KNIFE**  
Serrated blade.

	L mm	Code	Prix HT
G9	220	120215	



### COUPERET À LÉGUMES

**VEGETABLE KNIFE**

	L mm	Code	Prix HT
G5	180	120207	



### FOURCHETTE À VIANDE

**CARVING FORK**

	L mm	Code	Prix HT
G13, courbe	310	120245	



### COUPEAU À POISSON "TAKO SASHIMI"

Lame droite et biseautée d'un seul côté.

**"TAKO SASHIMI" KNIFE**  
Straight blade bevelled on one side only.

	L mm	Code	Prix HT
G15	300	120225	

**LA LONGUEUR INDIQUÉE  
EST CELLE DES LAMES**

**THE INDICATED LENGHT  
IS FOR THE BLADE**

### SET DE COUPEAUX GLOBAL + BARRE

- Coupeau à trancher G2 inox L130 mm (120204)
- Couperet légumes GS5 inox L 140 mm (120265)
- Coupeau tous usages GS11 inox L 150 mm (120260)
- Coupeau office inox GS38 L 90 mm
- Barre magnétique inox 475 x 45 mm (120305)

### GLOBAL KNIVES AND RACK

- Stainless steel 130mm G2 Slicer (120204)
- Stainless steel 140mm GS5 Vegetable Knife (120265)
- Stainless steel 150mm GS11 Utility Knife (120260)
- Stainless steel 90mm GS38 Paring Knife
- Stainless steel magnetic knife rack 475x45mm (120305)t

	Code	Prix HT
le SET	120390	





**COUTEAU ÉMINCEUR**

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

**MEAT / FISH KNIFE**

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

	L mm	Code	Prix HT
G29	180	120237	



**COUTEAU DE CUISINE**

**COOK'S KNIFE**

	L mm	Code	Prix HT
G16	240	120234	
G17	270	120235	



**COUTEAU FILET DE POISSON**

Lame flexible.

**FILLET KNIFE**

Flexible blade.

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



**COUTEAU À DÉOSSER**

Forme usée, lame flexible.

**BONING KNIFE**

Used, flexible blade.

	L mm	Code	Prix HT
G21	160	120271	



**COUTEAU FILET DE SOLE**

Lame étroite et très flexible.

**SWEDISH FILLET KNIFE**

Narrow, very flexible blade.

	L mm	Code	Prix HT
G30	210	120228	



**COUTEAU SANTOKU**

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

**FLUTED SANTOKU KNIFE**

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

	L mm	Code	Prix HT
G48	180	120243	



**COUPERET À LÉGUMES**

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

**FLUTED VEGETABLE KNIFE**

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

	L mm	Code	Prix HT
G56	180	120239	



**COUTEAU À JAMBON**

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

**HAM KNIFE**

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

	L mm	Code	Prix HT
G60	300	120219	



**COUTEAU DE CUISINE**

Lame alvéolée.

**KITCHEN KNIFE**

Serrated blade.

	L mm	Code	Prix HT
G63	160	120246	
G61	200	120247	

LA LONGUEUR INDIQUÉE  
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGTH  
IS FOR THE BLADE

## SÉRIE "GF"

Lame forgée trempée : résistance supérieure.  
Manche rond creux : équilibre et prise en main optimum.

## GF SERIES

Forged, tempered blade: excellent resistance.  
Hollow, round handle: optimal balance and grip.



### FOURCHETTE À VIANDE

Droite, dite "baïonnette".

#### MEAT FORK

Straight fork known as a bayonet.

	L mm	Code	Prix HT
GF24	310	120244	



### COUPEAU DE PARAGE AVEC GARDE

#### BUTCHER'S KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GF27	165	120268	



### COUPEAU À DÉOSSER

Lame à forme usée.

#### BUTCHER'S KNIFE

"Used" blade.

	L mm	Code	Prix HT
GF31	GF31	160	120267



### COUPEAU DU CHEF

#### CHEF'S KNIFE

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



### COUPERET À LÉGUMES

#### VEGETABLE KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GF36	200	120280	

## SÉRIE "GSF"

Lame courte et manche plein.

## GSF SERIES

Short-bladed knives with a solid handle.



### COUPEAU D'OFFICE PLAT

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

#### FLAT PARING KNIFE

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

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



### COUPEAU D'OFFICE

Lame droite.

#### PARING KNIFE

Straight blade.

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



### COUPEAU À PELER

Lame courbe.

#### PEELING KNIFE

Curved blade.

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



### COUPEAU D'OFFICE

#### PARING KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GS38	90	120254	



### COUPEAU À STEAK

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

#### STEAK KNIFE

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

	L mm	Code	Prix HT
GSF4023	110	120319	

LA LONGUEUR INDIQUÉE  
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGTH  
IS FOR THE BLADE



SÉRIE "GS"

Lame courte et manche creux effilé : bon équilibre.

GS SERIES

Short blade and tapered hollow handle: good balance.



COUTEAU DE CUISINE  
KITCHEN KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GS1	110	120248	
GS3	130	120252	



COUTEAU À TRANCHER  
SLICER

	L mm	Code	Prix HT
GS2	130	120250	



COUTEAU À LÉGUMES  
Lame biseautée d'un seul côté.

VEGETABLE KNIFE  
Blade bevelled on one side only.

	L mm	Code	Prix HT
GS4	120	120253	



COUTEAU À PELER  
Lame courbe.

PEELING KNIFE  
Curved blade.

	L mm	Code	Prix HT
GS8	70	120262	



COUTEAU À TOMATES  
Lame crantée.

TOMATO KNIFE  
Serrated blade.

	L mm	Code	Prix HT
GS9	80	120264	



COUTEAU À FROMAGE

Les trous dans la lame évitent au fromage de coller.

CHEESE KNIFE

The holes in the blade prevent the cheese from sticking.

	L mm	Code	Prix HT
GS10	140	120266	



COUTEAU TOUS USAGES

Lame souple.

UTILITY KNIFE

Flexible blade.

	L mm	Code	Prix HT
GS11	150	120260	



COUPERET À LÉGUMES  
VEGETABLE KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GS5	140	120265	



COUTEAU ÉPLUCHEUR

Coupe droite.

PARING KNIFE

Straight cut.

	L mm	Code	Prix HT
GS6	100	120256	



COUTEAU D'OFFICE

Lame pointue.

PARING KNIFE

Sharp blade.

	L mm	Code	Prix HT
GS7	100	120255	



COUTEAU À LAME CRANTÉE

Pour tomates, agrumes...

FLUTED UTILITY KNIFE

For chopping tomatoes, citrus fruits, etc.

	L mm	Code	Prix HT
GS14	150	120263	



COUTEAU SANTOKU

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

FLUTED SANTOKU KNIFE

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

	L mm	Code	Prix HT
GS37	130	120241	



COUPERET À LÉGUMES

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

FLUTED VEGETABLE KNIFE

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

	L mm	Code	Prix HT
GS39	140	120238	

LA LONGUEUR INDIQUÉE  
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGTH  
IS FOR THE BLADE



Cette série reflète les évolutions du monde de la coutellerie et de la cuisine mondiale.

- Éléance de la forme : 7 points pour les 7 vertus des Samourais.
- Ergonomie du manche : confort et sécurité optimale.
- Lame en acier 3 plis avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux, résistant à la corrosion.
- Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide.
- Finition martelée : élégance, circulation d'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller.

*This range reflects the changing world of cutlery and global cuisine.*

- *Elegant design: 7 points for the 7 virtues of the Samurai.*
- *Ergonomic handle: optimal comfort and safety.*
- *Triple-layer steel blade with tough central core for blade rigidity, between two layers of softer stainless steel, providing corrosion resistance.*
- *Outer edges of the blade and handle made from the same steel, for even greater overall solidity.*
- *Hammered finish: elegant, with air circulation ensuring that sliced food does not stick.*



**COUTEAU DE CUISINE**  
Ou éminceur.  
**KITCHEN KNIFE**

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M01	140	120131	
SAI-01	190	120132	
SAI-02	210	120133	
SAI-06	250	120134	



**COUTEAU TOUS USAGES**  
**UTILITY KNIFE**

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M02	140	120141	



**COUTEAU À PAIN**  
**BREAD KNIFE**

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M04	170	120143	



**COUPERET À LÉGUMES**  
**FLUTED VEGETABLE KNIFE**

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M06	150	120139	



**COUTEAU D'OFFICE**  
**PARING KNIFE**

	L mm	Code	Prix HT
SAI-S03R, lame droite	90	120144	
SAI-S02R, lame classique	100	120145	
SAI-S04R, lame courbe	65	120146	



**COUTEAU SANTOKU**  
**SANTOKU KNIFE**

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M03	135	120136	
SAI-03	190	120137	

**LA LONGUEUR INDICÉE  
EST CELLE DES LAMES**

**THE INDICATED LENGHT  
IS FOR THE BLADE**



**SPATULE**

Lame flexible, manche ergonomique bien équilibré.

**SPATULA**

Flexible blade with user-friendly handle ensuring perfect balance.

	lg mm	(1) L mm	Code	Prix HT
GS21/4	25	110	120281	
GS21/6	25	150	120282	
GS21/8	30	200	120283	



**SPATULE COUDÉE**

Lame flexible, coudée.

Modèle étroit pour travaux de précision.

**CURVED SPATULA**

Flexible, curved blade.

Narrow model for precision cutting.

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



**SPATULE COUDÉE**

Lame flexible.

**CURVED SPATULA**

Flexible blade.

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

(1) Longueur spatule hors manche

Length of spatula excl handle



**SPATULE AJOURÉE**

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

**TURNER / SPATULA**

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

	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
GS27	75	270	120287	



**ENSEMBLE À GIGOT**

Composé d'un couteau à viande de 21 cm (G3) et d'une fourchette à viande courbe (G13).

**2-PIECE CARVING SET**

Includes a 21cm knife (G3) and curved fork (G13).

	Code	Prix HT
G313	120270	



**CISEAUX**

Fins, précis et robustes. Ambidextres.

**SCISSORS**

Slim, precise and hardwearing. Ambidextrous.

	L mm	Code	Prix HT
GKS-210	210	120332	



**PINCE À ARÊTES DE POISSON**

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

**FISH BONE TWEEZERS**

Extremely effective. Designed by experts in raw fish cooking.

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



**PINCE DE SERVICE DU CHEF**

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

**CHEF'S TONGS**

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

Easy maintenance.

	L mm	Code	Prix HT
GS28	300	120330	



**TROUSSE À COUTEAUX SOUPLE**

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

**FLEXIBLE KNIVES CASE**

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

Modèle	Nbre outils	L x lg x H mm	Kg	Code	Prix HT
G668/10	9	520 x 155	0,395	127015	



**TROUSSE À COUTEAUX SEMI-RIGIDE**

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

**SEMI-RIGID CASE FOR KNIVES**

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

Modèle	Nbre outils	L x lg x H mm	Kg	Code	Prix HT
G667/11	11	520 x 115 x 65	0,780	127018	



**TROUSSE À COUTEAUX SEMI-RIGIDE**

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

**SEMI-RIGID CASE FOR KNIVES**

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

Modèle	Nbre outils	L x lg x H mm	Kg	Code	Prix HT
G667/16	16	520 x 160 x 70	0,900	127020	



**TROUSSE DU CHEF**

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

**CHEF'S CASE**

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

Modèle	Nbre outils	L x lg x H mm	Kg	Code	Prix HT
G667	14	480 x 360	2,450	127021	



**BLOC PORTE-COUTEAUX LARGE**

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

**KNIFE HOLDER BLOCK**

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

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



**BLOC PORTE-COUTEAUX COMPACT**

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

**COMPACT KNIFE HOLDER BLOCK**

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

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



**BARRE MAGNÉTIQUE**

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

**MAGNETIC KNIVES RACK**

Comes with screws and bracket for wall mounting. Stainless steel

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

## "YOSHIKIN BUNMEI"



- Lame acier inoxydable au molybdène/vanadium : tranchant exceptionnel.
- Biseauté d'un seul côté (à droite).
- Manche bois.

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

- Stainless steel blade with molybdenum/vanadium: exceptional sharpness.
- Bevelled on one side only (right).
- Wooden handle.

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



**COUTEAU DE BOUCHER "DEBA"**  
"DEBA" KNIFE

L mm	Code	Prix HT
225	120100	
165	120102	
105	120104	



**COUTEAU À LÉGUMES "USUBA"**  
Lame épaisse.  
Sauf code 120108, lame classique non biseauté.  
"USUBA" KNIFE  
Thick blade.  
Classic non-bevelled edge [except ref. 120108].

L mm	Code	Prix HT
225	120106	
180	120107	
180	120108	

LA LONGUEUR INDICUÉE  
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT  
IS FOR THE BLADE



**COUTEAU TOUS SERVICES "OROSHI"**  
"OROSHI" KNIFE

L mm	Code	Prix HT
240	120105	



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

L mm	Code	Prix HT
330	120109	
270	120111	



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

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



- Lame, mitre et soie acier inoxydable forgées monobloc : robustesse professionnelle.
- Mitre ronde massive.
- Manche en POM noir avec rivets.

- Stainless steel blade, bolster and tang, cast as one piece : robust professional use.
- Solid round bolster.
- Black POM plastic handle with rivets.



**COUTEAU DE CUISINE**  
 Ou éminceur.

**CHEF KNIFE**  
 Or meat/fish knife.

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



**COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE**  
 Ou à saumon fumé.

**HAM OR SALMON KNIFE**  
 Narrow blade.

L mm	Code	Prix HT
300	120502	



© Juliette Pradels / Jérôme Villette



**COUTEAU D'OFFICE**  
**PARING KNIFE**

L mm	Code	Prix HT
100	120430	



**COUTEAU TRANCELARD**  
**SLICER KNIFE**

L mm	Code	Prix HT
250	120421	
300	120422	

**LA LONGUEUR INDIQUÉE  
 EST CELLE DES LAMES**

**THE INDICATED LENGHT  
 IS FOR THE BLADE**

**LA GAMME DES CHEFS EXIGEANTS**

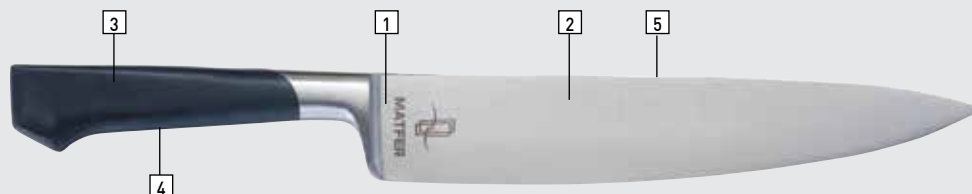
- Design exclusif MATFER.
- Ensemble lame-mitre-soie forgé monobloc : solidité.

- Mitre au design exclusif pour l'équilibre du couteau.
- Lame en acier inoxydable trempée au molybdène et au Vanadium : résistance et facilité d'affûtage.
- Prise en main confortable et sécurisante.
- Polissage fin du manche en POM : toucher agréable et doux.
- Dos de la lame sans angle vif : contact non blessant.

**THE ULTIMATE RANGE FOR DEMANDING CHEFS**

- MATFER exclusive design.
- Blade-holster-tang is fully forged, ensuring solidity.

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



**COUTEAU DE CUISINE**

Ou éminceur avec mitre à talon.

**CHEF'S KNIFE**

Or meat/fish knife with bolster.

L mm	Code	Prix HT
150	120515	
200	120520	
250	120525	



**COUTEAU TRANCELARD**

**SLICER KNIFE**

L mm	Code	Prix HT
200	120536	



**COUTEAU D'OFFICE**

**PARING KNIFE**

L mm	Code	Prix HT
100	120510	



© Juliette Pradels / Jérôme Villette



© Juliette Pradels / Jérôme Villette

**LA LONGUEUR INDIQUÉE  
EST CELLE DES LAMES**

**THE INDICATED LENGHT  
IS FOR THE BLADE**



© Juliette Pradels/Jérôme Villette



## Témoignage d'un chef

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

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

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

*Le fil de la lame est bien affûté et il*

*retrouve facilement son tranchant à l'affûtage.*

*Le dos de la lame ne blesse pas lorsqu'on doit appuyer dessus, le détail a visiblement été travaillé. Et puis cette mitre forgée au design si particulier apporte une touche d'élégance à laquelle je suis sensible."*

**Eric Léautey.**

## A chef's recommendation

*"I tried Matfer knives when they were first released.*

*I appreciate their balance and the strength this confers. Just looking at them you can see their robust manufacture.*

*The material of the handles is pleasant, comfortable and soft to hold, which is important when you are using knives every day.*

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

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

*It does not hurt to press on the back of the blade when required, and this detail has been visibly elaborated.*

*And this forged mitre with a distinctive design provides a touch of elegance that I like very much."*

**Eric Léautey.**



### COUPEAU À DÉOSSER

Lame usée.

**BONING KNIFE**

*"Used" blade.*

L mm	Code	Prix HT
130	120533	



### COUPEAU À FILETER LE POISSON

Lame flexible.

**FISH SLICING KNIFE**

*Flexible blade.*

L mm	Code	Prix HT
200	120535	



### COUPEAU À PAIN

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

**BREAD KNIFE**

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

L mm	Code	Prix HT
230	120539	



### COUPEAU TOUS USAGES

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

**MULTI-PURPOSE KNIFE**

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

L mm	Code	Prix HT
130	120543	

**LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES**

**THE INDICATED LENGTH IS FOR THE BLADE**



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

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



**COUTEAU CHEF DIT "COUTEAU DE TOUR"**  
*CHEF KNIFE*

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



**COUTEAU TRANCELARD**  
*SLICER KNIFE*

L mm	Code	Prix HT
200	090175	
250	090177	



**COUTEAU D'OFFICE**  
*PARING KNIFE*

L mm	Code	Prix HT
80	090171	
100	090170	



**COUTEAU À TOMATES**

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

**TOMATO KNIFE**

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

L mm	Code	Prix HT
140	120089	



**COUTEAU FILET DE SOLE**

Lame flexible.

**FISH FILLET KNIFE**

*Flexible blade.*

L mm	Code	Prix HT
150	090185	



**COUTEAU À DÉOSSER**

**BONING KNIFE**

L mm	Code	Prix HT
180	090174	

**LA LONGUEUR INDIQUÉE  
EST CELLE DES LAMES**

*THE INDICATED LENGTH  
IS FOR THE BLADE*



- Lame découpée soudée en acier inox X45 CrMo V14
- Manche POM noir avec 3 rivets inox
- Mitre et soie inox moulées
- Livré sur carte avec protection de la lame

- Soldered cut stainless steel blade X45 CrMo V14
- Black POM handle with 3 stainless steel rivets
- Cast stainless steel bolster and tang
- Supplied on cardboard with blade protectort

**COUTEAU D'OFFICE**  
*PARING KNIFE*

L mm	Code	Prix HT
90	120406	



**COUTEAU DE CUISINE**  
*CHEF'S KNIFE*

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



**COUTEAU TRANCELARD**  
*SLICER KNIFE*

L mm	Code	Prix HT
200	120410	



**COUTEAU À FILET**  
Lame flexible.  
*FILLET KNIFE*  
Flexible blade.

L mm	Code	Prix HT
180	120423	

**NEW!**



**COUTEAU MULTI-USAGES**

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

*MULTI-PURPOSE KNIFE*

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

L mm	Code	Prix HT
130	120407	



**COUTEAU À DÉOSSER**

*BONING KNIFE*

L mm	Code	Prix HT
150	120408	



**COUTEAU SANTOKU**

Lame alvéolée.

*FLUTED SANTOKU KNIFE*

Cut and the blade

L mm	Code	Prix HT
180	120409	



**COUTEAU À PAIN**

Lame crantée.

*BREAD KNIFE*

Serrated blade

L mm	Code	Prix HT
200	120411	



- Tradition et qualité.
- Lames en acier trempé sous vide : améliore la tenue de coupe.
- Acier en chrome / molybdène de première qualité.
- Manches anti-glisser, non-poreux et stérilisables.
- Livré sous étui plastique.

- Tradition and quality.
- Vacuum-treated stainless steel blades ensure improved cutting.
- High-quality chrome/molybdenum steel.
- Non-slip, non-porous, sterilisable handles.
- Comes in plastic case.



**COUTEAU D'OFFICE**  
**PARING KNIFE**

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



**COUTEAU À DÉCOUPER**  
**BUTCHER'S KNIFE**

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



**COUTEAU À DÉOSSER**  
Lame étroite.  
**BONING KNIFE**  
Narrow blade

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



**COUTEAU CRANTÉ**  
Utilisable en cuisine ou sur table comme couteau à viande, pizza, ...

**SERRATED KNIFE**  
May be used for cooking purposes or at table (for cutting meat, pizza, etc.)

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



**COUTEAU DE CUISINE CHEF**  
**CHEF'S KNIFE**

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



**COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU**  
**PEELING KNIFE**

L mm	Noir Black	Prix HT
60	182101	



**COUTEAU À DÉCOUPER LAME ALVEOLÉE**  
**BUTCHER'S KNIFE WAVY BLADE**

L mm	Noir Black	Prix HT
240	099047	



**COUTEAU À SAIGNER**  
**STICKING KNIFE**

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



### COUTEAU À POISSON

#### FISH KNIFE

L mm	Coloris	Code	Prix HT
310	Bleu / Blue	182315	



### COUTEAU DE CUISINE "TOUS USAGES"

#### MULTI-PURPOSE KITCHEN KNIFE

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



### COUTEAU SANTOKU

#### SANTOKU KNIFE

L mm	Coloris	Code	Prix HT
180	Noir / Black	182187	



### COUTEAU FILET DE POISSON

A lame flexible.

#### FISH FILLET KNIFE

Flexible blade.

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



### COUTEAU À GENOISE

Ou à entremets. Lame crantée.

#### CAKE KNIFE

Or pastry knife. Serrated blade.

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



### COUTEAU À PAIN

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

#### BREAD KNIFE

Stainless steel serrated blade. Non-slip handle.

L mm	Coloris	Code	Prix HT
240	Noir / Black	182109	



### COUTEAU À LAME ONDULEE

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

#### CRINKLE BLADE KNIFE

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

L mm	Coloris	Code	Prix HT
120	Noir / Black	182180	



### COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

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

#### UNIVERSAL KNIFE SERRATED BLADE.

Ideal for cutting delicate products

such as meat pies, pastries, etc.

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



### COUTEAU À SAUMON

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

#### SALMON/HAM KNIFE

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

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



### COUTEAU TRANCHEUR RÉGLABLE

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

#### ADJUSTABLE SLICING KNIFE

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

L mm	Code	Prix HT
400	090362	



### COUTEAU À JAMBON LARGE LAME

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

#### HAM KNIFE, LARGE BLADE

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

L mm	Coloris	Code	Prix HT
280	Noir / Black	090360	



- Lame en acier inoxydable trempé, dureté 54-56 HRC.
- Manche en polypropylène surmoulé : prise en main sécurisée.
- Livrés sous étui.



- Toughened stainless steel blades : hardness 54-56 HRC.
- Moulded polypropylene handle : securised handling.
- Supplied in a pack.



**COUTEAU DE CUISINE**  
*KITCHEN KNIFE*

L mm	Code	Prix HT
250	090831	
200	090835	
150	090836	



**COUTEAU À DÉOSSER**  
*BONING KNIFE*

L mm	Code	Prix HT
150	090803	



**COUTEAU À SAIGNER**  
*STICKING KNIFE*

L mm	Code	Prix HT
150	090820	



**COUTEAU JAMBON**  
*HAM KNIFE*

L mm		Code	Prix HT
265	Lame alvéolée Serrated blade	090827	



**COUTEAU DE BOUCHER**  
*BUTCHER'S KNIFE*

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



**COUTEAU TRANCELARD**  
*SLICING KNIFE*

L mm	Code	Prix HT
250	090826	

LA LONGUEUR INDIQUÉE  
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT  
IS FOR THE BLADE



**COUTEAU DE CUISINE MANCHE VERT**  
*KITCHEN KNIFE GREEN HANDLE*

L mm	Code	Prix HT
200	090931	
250	090932	



**COUTEAU DE BOUCHER MANCHE JAUNE**  
*BUTCHER'S KNIFE YELLOW HANDLE*

L mm	Code	Prix HT
315	090902	



**COUTEAU DE CUISINE MANCHE JAUNE**  
*KITCHEN KNIFE YELLOW HANDLE*

L mm	Code	Prix HT
200	090941	
250	090942	



**COUTEAU FILET DE SOLE MANCHE BLEU**  
*FILLETING KNIFE BLUE HANDLE*

L mm	Code	Prix HT
180	Lame souple <i>Flexible blade</i>	090911



**COUTEAU À DÉOSSER MANCHE ROUGE**  
*RED HANDLED BONING KNIFE*

L mm	Code	Prix HT
130	090925	



**COUTEAU À SAIGNER MANCHE ROUGE**  
*RED HANDLED STICKING KNIFE*

L mm	Code	Prix HT
140	090927	



**COUTEAU DE BOUCHER MANCHE ROUGE**  
*RED HANDLED BUTCHER'S KNIFE*

L mm	Code	Prix HT
235	090922	
260	090923	

Codification couleur pour éviter les risques de contamination croisée.

Colour coding to avoid the risk of cross-contamination.

LA LONGUEUR INDIQUÉE  
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGTH  
IS FOR THE BLADE



Légumes  
*Vegetables*



Poissons  
*Fishes*



Viandes crues  
*Raw meats*



Viandes cuites  
*Cooked meats*



Produits laitiers  
*Dairy products*



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

L mm	Code	Prix HT
80	090300	
95	090303	



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

L mm	Code	Prix HT
90	467904	



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

L mm	Code	Prix HT
90	090310	



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

L mm	Code	Prix HT
100	090147	



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

L mm	Code	Prix HT
80	120435	
100	120436	



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

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



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

L mm	Code	Prix HT
90	120406	



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

L mm	Code	Prix HT
80	090171	
100	090170	



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

L mm	Code	Prix HT
100	120430	



**BARRE MAGNÉTIQUE MONOBLOC**

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

Facilement nettoyable.

**STAINLESS STEEL MAGNETIC KNIVES RACK**

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

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



**BARRE MAGNÉTIQUE LARGE**

Cette barre de grande dimension allie :

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

**WIDE MAGNETIC BAR**

This large size bar combines:

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

L mm	H mm	Code	Prix HT
600	100	126060	



**PROTÈGE LES DOIGTS  
PROTÈGE LES LAMES**

**PROTECTS FINGERS  
PROTECTS BLADES**



**PROTÈGE-LAME MAGNÉTIQUE**

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

Évitent les coupures.

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

Nettoyage à l'éponge.

**MAGNETIC BLADE GUARDS**

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

Not for use with ceramic blade.

Use wipe for cleaning.

Do not put in dishwasher.

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

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



**BARRE MAGNÉTIQUE**

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

**MAGNETIC KNIFE RACK**

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

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



**TROUSSE À COUTEAUX**

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

**KNIFE CASE**

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

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

- Pour couteaux et petits ustensiles.
- Rayonnement UV émis par tube germicide : action photochimique décontaminante.
- Tube à ballast électronique 15 watts (8000h) : consommation électrique réduite de 25%.
- Carrosserie acier inoxydable.
- Porte transparente fumée, avec interrupteur de sécurité.
- Fermeture magnétique avec serrure.
- Fixation murale, visserie inox fournie.

- For knives and small utensils.
- The UV rays emitted by the germicide tube : efficient photochemical decontamination.
- 15-watt electronic ballast tube (8000 hrs) cuts electricity consumption by 25%.
- Stainless steel housing.
- Tinted transparent door with safety switch.
- Magnetic fastener with lock.
- Wall mountable, stainless steel screw set supplied.



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

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watt	Volts	Code	Prix HT
585	120	735	9,5	18	230	855606	



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

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watt	Volts	Code	Prix HT
585	120	735	9,5	18	230	855616	



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



**MALLETTE À GARNIR**

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

**TOOL CASE**

No interior fittings - you decide what equipment you want to place in the case.

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



**CADENAS À COMBINAISON**

Cadenas métallique à combinaison à 3 chiffres. Pour mallettes et vestiaires.

**COMBINATION PADLOCK**

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

H mm	lg mm	Code	Prix HT
62	39	400818	



Mallettes conçues à partir d'outils MATFER.  
Répondent aux besoins des apprentis et des professionnels exigeants.

Mallettes en ABS noir et aluminium, coins arrondis, fermeture par grenouillères avec possibilité d'ajouter un cadenas (non fourni).  
3 compartiments intérieurs.  
Plateau amovible dans le couvercle avec de nombreux rangements.

Dimensions extérieures : 460 x 325 x 150 mm.  
Dimensions intérieures : 440 x 305 x 132 mm.

*Case designed to hold the MATFER tools.  
It is ideal for both professionals and trainees who wish to work with high-quality equipment.*

*Case made of black ABS plastic and aluminium. Rounded edges. Latch locks. In addition, a padlock may be used (not supplied).  
3 inside pockets enable.  
Removable tray inside of the top cover includes several storage pockets.*

*Outside dimensions: 460 x 325 x 150 mm.  
Inside dimensions: 440 x 305 x 132 mm.*



**MALLETTE CUISINE 24 PIÈCES**

Comprenant :

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

**COOKING CASE - 24 UTENSILS**

Includes:

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



**MALLETTE PÂTISSERIE 25 PIÈCES**

Comprenant :

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

**PASTRY CASE - 25 UTENSILS**

Includes:

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

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

	Code	Prix HT
Mallette cuisine	126910	

	Code	Prix HT
Mallette pâtisserie	126920	

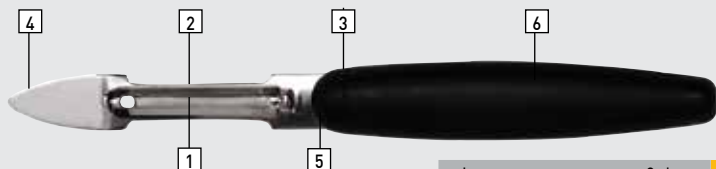


**DÉGAGEMENT DES ÉPLUCHURES  
SANS COINCÈMENT DANS LA LAME**

*CLEARED PEEL  
WITHOUT JAMMING IN BLADE*

- ① lame pivotante pour suivre le contour du légume.
- ② lame fixe au tranchant rasoir.
- ③ pointe inox coupante pour équeuter.
- ④ surmoulage jointif de la lame et du manche : hygiène.
- ⑤ polissage électrolytique : nettoyage facile.
- ⑥ manche ergonomique polypropylène spécial lave-vaisselle.

- ① Swivel blade follows vegetable contour.
- ② Razor-sharp fixed blade.
- ③ Sharp stainless steel tip for stalk removal.
- ④ Sealed over-moulding of blade and handle: hygiene.
- ⑤ Electrolytic polishing: easy cleaning.
- ⑥ Special polypropylene ergonomic handle, dishwasher safe.



L mm	Code	Prix HT
215	120901	



**EPLUCHEUR À TOMATES ET À  
KIWIS**

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

**PEELER FOR TOMATOES AND  
KIWIS**

Peeler with serrated swivel stainless steel blade. For right or left handers. PP handle.

L totale mm	L lame mm	Code	Prix HT
195	75	120906	



**EPLUCHEUR ÉCONOME**

Lame inox, manche polyamide.

**HANDY PEELER**

Stainless steel blade, polyamid handle.

L totale mm	L lame mm	Code	Prix HT
163	65	120902	



**EPLUCHEUR DOUBLE**

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

**DOUBLE PEELER**

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

Code	Prix HT
090397	



**EPLUCHEUR ECOLINE**

Lame inox, manche PP.

**ECOLINEPEELER**

Stainless steel blade, PP handle.

L totale mm	L lame mm L Blade mm	Manche Handle	Code	Prix HT
160	60	2 rivets / 2 rivet	090380	
180	70	virole / collar	090382	



**EPLUCHEUR MANCHE ROUGE**

Lame inox. Manche PP rouge pour limiter le risque de le perdre, le jeter...

**RED HANDED PEELER**

S/steel blade. Red colour PP handle to limit the risk of loss or inadvertent discarding.

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



**RASOIR À LÉGUMES**

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

**VEGETABLE SHAVER**

Ideal for peeling long vegetables. Dishwasher safe. Black ABS.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
110	65	090384	



**CANNELEUR-ZESTEUR**

Lame inox du zesteur affûtée très performante.

Manche PP.

Canneleur ambidextre.

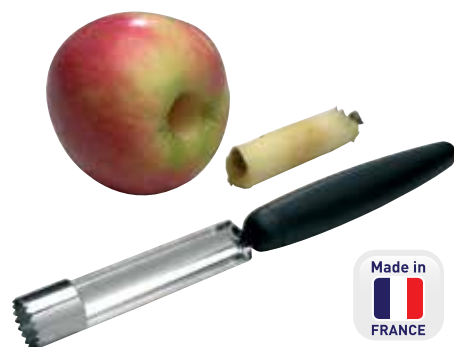
**ZESTER/DENTER**

High-performance, sharp zester stainless steel blade.

PP handle.

For right or left handers.

L mm	Code	Prix HT
150	120910	



**VIDE-POMMES MATFER**

Ø 20 mm.

Manche PP.

Lame inox 100 mm.

Lame crantée et affûtée facilitant le travail.

**MATFER APPLE CORER**

Ø 20 mm.

PP handle.

100 mm stainless steel blade.

Notched, sharpened blade making work easier.

L mm	Code	Prix HT
210	120925	



**VIDE-POMME ECOLINE**

Lame inox.

Manche PP avec virole.

**ECOLINE APPLE CORER**

Stainless steel blade.

PP handle with collar.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
70	15	090440	

© Juliette Pradels / Jérôme Villette



**ZESTEUR MATFER**

Acier inoxydable poli, manche polyamide noir.

**MATFER HANDY ZESTER**

Polished stainless steel. Black polyamid handle.

L mm	Code	Prix HT
145	120908	



**CANNELEUR**

Acier inoxydable poli, manche polyamide noir.

**STRIPPER**

Polished stainless steel. Black polyamid handle.

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



**DÉCORE-CITRON**

Lame inox, manche PP.

**ECOLINEPEELER LEMON DECORATOR KNIFE**

Stainless steel blade, PP handle.

	L totale mm		Code	Prix HT
①	140	Droitier / Right-handed	090450	
②	140	Gaucher / Left-handed	090455	
③	140	Couteau à zester / Zesting knife	090460	



**DENTELEUR MATFER**

A melon, tomates, citrons...  
Lame inox, manche POM.

**MATFER DECORATING KNIFE**

For melons, grapefruits, tomatoes, etc.  
Stainless steel blade, POM handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
210	23	GM 120916	



**COUPEAU À PAMPLEMOUSSE**

Lame courbe microdentée des 2 côtés pour utilisation droitier/  
gaucher. Lame inox, manche PP.

**GRAPEFRUIT KNIFE**

Curved blade, finely serrated on both sides, can be used by right or  
left handed people. Stainless steel blade, PP handle.

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



**SERPETTE À MARRONS**

Sert à peler les marrons.  
Acier inoxydable, manche POM noir.

**CHESTNUT KNIFE**

Used for peeling chestnuts.  
Stainless steel blade. Black POM handle.

L mm	Code	Prix HT
120	121030	



**COQUILLEUR À BEURRE**

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

**BUTTER CURLER**

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

L mm	Code	Prix HT
185	120920	



**EMINCEUR À LÉGUMES**

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

**PICKLE SLICER**

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

L mm	Code	Prix HT
145	120903	



**VIDE-ANANAS**

Acier inoxydable poli, poignée POM noir.

**PINEAPPLE CORER**

Stainless steel blade. Black POM handle.

Ø mm	Code	Prix HT
30	120930	



### COUPEAU À JULIENNE

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

#### JULIENNE CUTTER

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

L mm	lg mm	Code	Prix HT
180	45	120907	



### EQUEUTEUR À TOMATES MATFER

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

#### MATFER TOMATO HULLER

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
135	13	120922	

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



### MOULE ROND

Lame inox, manche polyamide sauf 121005 manche POM.

#### ROUND APPLE BALLER

Stainless steel blade, polyamid handle except 121005 POM handle.

Ø mm	Code	Prix HT
10	121001	
15	122003	
18	121004	
22	121006	
25	121007	
30	121008	



### CUILLÈRE À ÉVIDER

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

#### SCOPING SPOON

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

L mm	Code	Prix HT
185	112443	



### EQUEUTEUR À TOMATES ECOLINE

Enlève en un geste le pédoncule de la tomate. Utilisable également pour évider les tomates cocktail. Lame inox, manche PP.

#### ECOLINE TOMATO CORER

Removes the peduncle of tomatoes in one movement. Can also be used to remove the pulp from cherry tomatoes. Stainless steel blade, PP handle.

L totale mm	Ø mm	Code	Prix HT
135	18	090417	



### MOULE À POMMES ROND ECOLINE

Lame inox, manche PP.

#### ECOLINE ROUND APPLE BALLER

Stainless steel blade, PP handle.

Ø mm	Code	Prix HT
25	090405	



### MOULE ROND DOUBLE

Lame inox, manche PP.

#### DOUBLE ROUND APPLE BALLER

Stainless steel blade, PP handle.

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



### MOULE OVALE CANNELÉ

Lame inox, manche polyamide.

#### RIBBED OVAL APPLE BALLER

Stainless steel blade, polyamid handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
32	18	121011	



### MOULE OVALE UNI

Lame inox, manche polyamide.

#### OVAL APPLE BALLER

Stainless steel blade, polyamid handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
32	18	121010	



**COUPEAU À SCULPTER 2 LAMES**

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

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

Acier inoxydable.

**THAI SCULPTING KNIFE 2 BLADES**

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

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

Stainless steel.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	13	421836	



**COUPEAUX-ÉBAUCHOIRS**

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

**SET OF DECORATING KNIVES**

Stainless steel. Used for sculpting fruits and vegetables.

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

L mm	Code	Prix HT
165	421835	



N°1



N°2

**TROUSSE DÉCORATION LÉGUMES**

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

**SET OF VEGETABLE CARVING KNIVES**

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

	Code	Prix HT
N°1	120919	
N°2	120917	



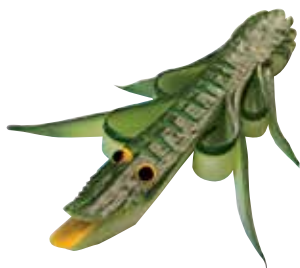
#### SET DE 20 OUTILS A SCULPTER

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

#### SET 20 SCULPTING KNIVES

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

L mm	Code	Prix HT
140	421834	



#### SET DE 3 OUTILS A SCULPTER

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

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

Lames inox, manche PP.

#### SET 3 SCULPTING KNIVES

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

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

L mm	Code	Prix HT
140	421833	



#### TAILLE SPIRALE À LÉGUMES

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

#### VEGETABLE SPIRAL CURLER

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

Ø mm	Code	Prix HT
78	120914	



#### SPIRALE À JULIENNE

S'utilise comme un taille crayon pour créer des lamelles décoratives à partir de carottes, courgettes ou concombres. Le poussoir assure une sécurité optimale et évite une perte de produit.

#### JULIENNE SPIRAL CURLER

Use like a giant pencil sharpener to create decorative strips of carrot, courgette or cucumber. The pusher assures an optimal safety and prevents loss of produce.

Ø mm	Code	Prix HT
100	120913	



**CISEAUX DE CUISINE RING-LOCK®**

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

**RING-LOCK® KITCHEN SCISSORS**

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

L mm	Code	Prix HT
220	120808	



**CISEAUX TOUS SERVICES**

Acier inoxydable, anneaux en plastique.

**ALL-PURPOSE SCISSORS**

Stainless steel. Plastic handles.

L mm	Code	Prix HT
215	120801	



**CISEAUX CLASSIQUES**

Acier chromé et poli.

**SCISSORS**

Polished chrome steel.

L mm	Code	Prix HT
180	120804	



**CISEAUX PETITS POISSONS**

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

**SMALL FISH SCISSORS**

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

L mm	Code	Prix HT
180	121133	



**CISEAUX DE CUISINE (POISSON, ETC...)**

En acier trempé polissage fin, manche laqué noir.

**KITCHEN SCISSORS (FOR FISH, ETC ...)**

In finely polished stainless steel, black lacquered handles.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	



**CISEAUX À OURSINS OU À RAISINS**

Lames très pointues en inox.

**GRAPE OR SEA URCHIN SCISSORS**

Extremely sharp stainless steel blades.

L mm	Code	Prix HT
155	121135	



**CISEAUX DE CUISINE AMBIDEXTRE**

Acier inoxydable, anneaux en plastique noir.

**KITCHEN SCISSORS**

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

L mm	Code	Prix HT
195	120802	



**COUPE-VOLAILLE**

Forme ergonomique facilitant la découpe.

**POULTRY SHEARS**

Ergonomic shape ensures easy cutting.

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



**COUPE-VOLAILLE**

Forme ergonomique facilitant la découpe.

**POULTRY SHEARS**

Ergonomic shape ensures easy cutting.

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



**HACHOIR BERCEUSE**

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène.

**HEAVY MINCER**

Stainless steel blade. Two polypropylene handles.

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



**CISEAUX A HERBES**

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

**HERB SCISSORS**

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

L mm	lg mm	Code	Prix HT
200	75	120806	



**PLANCHE COUPE-PAIN**  
En hêtre.

**BREAD BOARD**  
Beech wood.

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



**COUPE-PAIN PROFESSIONNEL**

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

**PROFESSIONAL BREAD SLICER**  
Very robust model. Forged stainless steel serrated blade. Varnished beech stand.

L mm	Code	Prix HT
240	120061	
350	120062	



Inox



PE

**COUPE-PAIN**

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

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

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



**COUPEAU À PAIN "SABATIER"**

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

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

L mm	Code	Prix HT
200	120052	



**COUPEAU À PAIN**

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

**BREAD KNIFE**  
Serrated stainless steel blade. Cast non-slip handle.

L mm	Code	Prix HT
240	182109	



**COUPEAU FENDEUR/TARTINEUR**

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

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

L mm	Code	Prix HT
185	121021	



**ROULETTE À PIZZA**

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

**PIZZA WHEEL**  
Ergonomic polyethylene handle. Stainless steel wheel.

Ø mm	Code	Prix HT
100	141035	



**ROULETTE À PIZZA "PRO"**

Modèle robuste, acier inoxydable, manche polyéthylène

**PROFESSIONAL PIZZA WHEEL**  
Heavy duty model. Stainless steel. Polyethylene handle.

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



**PLANCHE À PAIN RAMASSE-MIETTES**

Hêtre naturel, fabrication soignée. Grille amovible.

**CRUMB CATCHER BREAD BOARD**  
Natural beech wood. High quality construction. Removable crumb tray.

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



© Juliette Pradelis / Jérôme Villette



**DÉCORTIQUEUR À CREVETTES**

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



**SHELLING SCISSORS FOR SHRIMPS**

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



L mm	Ig mm	Code	Prix HT
170	65	120807	



**COUPEAU À COQUILLE SAINT-JACQUES**

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

L mm	Code	Prix HT
225	121050	



**CISAILLES À OURSINS**

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

L mm	Code	Prix HT
230	072522	



**CISEAUX À POISSON INOX**

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

L mm	L Lame mm	Code	Prix HT
260	160	121134	

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



**CISEAUX PETITS POISSONS**

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

L mm	Code	Prix HT
180	121133	



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





#### ÉCAILLEUR "MATFER"

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

#### "MATFER" FISH SCALER

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

L mm	Code	Prix HT
220	121100	



#### ÉCAILLEUR GRAND MODÈLE

Acier inoxydable, manche en plastique.

#### FISH SCALER

Stainless steel scraper, plastic handle.

L mm	Code	Prix HT
310	121103	



#### ÉCAILLEUR À POISSON SCALEX WESTMARK

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

#### SCALEX WESTMARK FISH SCALER

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

L mm	Code	Prix HT
210	073135	



#### COUPEAU POISSONNIER

Lame acier inoxydable, dentelée.

#### FISHMONGER'S KNIFE

Serrated stainless steel blade.

L mm	Code	Prix HT
Manche ABS 3 rivets - Lame inox dentée / ABS handle - Serrated stainless steel blade		
330	090330	

Manche évoprène surmoulé, double microdenture / Evoprene handle with fine-toothed blade

310	182315	
-----	--------	--



#### COUPEAU FILET DE POISSON

A lame flexible.

#### FISH FILLET KNIFE

Flexible blade.

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



#### COUPEAU HÛTRE ERGOKNIFE

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

#### ERGOKNIFE OYSTER KNIFE

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

L mm	Code	Prix HT
185	121048	



#### PINCE À ARÊTES À POISSON

Acier inoxydable, monobloc, pointes biseautées.

#### FISH BONE TONGS

Stainless steel. Cast in one piece. Bevelled ends.

L mm	Code	Prix HT
93	112503	



#### PINCE À ARÊTES DE POISSON

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

#### FISH BONE TONGS

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

L mm	Code	Prix HT
170	121136	



#### COUPEAUX À HÛTRES

Dit "lancette". Lame en acier inoxydable.

#### OYSTER KNIFE

Stainless steel blade.

L mm	Code	Prix HT
A mitre, manche palissandre / Brazilian rosewood handle		
160	121042	

Manche bois laqué noir / Black lacquered wooden handle

160	Avec garde / With finger guard	121043
-----	--------------------------------	--------

Manche polypropylène / Polypropylene handle

140	Avec garde / With finger guard	121045
-----	--------------------------------	--------

140	Sans garde / Without finger guard	090420
-----	-----------------------------------	--------



**LYRE À FROMAGES**

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

**CHEESE WIRE**

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

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



**ROQUEFORTAISE**

Cadre en fonte laquée blanche.  
Facilite la coupe rapide et sans miette des fromages à pâte persillée. Ø du plateau : 220 mm.

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



**ROQUEFORT SLICER**

Marble base. White lacquer frame.  
Cuts soft cheeses easily without causing crumbling.  
Base diameter: 220 mm.

L mm		Code	Prix HT
360	Soacle marbre Marble base	122010	

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



**COUPEAU À FROMAGE**

Lame lisse inox.  
2 poignées, noires, surmoulées.

**CHEESE KNIFE**

Stainless steel smooth blade.  
2 cast black handles.

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

**COUPEAU À FROMAGE**

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

**CHEESE KNIFE**

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

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



**COUPEAU À PARMESAN**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène.

**PARMESAN KNIFE**

Stainless steel. Polypropylene handle.

L mm	Code	Prix HT
110	181151	



**FIL À COUPER LE BEURRE**

Fil inox, Ø 0,5 mm.

**WIRE BUTTER SLICER**

Stainless steel wire, Ø 0,5 mm.

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



**FIL À FROMAGE**

Poignées plastiques, en paquet de 10. Fils inox, Ø 0,5 mm.

**WIRE CHEESE SLICER**

Plastic handles (pack of 10). Stainless steel wire, Ø 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
800	122031	
1000	072571	



263509



263510



### MINI-GUITARE

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

Avantages :

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

Appareil fabriqué en acier inoxydable et polyéthylène.

Fils interchangeables en acier inox Ø 0,4 mm.

Stabilité assurée par pieds ventouses.

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

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

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



### GUILLOTINE À FOIE GRAS

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

Plateau polyéthylène marbré ép. 20 mm.

Fil monté sur tiges à ressort.

Hauteur de coupe maximum : 105 mm.

Largeur de coupe maximum : 220 mm.

#### "FOIE GRAS" SLICER

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

20 mm thick marble-topped polyethylene base.

Wire mounted on spring rods.

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

L mm	lg mm	Code	Prix HT
365	270	122015	
Paquet de 10 fils de rechange / Packet of 10 spare wires		122011	

### MINI-GUITAR

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

Advantages:

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

Machine made from polyethylene and stainless steel.

Replaceable stainless steel wires (0.4 mm diameter)

Optimum stability - legs with suction pads.

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

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



### TRANCHE-FROMAGE

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

#### CHEESE SLICER

Slice thickness depends on the angle at which the slicer is held relative to the cheese.

The lower the slicer is held, the thinner the slice. Stainless steel cutting wire. Cast aluminium with highly durable dishwasher-safe coating.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
190	108	072580	



### COUPE-BEURRE PORTIONNETTO

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

#### BUTTER SLICER

Stainless steel wires.

Made of cast aluminium a dishwasher safe.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
120	80	073085	



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



**SCIE DE BOUCHER**

Démontable. Tension par poignée. Acier inoxydable.

**BUTCHER'S SAW**

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

L mm	lg mm	Code	Prix HT
450	155	100110	

Lame de scie

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



**LARDOIRE**

Acier inoxydable poli, manche ABS noir.

**LARDING NEEDLE**

Polished stainless steel. ABS plastic handle.

L mm	Code	Prix HT
250	120861	



**COUPERET LOURD**

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

**HEAVY CLEAVER**

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

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



**COUPERET DE CUISINE**

Lame en acier inoxydable, manche en plastique noir riveté.

**KITCHEN CLEAVER**

Stainless steel blade. Riveted black plastic handle.

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



**FEUILLE PARISIENNE**

En acier inoxydable, dos droit, poignée en plastique.

**CLEAVER**

Stainless steel blade, straight back, plastic handle.

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

**ATTENDRISEUR À  
VIANDE**

Modèle robuste et lourd en PE.

**MEAT**

**TENDERISER**

Heavy duty model in PE.



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



**APLATISSEUR**

Acier inoxydable.

**TENDERIZER**

Stainless steel.

Ø mm	Poids Kg	Code	Prix HT
110	2	090615	



**COUPEAU À ABATTRE**

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

**HEAVY CHOPPER**

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

L mm	Code	Prix HT
300	123050	

**ESSE**

Ou crochets de cuisine. Acier inoxydable. 2 pointes.

**S-HOOKS**

Kitchen hooks. Stainless steel. Double-ended.



L mm	Ø mm	Poids max. kg	Code	Prix HT
Le paquet de 10				
80	4	15	911437	
100	4	15	911438	
120	5	35	911439	
140	6	45	911440	
160	6	60	911441	
180	6	90	911442	

**SERRE-JAMBON**

**SERRANO**

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

**SERRANO HAM HOLDER**

Used for cutting ham with leg and bone. Heavy duty product made of pine.

Stainless steel parts hold the ham in place.

Weight: 2.5 kg.

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



**SERRE-JAMBON**

Modèle très robuste en acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène marbré, épaisseur 25 mm. Crans de serrage avec blocage et poignées en bois pour un meilleur confort d'utilisation. Convient pour toutes tailles de jambon.

**HAM HOLDER**

Heavy duty product made from polished stainless steel. Marbled polyethylene base, 25 mm thick. Tightening notches with lock and wooden handles for a better use comfort. Can be used for all sizes of ham.

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

Plateau de rechange polyéthylène  
Spare base

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



## COUTEAUX À GLACE ICE KNIVES



### CISEAUX A SCULPTER LA GLACE

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

#### ICE SCULPTING SCISSORS

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

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



### SCIE A SCULPTER LA GLACE

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

#### ICE SCULPTING SAW

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

L mm	Code	Prix HT
430	185301	

**NEW!**

### SERRE-JAMBON

Modèle polyéthylène marron.  
Plateau, épaisseur 25 mm.

#### HAM HOLDER

Brown polyethylene model.  
Tray, thickness 25mm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
500	200	30	120526	





**FUSIL À AIGUISER GLOBAL**

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

**GLOBAL SHARPENING STEEL**

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

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

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



**AFFÛTEUSE À EAU SUPERGRIND 2000**

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

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

**SUPERGRIND 2000 GRINDING SHARPENER**

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

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

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



**FUSIL**

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

**SHARPENING STEEL**

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

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



**FUSIL À AIGUISER DIAMANT CHEF'S CHOICE**

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

**CHEF'S CHOICE DIAMOND SHARPENING STEEL**

Oval rod embedded with diamond dust ensures effective sharpening.

L mm	Code	Prix HT
300	125072	



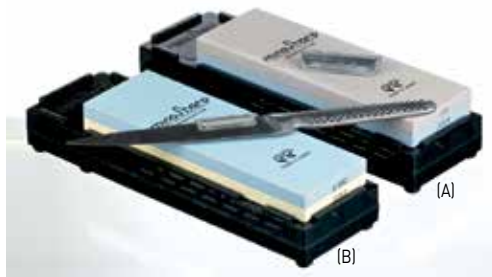
**PIERRE NATURELLE À AFFÛTER**

Tranchant poli à grain moyen.

**NATURAL STONE KNIFE SHARPENER**

Medium grain polished sharpening edge.

L mm	Code	Prix HT
235	090665	



**KIT PIERRE À AIGUISER "DUO" À EAU**

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

**SET OF TWO WATER WHETSTONES**

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

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



**PIERRE CÉRAMIQUE**

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

**CERAMIC SHARPENING STONE**

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

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



**KIT PIERRE À EAU**

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

**WATER WHETSTONE SET**

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

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



**2 GUIDES D'AFFÛTAGE**

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

**2 KNIFE SHARPENING GUIDE RAILS**

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

Code	Prix HT
120288	

- Contrôle précis de l'angle d'affûtage.
- Poignée ergonomique.
- Remplace avantageusement le fusil classique.

- Perfectly control of the sharpening angle.
- Ergonomic handle.
- The perfect replacement for a typical steel rod.



**AFFÛTAGE FACILE  
EN TOUTE SÉCURITÉ**  
EASY AND SAFETY  
SHARPENING

**AIGISEUR MANUEL "STEELPRO" 470**

Cet aigiseur permet d'obtenir un tranchant idéal sans requérir de compétence particulière, de sorte qu'un utilisateur inexpérimenté dans l'usage du fusil à aiguiser l'adoptera aisément.

La poignée large offre une meilleure prise en main. L'anneau permet de suspendre l'aigiseur à portée de main. Poids 250 g.

**"STEELPRO" 470 SHARPENER**

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

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



**AIGISEUR MANUEL CC 464**

Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée. Abrasifs 100% diamant.

Affûtage en deux étapes pour des tranchants de couteaux parfaitement affilés en un temps record ! Etape 1 pour aiguiser. Etape 2 pour affiler et obtenir un tranchant rasoir.

**DIAMOND HONE SHARPENER CC 464**

For straight edge knives and serrated knives. 100% diamond abrasives. 2 stages : sharpening and honing. Create incredibly sharpened knives, extremely fast. Stage 1 for sharpening. Stage 2 for honing to give a razor shape blade.

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



**AIGISEUR 445**

Modèle à plaquettes recouvertes de poudre de diamants pour l'affûtage en 2 étapes (aiguisage, affilage) de tous types de couteaux lisses.

**DIAMOND HONE SHARPENER**

Model with plates covered with diamond powder for 2-stage resharpening (sharpening, honing) of all types of plain knives.

L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
215	54	70	140	127603	



**AIGISEUR 430**

Pour couteaux crantés : à pain, à steak, à microdentures, à tomates, de table...

Affûte les arêtes émoussées des dents, les réaligne et redonne ainsi du tranchant au couteau.

**MANUAL DIAMOND HONE SHARPENER**

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

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



**AIGISEUR MANUEL 4643**

L'affûteur manuel polyvalent !

Modèle à roulettes recouvertes de poudre de diamant destiné à l'affûtage de tous types de couteaux : couteaux à lames fines japonaises (15° type Global), à lames classiques (20°) et à lames crantées.

La phase d'aiguisage peut être effectuée avec un biseau de 15° ou 20° pour terminer par une phase d'affilage.

**DIAMOND HONE SHARPENER 4643**

The multi-purpose manual sharpener

Model with wheels covered with diamond powder designed to sharp all types of knives: knives with fine Japanese blades (15° Global type), with standard blades (20°) and serrated blades.

The sharpening phase may be carried out with a 15° or 20° bevel, ending in a honing phase.

L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
235	51	67	200	127606	



**AFFÛTEUR UNIVERSEL 440/GB**

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

A utiliser avec de l'eau.

**UNIVERSAL SHARPENER**

Suitable for all knives except those which are serrated or sharpened on one side only.

Fixture which holds blade in place ensures precise, safe sharpening in record time.

To be used with water.

L mm	Code	Prix HT
235	120340	



DEMONSTRATION



**EFFICACE :**

Disques recouverts de diamants : rapide, sans échauffement de la lame et sans détremper l'acier des couteaux.

**PRATIQUE :**

Guidage de l'angle d'affûtage assuré par des aimants : sécurité et facilité. Pour gaucher comme pour droitier.

**ECONOMIQUE :**

L'affûtage précis et symétrique en 2 ou 3 biseaux successifs : obtention d'une lame convexe plus résistante. Disques abrasifs diamantés d'une très grande longévité.

**COMPACTE :**

Encombrement réduit : facilement à portée de main.

**SÉCURISANTE :**

Affûtage en toute sécurité : lame toujours tournée vers le bas, jamais vers l'utilisateur.



Lame unie  
Plain blade



Lame microdentée  
Micro-serrated blade

**EFFECTIVE:**

Diamond-coated discs: fast, no blade heating and no softening of knife steel.

**PRACTICAL:**

Diamond-guided grinding angle: safety and ease of use. Suitable for left and right-handed users.

**ECONOMICAL:**

Precise, symmetrical grinding with 2 or 3 bevels: provides a convex, sturdier blade. Abrasive diamond-coated blades, very long-lasting.

**COMPACT:**

Less cumbersome: easy to keep within reach.

**GREATER SAFETY:**

Completely safe grinding: blade always faces down, away from the user.



**NE DÉTREMPENT PAS LES LAMES  
RECOMMANDÉS PAR  
LES GRANDES MARQUES DE COUTEAUX**



**DO NOT SOAK THE BLADES OF KNIVES  
RECOMMENDED BY  
THE MAJOR KNIFE MANUFACTURERS**

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE  
CC 1520**

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

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

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

**ELECTRIC KNIFE SHARPENER CC 1520**

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

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

Recommended by GLOBAL for sharpening their knives. 50Hz.



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

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

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



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



**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 2100**

Modèle professionnel puissant pour l'affûtage intensif :

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

**ELECTRIC KNIFE SHARPENER CC 2100**

Professional model for intensive use:

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

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Hz	W	Volts	Code	Prix HT
310	130	130	4,5	50	175	230	127622	
Modèle d'affûtage de rechange 20° Sharpening and replacement model 20°							127623	
Modèle d'affûtage de rechange 15° Sharpening and replacement model 15°							127624	



**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 2000**

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

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

**KNIFE SHARPENER CC 2000**

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

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

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Hz	W	Volts	Code	Prix HT
305	127	127	3,5	50	115	220/240	127615	
Modèle d'affûtage de rechange Sharpening and replacement model							127616	



### AIGUISEUR ÉLECTRIQUE H220

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

#### KNIFE SHARPENER H220

Razor sharp edges with advanced Hybrid™ technology, combining electric and manual sharpening. 2 stages, sharpening (electric) and honing (manual) for a razor. Sharp, arch-shaped edge that is stronger and more durable. For sharpening straight edge or serrated knives. Not for intensive use.

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



### AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 130

Modèle professionnel à 3 phases :  
1) répartition des biseaux et aiguillage par disques diamants.  
2) affûtage par molettes type fusil au carbone 66.  
3) disques de finition.

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

#### KNIFE SHARPENER CC 130

Professional model with 3 slots.  
1) First slot: 100% diamond abrasives sharpen the knife edges.  
2) Second slot: miniature steel develops sharp edges on the knife.  
3) Third slot: stropping discs polish the knife edges.  
Suitable for intensive use in butcher shops, delicatessens and kitchens.

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



### AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 312

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

#### KNIFE SHARPENER CC 312

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

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



### AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 120

Modèle professionnel pour utilisation régulière.  
Ce modèle possède une phase linéaire qui permet de reprendre facilement les lames très émoussées. L'affûtage progressif en 3 phases permet d'obtenir un tranchant exceptionnel et durable.  
Permet d'affûter les couteaux à lame lisse ou à lame crantée.

#### KNIFE SHARPENER CC 120

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

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



### AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 320

Modèle à 2 phases d'affûtage par disque à diamants.  
La phase 1 assure également le pré-aiguillage des couteaux émoussés.  
Aiguise les couteaux crantés également.

#### KNIFE SHARPENER CC 320

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

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



**PLAN DE DÉCOUPE PRATIQUE ET HYGIÉNIQUE  
COMPATIBLE HACCP**

*PRACTICAL AND HYGIENIC CUTTING BOARD  
IN ACCORDANCE WITH THE HACCP STANDARDS*



1



2



3



4

**PLANCHES AVEC PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES**

Le plan de découpe comprend :

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

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

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

**PLANCHES AVEC PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES**

The chopping surface includes:

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

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

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



5

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Set de découpe 1 planche support + 1 planche flexible épaisseur 1,5 mm. Chopping board set (1 base + 1 flexible sheet 1.5 mm thick)				
530	325	20	130700	
Lot de 4 plaques flexibles de rechange 530 x 325 x 1,5 mm Set of 4 flexible chopping boards 530 x 325 x 1,5 mm				
Blanc	White		130701	
Lot de 6 plaques flexibles de rechange 530 x 325 x 1,5 mm Set of 6 flexible chopping boards 530 x 325 x 1,5 mm				
Bleu, blanc, jaune, rouge, marron, vert	Blue, white, yellow, red, green, brown		130715	

PLAN DE DÉCOUPE PRATIQUE : POSITION HAUTE QUI PROTÈGE DU MAL DE DOS !  
PRACTICAL CUTTING BOARD : HIGH POSITION TO SAVE BACKACHE!



ÉPLUCHER, COUPER, TAILLER, EN LIBÉRANT LE PLAN DE TRAVAIL ET SANS LÂCHER SON COUPEAU

PEELING, SLICING AND CUTTING, THUS FREED UP WORK SURFACE WITHOUT DROPPING THE KNIFE

Constitué d'une planche spéciale posée sur 2 bacs amovibles servant de rehausses, l'ERGOPLAN trouve facilement sa place en cuisine.

- La HAUTEUR améliore le confort du poste de travail grâce à une position plus droite du dos.  
- Le BAC situé sur le côté, permet de stocker les produits coupés ou les déchets afin de garder le plan de découpe dégagé.

Consisting of a special board placed on 2 detachable containers serving as stands, the ERGOPLAN easily finds a useful place in the kitchen.

- The HEIGHT improves the comfort of the workstation thanks to the straighter position of your back.

- The CONTAINER, located on the side, enables the sliced products and the waste to be stored to keep the cutting board free.



- Une PLAQUE SOUPLE de DÉCOUPE, réversible et interchangeable, clippée sur la planche assure la protection du plan de travail qui n'est jamais entaillé et reste bien plan.

- Des plaques flexibles de couleur sont proposées en option afin de satisfaire les exigences HACCP et limiter les risques de contamination croisée.

- A FLEXIBLE CUTTING DISC, reversible and interchangeable, clipped onto the board, provides protection of the work surface, which is never cut and remains completely flat.

- Coloured flexible discs are offered as an option to meet the HACCP requirements and limit the risks of cross-contamination.



- L'utilisation de la mandoline au-dessus du bac, permet de récupérer directement les légumes taillés, sans manipulation ni perte de temps.

- The use of the mandolin above the tray enables the cut vegetables to be recovered directly without having to waste time handling them.



L'ERGOPLAN est facile à nettoyer et ranger car tous les éléments sont amovibles. La planche une fois nettoyée se range comme toute planche classique, y compris sur échelle 400 x 600mm.

Set composé de : 1 planche à découper 700 x 380 mm, épaisseur 20 mm en polyéthylène, 1 plaque de découpe souple 530 x 325mm, 2 bacs Modulus GN1/3 H100mm (code 256035) avec couvercles.

The ERGOPLAN is easy to clean and store because all its components are detachable. The board, once cleaned, is stored like any standard board, up to a size of 400 x 600 mm.

Set consisting of: 1 cutting board 700 x 380 mm, thickness 20 mm in polyethylene, 1 flexible chopping board 530 x 325 mm, 2 Modulus GN1/3 H100 mm containers (# 256035) with covers.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
700	380	115	131020	



Utilisable avec tous nos modèles de bacs GN 1/3 H 65, 100 ou 150 mm. La hauteur s'adapte à la taille de l'utilisateur.

Usable with all of our container models GN 1/3 H65, 100 ou 150mm. The height is adapted to the height of user.





**NEW!**



**BILLOT**

Polyéthylène.  
Billot épais pour la découpe au couteau.

**CHOPPING BLOCK**

Polyéthylène.  
Thick block for cleaver chopping.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
<b>Blanc / White</b>			
450	140	130101	
<b>Bleu / Blue</b>			
450	140	130102	
<b>Jaune / Yellow</b>			
450	140	130103	
<b>Rouge / Red</b>			
450	140	130105	
<b>Vert / Green</b>			
450	140	130106	



**PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE RAMASSE-JUS**

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

**CHOPPING BOARD WITH GROOVE AND JUICE CATCHER**

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

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



**PLANCHE À DÉCOUPER MARBRÉE**

Polyéthylène. Sans pied ni gorge.

**CHOPPING BOARD**

Polyéthylène. Without feet, without grooves.

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

## PLANCHES DE DÉCOUPE EN POLYÉTHYLÈNE

Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température.

### POLYETHYLENE CHOPPING BOARDS

Water-repellent material of good rigidity and excellent shock resistance even at low temperatures.

#### PLANCHES PEHD 500 :

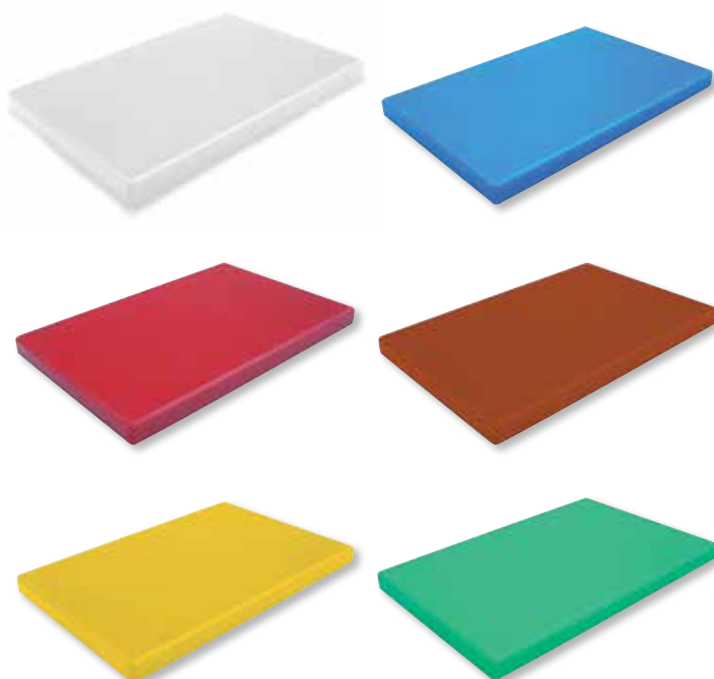
PEHD : polyéthylène haute densité fabriqué par pressage de la matière.  
Très résistant aux coups de couteaux et très dense.  
Planches lisses, chanfreinées, faciles à entretenir.

#### PEHD 500 BOARDS:

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



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



#### PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Sans pieds, chanfreinée.  
L'utilisation de planches de couleurs différentes selon les produits à couper limite les risques de contamination croisée. (6 au choix)

#### CHOPPING BOARDS PEHD 500

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

L mm	lg mm	Ep. mm	Couleur	Code	Prix HT
250	160	15	Noir / Black	130090	

340	240	15	Blanc, poignée White, handle	130010	
-----	-----	----	------------------------------	--------	--

400	250	15	Blanc / White	130043	
-----	-----	----	---------------	--------	--

400	300	15	Blanc / White	130044	
-----	-----	----	---------------	--------	--

530	325	15	Blanc / White	130046	
-----	-----	----	---------------	--------	--

530	325	15	Bleu / Blue	130054	
-----	-----	----	-------------	--------	--

530	325	15	Jaune / Yellow	130068	
-----	-----	----	----------------	--------	--

530	325	15	Beige / Beige	130070	
-----	-----	----	---------------	--------	--

530	325	15	Rouge / Red	130050	
-----	-----	----	-------------	--------	--

530	325	15	Vert / Green	130066	
-----	-----	----	--------------	--------	--

600	400	15	Blanc / White	130048	
-----	-----	----	---------------	--------	--

600	400	15	Bleu / Blue	130056	
-----	-----	----	-------------	--------	--

600	400	15	Jaune / Yellow	130069	
-----	-----	----	----------------	--------	--

600	400	15	Beige / Beige	130071	
-----	-----	----	---------------	--------	--

600	400	15	Rouge / Red	130052	
-----	-----	----	-------------	--------	--

600	400	15	Vert / Green	130067	
-----	-----	----	--------------	--------	--

L mm	lg mm	Ep. mm	Couleur	Code	Prix HT
------	-------	--------	---------	------	---------

400	250	20	Blanc / White	130311	
-----	-----	----	---------------	--------	--

400	300	20	Blanc / White	130312	
-----	-----	----	---------------	--------	--

530	325	20	Blanc / White	130317	
-----	-----	----	---------------	--------	--

530	325	20	Bleu / Blue	270212	
-----	-----	----	-------------	--------	--

530	325	20	Jaune / Yellow	270214	
-----	-----	----	----------------	--------	--

530	325	20	Brun / Brown	270216	
-----	-----	----	--------------	--------	--

530	325	20	Rouge / Red	270218	
-----	-----	----	-------------	--------	--

530	325	20	Vert / Green	270220	
-----	-----	----	--------------	--------	--

530	325	20	Noir / Black	270221	
-----	-----	----	--------------	--------	--

600	400	20	Blanc / White	130315	
-----	-----	----	---------------	--------	--

600	400	20	Bleu / Blue	130074	
-----	-----	----	-------------	--------	--

600	400	20	Jaune / Yellow	130076	
-----	-----	----	----------------	--------	--

600	400	20	Brun / Brown	130078	
-----	-----	----	--------------	--------	--

600	400	20	Rouge / Red	130080	
-----	-----	----	-------------	--------	--

600	400	20	Vert / Green	130082	
-----	-----	----	--------------	--------	--

## PLANCHES BOIS WOODEN CHOPPING BOARD



### PLANCHE À DÉCOUPER BOIS DEBOUT

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

#### WOODBLOCK CHOPPING BOARD

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

L mm	lg mm	Ep. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
523	325	50	7,5	130425	



### PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE

Hêtre.

#### CHOPPING BOARD WITH GROOVE

Beech.

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



RETROUVEZ LES PLANCHES / BOARDS  
DANS LE CATALOGUE



## ACCESSOIRES ACCESSORIES



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

ERGONOMIC SCRAPER, REMOVES NICKS AND  
IMPROVES PLATE HYGIENE



### RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE

A lame interchangeable.

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

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

#### SCRAPER FOR POLYETHYLENE BOARDS

With interchangeable blade.

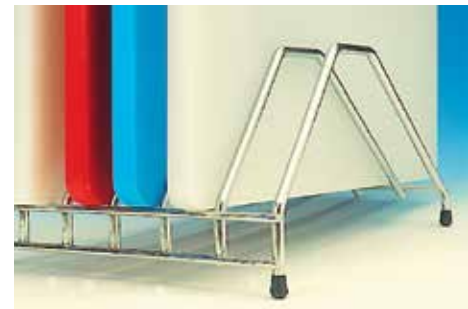
An easy-grip tool for simple maintenance of polyethelene chopping boards and blocks.

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

L mm	lg mm	Code	Prix HT
202	70	139005	

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

139006



### RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER

En fil d'acier inoxydable.

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

Facilite le rangement et la préhension.

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

#### DRAINING RACK FOR 6 CHOPPING BOARDS

In stainless steel.

Ensures quick drying and proper ventilation of stored boards.

Also for easy storage and access.

Max thickness of boards: 35 mm.

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



### RACLOIR GRATTE-ÉTAL

En acier inoxydable. 2 mains. Manche en plastique.

#### BENCH SCRAPER

Stainless steel, 2-handed use. Plastic handle.

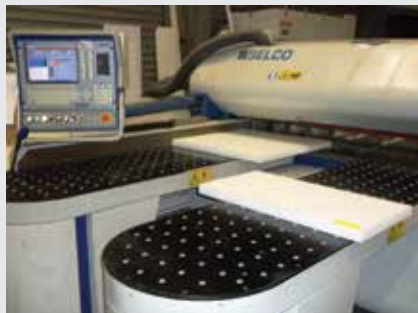
L mm	Code	Prix HT
170	100135	

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

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

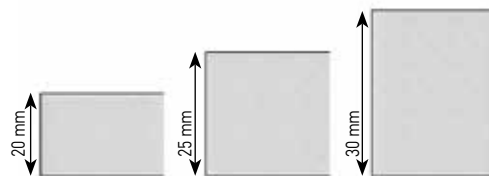
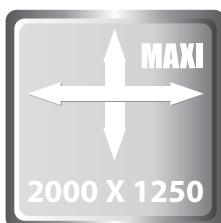
Afin de garantir la bonne adaptation de vos planches à votre besoin, précisez clairement lors de votre commande, ses dimensions en millimètres.

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



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

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



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

HD 500 white polyethylene boards, without chamfer, planed.

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