




AU NAIN
COUTELERS
INOX - FRANCE



AU NAIN
— COUTELERS DEPUIS 1885 —

Le grand nom
de la coutellerie
professionnelle
depuis 1885

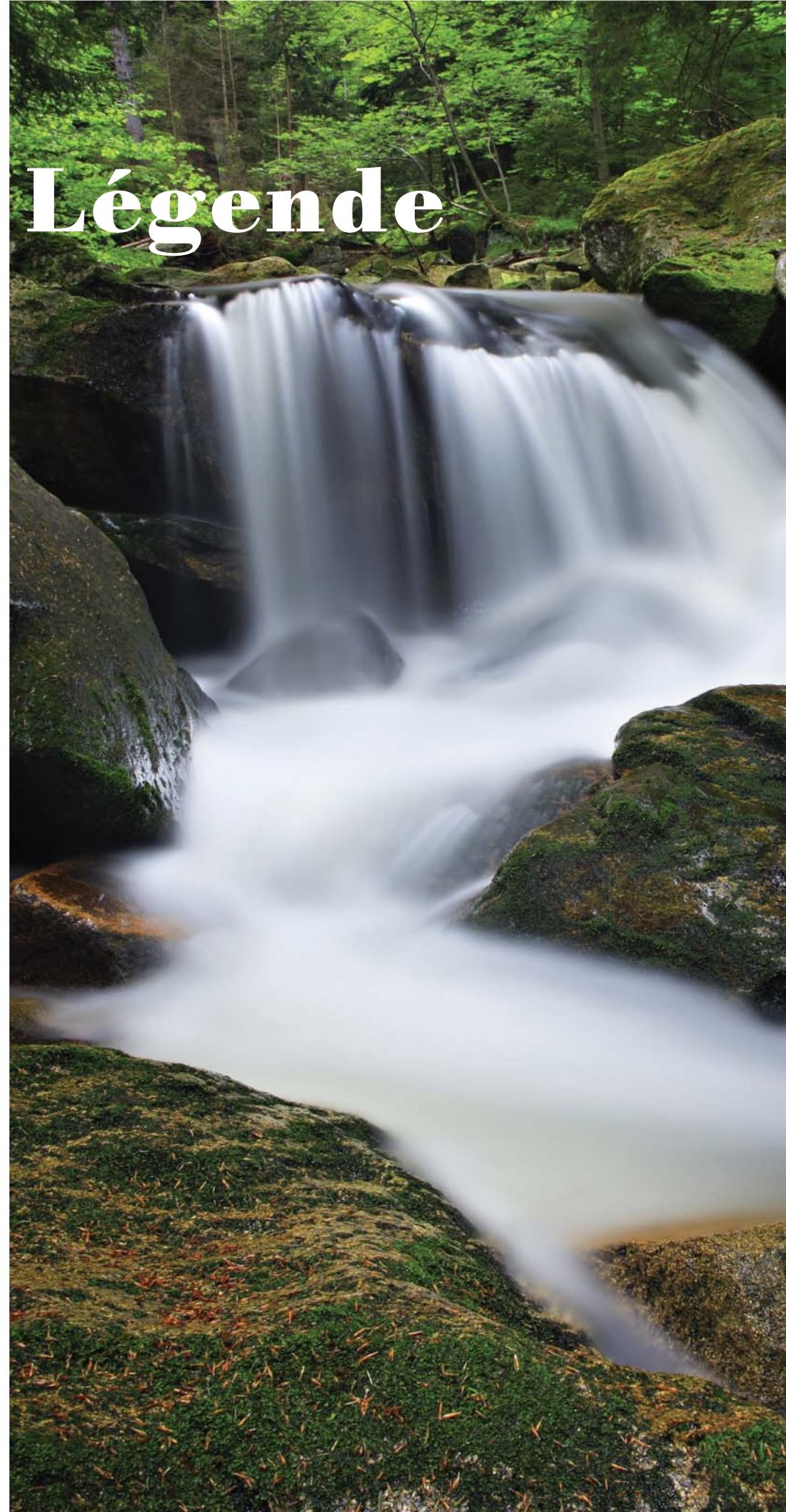
The pre-eminent name
in professional cutlery
since 1885

Notre Légende

Il y a plus d'un siècle, à Saint-Rémy-sur-Durolle, l'entreprise familiale était dirigée par notre arrière-grand-père, Gaston Saint-Joanis. Son principal concurrent se vantant d'être le "Géant du couteau", l'imposant Gaston Saint-Joanis, répliqua avec l'humour et la personnalité, qui le caractérisaient, en créant la marque Au Nain. C'est ainsi que naquit en 1885 le "grand nom" de la coutellerie professionnelle.

The legend

More than a century ago, the family business was run by our great-grandfather, Gaston Saint-Joanis. When his main competitor boasted of being the "Giant of the knife", the imposing Gaston Saint-Joanis replied with characteristic humour and panache by creating the brand "Au Nain"... the dwarf! And that is how this particular giant of the professional cutlery business was born at Saint-Rémy-sur-Durolle.

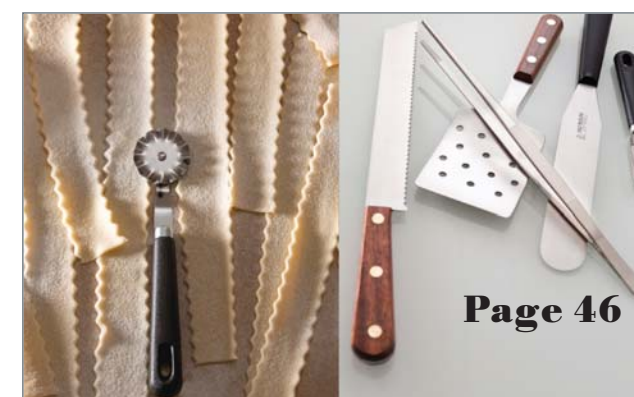


Page 4

Notre Gamme

Une qualité 100% fabrication française reconnue par les professionnels depuis 1885

Forgé mitre carrée : page 6 - Forgé "Idéal" mitre ronde : page 7
Cuisine 2000 : page 8 - Pépité : page 9
Cuisine mitre aluminium et pleine soie : page 10
Bistronome : pages 11 et 12 - Prince Gastronomes : page 13
Brasserie : pages 14 et 15 - Gourmet : page 16
Scalène : page 17 - Procoupe : page 18
Galbéos : page 19



Page 46

Côté Pratique

Nos outils au service de votre créativité

Coupe et découpe pages 48 à 51

Ustensiles pages 52 à 55

Service et préparation pages 56 à 61



Page 68

Sommaire



Page 20

Vos Métiers

Nos outils au service de votre réussite

Boucher pages 23 à 30

Charcutier - Traiteur pages 31 à 33

Poissonnier - Écailler pages 34 à 38

Fromager - Épicier page 40

Boulangier - Pâtissier pages 41 à 44

Sécurité - Protection page 45



Page 62

Écoles & Voyages

Étudiants et cuisiniers

Mallettes aux contenus personnalisables, trousse, carquois : pages 64 à 67

La Boutique

Cadeaux et loisirs

Coffrets, blocs, cadeaux, orfèvrerie, services à découper, Thiers de table, Laguiole pliants, Prince Gastronomes de table, sommeliers, loisirs, nature, barbecue, chasse, randonnée : pages 70 à 80



Esprit de Thiers®
six siècles d'esprit coutelier

L'esprit de la haute coutellerie

"Esprit de Thiers", première marque industrielle de terroir, réunit des couteliers du bassin de Thiers, qui vous proposent des produits, conçus dans la plus pure tradition.

Excellence, passion et savoir-faire, sont les maîtres mots de notre engagement. "Esprit de Thiers", c'est l'âme d'une tradition, vieille de six siècles, qui s'exprime aujourd'hui avec force et élégance. C'est tout un savoir-faire, qui a su se transmettre de génération en génération pour arriver jusqu'à vous.

Afin de préserver leur caractère authentique, nos couteaux sont toujours fabriqués au cœur du bassin thiernois. Notre charte de qualité y veille à travers de nombreux points de contrôle. Et parce que nous sommes fiers de leur qualité, nous n'hésitons pas à les signer.

The spirit of high quality cutlery

"Esprit de Thiers" is a quality label which evokes the terroir of the industrial basin of Thiers in the heart of the Auvergne region in France. The master cutlery makers who created the label propose only traditionally designed products.

Excellence, passion, skills and know-how are the key words which govern their commitment and respect for the trademark and its charter. "Esprit de Thiers" is the essence of a tradition dating back six hundred years, which today is expressed with force and elegance.

It contains all the know-how and skills which have been passed down from generation to generation, and now they are available for you. In order to preserve their authentic character, our knives have always been made in the heart of the Thiers region.

Our quality charter certifies these traditional characteristics which are rigorously controlled. And because we are proud of the quality of our work, we have no hesitation in signing each one of the knives we produce.

AU NAIN
—
COUTELIERS
—
INOX - FRANCE



La coutellerie thiernoise trouve son origine au XIII^{ème} siècle, dans la vallée de la Durolle. Entre ses gorges, dans le "Creux de l'enfer", les eaux torrentueuses venues des Monts du Forez, expriment toute leur vitalité. Là, des hommes courageux et obstinés, ont su faire d'une terre inhospitalière, un formidable atout. Du torrent, ils allaient maîtriser la fougue et utiliser l'énergie, des Bois Noirs extraire le combustible, nécessaire aux moulins et usines pour forger des lames, devenues la référence internationale.

Une passion en héritage

L'histoire de notre entreprise s'écrit depuis 1885, à travers quatre générations de couteliers passionnés. Notre arrière-grand-père, Gaston Saint-Joanis, était un visionnaire. Ce fut lui, qui transforma l'activité familiale en l'industrialisant et en l'orientant vers la coutellerie professionnelle. Conscient que l'innovation se nourrit de "l'expérience utilisateur", il aimait aller à la rencontre de ses clients, pour identifier leurs besoins.

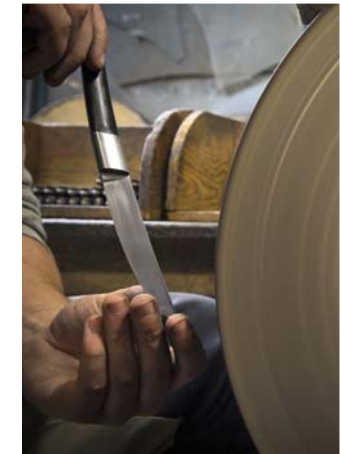
La marque Au Nain relève avec succès tous les défis d'aujourd'hui !

Elle s'est imposée, en établissant un nouveau standard de qualité et de robustesse et a conquis la quasi totalité des métiers de bouche. Nos clients sont des professionnels exigeants. Chefs, cuisiniers, bouchers, poissonniers, boulangers-pâtisseries, fromagers, écoles hôtelières, ils goûtent ainsi au plaisir de travailler avec des couteaux et ustensiles, conjuguant maîtrise des aciers inoxydables pour les lames et performance des nouveaux matériaux pour les manches. Toujours désireux de concilier tradition et innovation technologique, au sein d'un environnement évolutif, nous nous sommes forgé une solide notoriété. Ainsi, suivi et constance de fabrication, rigueur des expéditions, sérieux dans la gestion des relations clients, font de la marque Au Nain, un partenaire fiable et reconnu depuis sa création.

Je vous laisse à présent découvrir notre nouveau catalogue !

Jean-Paul Duroux

Passion and heritage The cutlery industry in Thiers has its origins in the 13th century, in the valley of the Durolle river. In these gorges, the "Creux de l'enfer"... hell's hollow, the torrential waters from the Monts du Forez peaks fully express their strength and energy. And it is right there that brave and determined men turned this inhospitable environment into a formidable asset. They managed to master and control the torrent and channel and use its energy. Also, from the nearby Bois Noirs forests, they took the necessary combustible materials for the mills and factories which forged the blades that would become a reference on the international market. The history of our company started in 1885, and has since been written by four generations of passionate cutlery makers. Our great-grandfather, Gaston Saint-Joanis, was a visionary. He was the one who transformed the family business, making it an industrial activity and focussing more on professional cutlery. Aware that innovation must come from "user experience", he liked to talk with his customers to identify their needs and requirements. Today the Au Nain brand has successfully met the challenges of the 21st century. By creating new standards of quality assurance and robustness, the company has made its reputation and works with nearly all of the professional food and catering sectors. Our customers are professionals who demand high standards for the products they use. Chefs, cooks, butchers, fish mongers, bakers, patissiers, cheese merchants, catering colleges, are all happy to work with knives and utensils which combine the necessary knowledge of stainless steels, to make the blades, with knowledge of the performance of new materials, for the handles. As we are always looking to combine and reconcile technological innovation with tradition in an environment that is always changing, we have managed to build up a solid reputation. Monitoring the production process and its regularity, rigorously controlling deliveries, paying close attention to customer relations, have always made the Au Nain brand a reliable and recognised partner since its creation. I am, therefore, very pleased to present our new catalogue!





Notre



Gamme

Une qualité 100% fabrication française
reconnue par les professionnels depuis 1885

Forgé mitre carrée *page 6*

Forgé "Idéal" mitre ronde *page 7*

Cuisine 2000 *page 8*

Pépité *page 9*

Cuisine mitre aluminium *page 10*

Cuisine pleine soie *page 10*

Bistronome ABS noir *page 11*

Bistronome palissandre *page 12*

Prince Gastronomer palissandre *page 13*

Brasserie *page 14*

Brasserie corail *page 15*

Gourmet *page 16*

Scalène *page 17*

Procoupe *page 18*

Galbéos *page 19*

Forgé mitre carrée

Lame forgée acier inoxydable, mitre carrée, manche polyacétal noir, 3 rivets aluminium.

Fully forged blade stainless steel, square bolster, black polyacetal handle, 3 aluminium rivets.

Bloc 6 pièces

Office 9 et 12 cm
Cuisine 20 cm
Tranchelard 20 cm
Couteau à pain 23 cm
Fourchette.

REF : 100.50.03

Block 6 pieces

Paring knife 9 et 12 cm
Cook's knife 20 cm
Slicer 20 cm
Bread knife 23 cm
Fork.



Bec oiseau / Bird's beak paring knife
7 cm - REF : 100.01.03



Office / Paring knife
9 cm - REF : 100.02.03



Office / Paring knife
12 cm - REF : 100.03.03



Tomate / Tomato knife
13 cm - REF : 100.15.03



Steak uni / Steak knife
13 cm - REF : 100.12.03

Steak micro / Steak knife,
micro-serrated blade
13 cm - REF : 100.13.03



Cuisine / Cook's knife
15 cm - REF : 100.04.03
20 cm - REF : 100.05.03



Tranchelard / Slicer
15 cm - REF : 100.09.03
20 cm - REF : 100.10.03



Déosser / Boning knife
13 cm - REF : 100.14.03



Filet de sole / Filleting knife
20 cm - REF : 100.08.03



Couteau à pain / Bread knife
23 cm - REF : 100.16.03



Fourchette chef / Chef's fork
30 cm - REF : 102.07.03

Forgé "Idéal" mitre ronde

Lame forgée "Idéal" acier inoxydable, mitre ronde, manche polyacétal noir, blanc* ou bois*, 3 rivets aluminium.

Fully forged blade stainless steel, round bolster, black or white* polyacetal handle or wood* handle, 3 aluminium rivets.

* Références au tarif - references on price list



Coffret "Chef" 3 pièces

Cuisine 20 cm
Tranchelard 20 cm
Office 10 cm.

Box 3 pieces

Cook's knife 20 cm
Slicer 20 cm
Paring knife 10 cm.
Noir / black - REF : 102.50.03
Blanc/ white - REF : 102.50.03B



Office / Paring knife
10 cm - REF : 102.01.03



Steak / Steak knife
11 cm - REF : 102.13.03



Découper / Carving knife
20 cm - REF : 102.16.03



Tranchelard / Slicer
20 cm - REF : 102.10.03
30 cm - REF : 102.12.03



Cuisine / Cook's knife
15 cm - REF : 102.02.03
20 cm - REF : 102.03.03
25 cm - REF : 102.04.03
30 cm - REF : 102.05.03



Manche bois
ou polyacétal blanc,
voir références au tarif.
Wood or white
polyacetal handle,
references on price list.



Déosser / Boning knife
13 cm - REF : 102.14.03



Filet de sole / Filleting knife
20 cm - REF : 102.08.03



Couteau Santoku alvéolé
Santoku knife scalloped blade
20 cm - REF : 102.18.03



Couteau à pain / Bread knife
20 cm - REF : 102.15.03

Cuisine 2000

Lame forgée acier inoxydable, mitre matriciée, manche ABS noir, 3 rivets aluminium.

Fully forged blade stainless steel, with bolster, black ABS handle, 3 aluminium rivets.



Bloc 6 pièces

Office 10 cm - Cuisine 20 cm
Tranchelard 20 cm - Tranchelard 15 cm
Couteau à pain 20 cm - Fourchette.
REF : 107.50.03

Block 6 pieces

Paring knife 10 cm - Cook's knife 20 cm
Slicer 20 cm - Filleting knife 15 cm
Bread knife 20 cm - Fork.



Office / Paring knife
10 cm - REF : 107.01.03



Découper / Carving knife
20 cm - **uni** - REF : 107.13.03
20 cm - **micro** - REF : 107.14.03



Tranchelard / Slicer
15 cm - REF : 107.07.03
20 cm - REF : 107.08.03
25 cm - REF : 107.09.03



Cuisine / Cook's knife
15 cm - REF : 107.02.03
20 cm - REF : 107.03.03
25 cm - REF : 107.04.03



Jambon / Ham knife
30 cm - REF : 107.16.03



Filet de sole / Filleting knife
20 cm - REF : 107.06.03



Saumon alvéolé
Salmon knife straight scalloped blade
30 cm - REF : 107.15.03



Couteau à pain / Bread knife
20 cm - REF : 107.12.03

Pépité

Lame forgée acier inoxydable, mitre ronde, manche acrylique avec inclusions argent, 3 rivets aluminium.

Fully forged blade stainless steel, round bolster, acrylic handle with silver inlay, 3 aluminium rivets.



Coffret 3 pièces :

Cuisine 20 cm
Tranchelard 20 cm
Office 10 cm.
REF : 300.95.03

Box 3 pieces

Cook's knife 20 cm
Slicer 20 cm
Paring knife 10 cm.



Office / Paring knife
10 cm - REF : 300.10.03



Steak / Steak knife
13 cm - REF : 300.60.03



Cuisine / Cook's knife
15 cm - REF : 300.20.03



Cuisine / Cook's knife
20 cm - REF : 300.30.03



Découper Yatagan
Yatagan carving knife
20 cm - REF : 300.50.03



Tranchelard / Slicer
20 cm - REF : 300.40.03



Couteau Santoku alvéolé
Santoku knife scalloped blade
20 cm - REF : 300.90.03



Fourchette chef / Chef's fork
30 cm - REF : 300.70.03

Cuisine mitre aluminium

Lame acier inoxydable, mitre aluminium, manche ABS noir, 3 rivets aluminium.

Stainless steel blade, aluminium bolster, black ABS handle, 3 aluminium rivets.



Office / Paring knife
10 cm - REF : 105.01.03



Cuisine / Cook's knife
15 cm - REF : 105.02.03
20 cm - REF : 105.03.03
25 cm - REF : 105.04.03
30 cm - REF : 105.05.03



Filet de sole / Filleting knife
20 cm - REF : 105.06.03



Couteau à pain / Bread knife
20 cm - REF : 105.07.03

Cuisine pleine soie

Lame découpée acier inoxydable, manche ABS noir, 3 rivets aluminium.

Stainless steel blade long tang, black ABS handle, 3 aluminium rivets.



Office / Paring knife
10 cm - REF : 110.01.03



Cuisine / Cook's knife
15 cm - REF : 110.02.03
20 cm - REF : 110.03.03
25 cm - REF : 110.04.03
30 cm - REF : 110.05.03



Fourchette droite / Carving fork
32 cm - REF : 110.07.03

Bistronome

Lame acier inoxydable épaisseur 2,5 mm, manche Pastello noir, ivoire* ou rouge*, 3 rivets aluminium.

Stainless steel blade 2,5 mm thickness, black, ivory* or red* Pastello handle, 3 aluminium rivets.

* Références au tarif - references on price list



Bloc 6 steaks

Block 6 steak knives

Noir / black - REF : 104.19.03N

Ivoire / ivory - REF : 104.19.03IV

Rouge / red - REF : 104.19.03R



Manche Pastello ivoire ou rouge voir références au tarif.

Ivory or red handle, references on price list.



Office / Paring knife
10 cm - REF : 104.01.03



Steak / Steak knife
11 cm
Noir / black - REF : 104.16.03
Ivoire / ivory - REF : 104.10.03B
Rouge / red - REF : 104.10.03R



Cuisine / Cook's knife
22 cm - REF : 104.04.03



Cuisine / Cook's knife
18 cm - REF : 104.03.03



Désosser / Boning knife
14 cm - REF : 104.14.03



Jambon alvéolé
Ham knife straight scalloped blade
28 cm - REF : 104.12.03



Couteau à pain / Bread knife
22 cm - REF : 104.15.03

Bistronome

Lame acier inoxydable épaisseur 2,5 mm,
manche palissandre, 3 rivets laiton.

Stainless steel blade 2,5 mm thickness,
palissander handle, 3 brass rivets.



Coffret 6 steaks

Box 6 steak knives
REF : 104.17.51P



Office / Paring knife
10 cm - REF : 104.01.01



Steak / Steak knife
11 cm - REF : 104.16.01P



Cuisine / Cook's knife
22 cm - REF : 104.04.01



Cuisine / Cook's knife
18 cm - REF : 104.03.01



Désosser / Boning knife
14 cm - REF : 104.14.01



Jambon alvéolé
Ham knife straight scalloped blade
28 cm - REF : 104.12.01



Couteau à pain / Bread knife
22 cm - REF : 104.15.01

Prince Gastronomes

Lame acier inoxydable, mitre laiton,
manche palissandre, 3 rivets laiton.

Stainless steel blade, brass bolster,
palissander handle, 3 brass rivets.



Office / Paring knife
10 cm - REF : 180.02.01



Steak / Steak knife
11 cm - REF : 180.03.01



Fourchette / Table fork
REF : 180.17.01



Désosser usé / Boning knife
13 cm - REF : 180.05.01



Cuisine / Cook's knife
15 cm - REF : 180.06.01
20 cm - REF : 180.07.01
25 cm - REF : 180.09.01



Tranchelard / Slicer
23 cm - REF : 180.08.01



Jambon alvéolé
Ham knife straight scalloped blade
23 cm - REF : 180.14.01



Découper Yatagan / Carving knife
20 cm - REF : 180.16.01



Filet de sole / Filleting knife
17 cm - REF : 180.04.01



Couteau à pain / Bread knife
20 cm - REF : 180.15.01



Fusil de cuisine / Sharpener steel
25 cm - REF : 180.22.01



Fourchette / Carving fork
Droite / straight:
33 cm - REF : 180.12.01
Courbe / curved:
33 cm - REF : 180.13.01

Brasserie

Lame acier inoxydable, manche polyacétal noir, 3 rivets aluminium.

Stainless steel blade, black polyacetal handle, 3 aluminium rivets.



Coffret 6 steaks
Box 6 steak knives
REF : 108.40.03

Coffret 6 fourchettes
Box 6 table forks
REF : 108.50.03



Steak noir lame unie / Black steak knife
11 cm - REF : 108.15.03
Dents fines sur 1/2 lame / Serrated blade
11 cm - REF : 108.16.03



Steak ivoire lame unie / Ivory steak knife
11 cm - REF : 108.15.03IV
Dents fines sur 1/2 lame / Serrated blade
11 cm - REF : 108.16.03IV



Steak rouge lame unie / Red steak knife
11 cm - REF : 108.15.09R
Dents fines sur 1/2 lame / Serrated blade
11 cm - REF : 108.16.09R



Fourchette / Table fork
REF : 108.17.03



Cuisine / Cook's knife
14 cm - REF : 108.03.03
17 cm - REF : 108.04.03
22 cm - REF : 108.05.03



Office / Paring knife
9 cm - REF : 108.02.03



Découper / Carving knife
21 cm - REF : 108.08.03



Saumon / Salmon knife
27 cm - REF : 108.19.03



Couteau à fromage / Cheese knife
23 cm - REF : 108.18.03



Couteau à pain / Bread knife
20 cm - REF : 108.07.03



Fusil à affûter / Sharpener steel
25 cm - REF : 108.13.03



Fourchette / Carving fork
30 cm - REF : 108.06.03

Brasserie corail

Lame acier inoxydable, manche bois de corail ou padouk, 3 rivets aluminium.

Stainless steel blade, padouk wood handle, 3 aluminium rivets.



Office / Paring knife
9 cm - REF : 108.02.01



Steak lame unie / Steak knife
11 cm - REF : 108.15.01
Dents fines sur 1/2 lame / Serrated blade
11 cm - REF : 108.16.01



Cuisine / Cook's knife
14 cm - REF : 108.03.01
17 cm - REF : 108.04.01
22 cm - REF : 108.05.01



Découper / Carving knife
21 cm - REF : 108.08.01



Saumon / Salmon knife
27 cm - REF : 108.19.01



Couteau à fromage / Cheese knife
23 cm - REF : 108.18.01



Couteau à pain / Bread knife
20 cm - REF : 108.07.01



Fourchette / Carving fork
30 cm - REF : 108.06.01

Gourmet

Lame découpée 1/2 soie acier inoxydable,
manche polyacétal noir, 3 rivets aluminium.

Stainless steel blade half tang,
black polyacetal handle, 3 aluminium rivets.



Bloc 6 pièces

Office 10 cm
Cuisine 23 cm
Désosser 15 cm
Couteau à pain 20 cm
Fourchette
Fusil.
REF : 109.80.50

Bloc 6 pieces

Paring knife 10 cm
Cook's knife 23 cm
Boning knife 15 cm
Bread knife 20 cm
Sharpener
Fork.



Office bec d'oiseau

Bird's beak parer
7 cm - REF : 109.01.03



Office / Paring knife

10 cm - REF : 109.02.03



Désosser / Boning knife

15 cm - REF : 109.07.03



Cuisine / Cook's knife

17 cm - REF : 109.03.03
23 cm - REF : 109.11.03



Boucher, découper / Butcher's knife

20 cm - REF : 109.09.03



Couteau Santoku alvéolé

Santoku knife straight scalloped blade
18 cm - REF : 109.12.03



Jambon alvéolé

Ham knife straight scalloped blade
26 cm - REF : 109.10.03



Couteau à pain / Bread knife

20 cm - REF : 109.08.03



Fourchette / Carving fork

28 cm - REF : 109.06.03

Scalène

Lame acier inoxydable, manche méthacrylate, 3 rivets aluminium.

Stainless steel blade, methacrylate handle, 3 aluminium rivets.



Steak microdents sur demi-lame - 11 cm / Steak knife micro-serrated blade - 11 cm



Gris souris / Mid-grey

REF : 220.13.03
Coffret 6 pièces / Wood box 6 pieces
- REF : 220.43.03



Saphir / Sapphire

REF : 220.12.03
Coffret 6 pièces / Wood box 6 pieces
- REF : 220.42.03



Rubis / Ruby

REF : 220.15.03
Coffret 6 pièces / Wood box 6 pieces
- REF : 220.45.03



Régliasse / Licorice

REF : 220.14.03
Coffret 6 pièces / Wood box 6 pieces
- REF : 220.44.03



Ivoire / Ivory

REF : 220.10.03
Coffret 6 pièces / Wood box 6 pieces
- REF : 220.40.03

Bloc 6 steaks

Block 6 steak knives

Gris / grey

REF : 220.48.03

Saphir / sapphire

REF : 220.47.03

Rubis / ruby

REF : 220.50.03

Régliasse / licorice

REF : 220.49.03

Ivoire / ivory

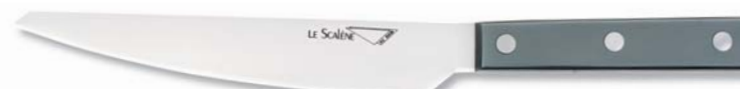
REF : 220.46.03

Multicolore / multicolor

REF : 220.51.03

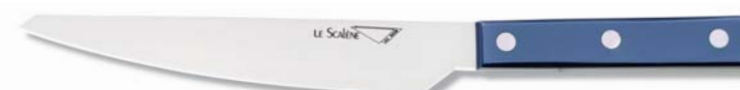


Découper lame unie - 21 cm / Carving knife plain blade - 21 cm



Gris souris / Mid-grey

- REF : 220.23.03



Saphir / Sapphire

- REF : 220.22.03



Rubis / Ruby

- REF : 220.25.03



Régliasse / Licorice

- REF : 220.24.03



Ivoire / Ivory

- REF : 220.20.03

Procoupe

Lame acier inoxydable,
manche surmoulé noir, idéal collectivités.

Stainless steel blade, molded handle.



Découper micro
Carving knife serrated blade
17 cm - REF : 131.01.02



Découper uni
Carving knife
17 cm - REF : 131.02.02
21 cm - REF : 131.03.02



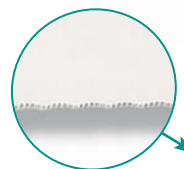
Jambon alvéolé
Ham knife straight scalloped blade
25 cm - REF : 131.12.02
28 cm - REF : 131.13.02



Jambon uni
Ham knife
25 cm - REF : 131.10.02
28 cm - REF : 131.11.02



**Couteau à entremet,
dents demi-lune**
Serving knife large serration
25 cm - REF : 131.08.02
28 cm - REF : 131.09.02



Couteau à pâté-croûte
Serving knife
25 cm - REF : 131.06.02
28 cm - REF : 131.07.02



Filet de sole
Filleting knife
17 cm - REF : 113.03.02

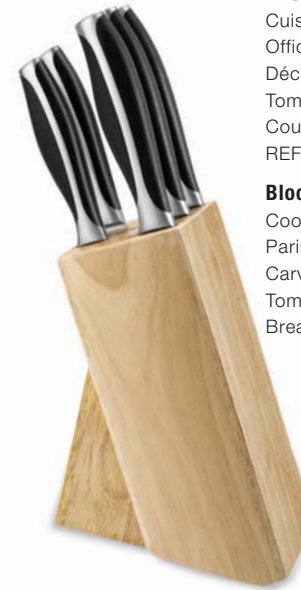


Couteau à baguette
Bread knife
17 cm - REF : 170.01.02
21 cm - REF : 170.02.02

Galbéos

Lame acier inoxydable,
manche bi-matière ABS-inox.

Stainless steel blade,
stainless steel and ABS handle.



Bloc 5 pièces
Cuisine 20 cm
Office 8,5 cm
Découper 20 cm
Tomate 13 cm
Couteau à pain 19 cm.
REF : 112.50.02

Block 6 pieces
Cook's knife 20 cm
Paring knife 8,5 cm
Carving knife 20 cm
Tomato 13 cm
Bread knife 19 cm.



Office
Paring knife
8,5 cm - REF : 112.01.02



Tomate
Tomato knife
13 cm - REF : 112.03.02



Steak
Lame unie / Plain blade
11 cm - REF : 112.07.02
Lame microdentée / Micro-serrated blade
11 cm - REF : 112.08.02
Coffret 6 pièces / Box 6 pieces
REF : 112.10.02



Cuisine
Cook's knife
20 cm - REF : 112.04.02



Découper
Carving knife
20 cm - REF : 112.05.02



Couteau à sandwich
Sandwich knife
13 cm - REF : 112.02.02



Couteau à pain
Bread knife
19 cm - REF : 112.06.02



Vos

Métiers

Nos outils au service de votre réussite

Boucher *pages 23 à 30*

Charcutier - Traiteur *pages 31 à 33*

Poissonnier - Écailler *pages 34 à 38*

Fromager - Épicier *page 40*

Boulangier - Pâtissier *pages 41 à 44*

Sécurité - Protection *page 45*

Boucher
page 23

**Charcutier
Traiteur**
page 31

**Poissonnier
Ecailler**
page 34

Boucher Sigma

Lame acier inoxydable, **nouveau** manche thermoplastique antidérapant jaune.
Stainless steel blade, new yellow rubber non-slip molded handle.



Boucher / Butcher knife
21 cm - REF : 147.08.02
24 cm - REF : 147.09.02
27 cm - REF : 147.10.02
30 cm - REF : 147.11.02



Boucher alvéolé
Butcher knife scalloped blade
21 cm - REF : 147.12.02
24 cm - REF : 147.13.02
27 cm - REF : 147.14.02
30 cm - REF : 147.15.02



Découper / Carving knife
Uni / uni : 21 cm - REF : 147.06.02
Micro / micro : 21 cm - REF : 147.07.02



Saigner / Sticking knife
11 cm - REF : 147.01.02
14 cm - REF : 147.02.02
16 cm - REF : 147.03.02



Désosser usé / Boning knife worn
15 cm - REF : 147.04.02



Chevalin / Horse butcher's knife
20 cm - REF : 147.05.02



Jambon uni / Ham knife
30 cm - REF : 147.16.02



Jambon alvéolé
Ham knife straight scalloped blade
30 cm - REF : 147.17.02



Jambon micro
Ham knife micro-serrated blade
30 cm - REF : 147.18.02

Le Boucher

Lame acier inoxydable, manche moulé polypropylène noir.

Stainless steel blade, black polypropylene molded handle.



Boucher alvéolé

Butcher knife scalloped blade

20 cm - REF : 148.22.02
23 cm - REF : 148.23.02
25 cm - REF : 148.24.02
28 cm - REF : 148.25.02
30 cm - REF : 148.26.02
36 cm - REF : 148.27.02



Saigner / Sticking knife

11 cm - REF : 148.01.02
14 cm - REF : 148.02.02
17 cm - REF : 148.03.02



Déossoir usé / Boning knife worn

11 cm - REF : 148.06.02
14 cm - REF : 148.07.02
17 cm - REF : 148.08.02



Chevalin / Horse butcher's knife

17 cm - REF : 148.09.02
20 cm - REF : 148.10.02



Boucher / Butcher knife

20 cm - REF : 148.14.02 - 23 cm - REF : 148.15.02
25 cm - REF : 148.16.02 - 28 cm - REF : 148.17.02
30 cm - REF : 148.18.02 - 36 cm - REF : 148.19.02



Sur demande
en rouge, jaune,
vert ou bleu
Red, yellow, green,
blue also available

Boucher GMS

Lame acier inoxydable, manche moulé polypropylène jaune.

Stainless steel blade, yellow polypropylene molded handle.



Boucher / Butcher knife

17 cm - REF : 145.11.02
20 cm - REF : 145.13.02
25 cm - REF : 145.15.02
30 cm - REF : 145.16.02
35 cm - REF : 145.18.02



Saigner / Sticking knife

11 cm - REF : 145.01.02 - 13 cm - REF : 145.02.02
16 cm - REF : 145.03.02 - 18 cm - REF : 145.04.02
20 cm - REF : 145.05.02



Déossoir usé / Boning knife

13 cm - REF : 145.06.02
15 cm - REF : 145.07.02



Déossoir usé lame courbe

Boning knife, curved blade
15 cm - REF : 146.07.02



Dénervier / horse knife

17 cm - REF : 145.08.02
20 cm - REF : 145.09.02



Jambon / Ham knife

30 cm - REF : 145.30.02

Lame alvéolée / Straight scalloped blade

30 cm - REF : 145.31.02

Boucher palissandre

Lame acier inoxydable 1/2 soie, manche palissandre rond, 3 rivets laitons.

Stainless steel blade half tang, round palissander handle, 3 brass rivets.



Saigner désosser / Sticking knife

11 cm - REF : 150.01.01
14 cm - REF : 150.02.01
17 cm - REF : 150.03.01



Saigner / Sticking knife

20 cm - REF : 150.06.01
23 cm - REF : 150.07.01
25 cm - REF : 150.08.01



Déossoir usé / Boning knife, worn blade

11 cm - REF : 150.10.01
14 cm - REF : 150.11.01
17 cm - REF : 150.12.01



Boucher / Butcher knife

14 cm - REF : 150.15.01
17 cm - REF : 150.16.01
20 cm - REF : 150.17.01
23 cm - REF : 150.18.01
25 cm - REF : 150.19.01
28 cm - REF : 150.20.01
30 cm - REF : 150.21.01
33 cm - REF : 150.22.01
36 cm - REF : 150.23.01
40 cm - REF : 150.24.01



Boucher alvéolé

Butcher knife, scalloped blade

25 cm - REF : 150.31.01
30 cm - REF : 150.33.01
36 cm - REF : 150.35.01

Boucher carbone

Lame carbone duresité HRC 55, manche hêtre, 3 rivets aluminium.

Carbon steel blade, beech wood handle, 3 aluminium rivets.



Saigner désosser / Sticking knife

11 cm - REF : 152.01.04
14 cm - REF : 152.02.04
17 cm - REF : 152.03.04
20 cm - REF : 152.04.04
23 cm - REF : 152.05.04
25 cm - REF : 152.06.04



Boucher / Butcher knife

17 cm - REF : 152.10.04
20 cm - REF : 152.11.04
25 cm - REF : 152.13.04
30 cm - REF : 152.50.04
36 cm - REF : 152.17.04
40 cm - REF : 152.18.04



Ce couteau sert aussi
pour couper les choux-fleurs
et les asperges.

Used to slice big vegetables

Boucher Pro-indus

Lame acier inoxydable, manche polypropylène noir, 3 rivets aluminium.

Stainless steel blade, black polypropylene handle, 3 aluminium rivets.



Désosser / Boning knife
11 cm - REF : 142.19.03
14 cm - REF : 142.20.03



Découper Uni / uni : 21 cm - REF : 142.21.03
Micro / micro : 21 cm - REF : 142.22.03



Chevalin / Horse butcher's knife
20 cm - REF : 142.10.03



Saigner / Sticking knife
11 cm - REF : 142.12.03
14 cm - REF : 142.13.03
17 cm - REF : 142.14.03
20 cm - REF : 142.15.03
23 cm - REF : 142.16.03



Boucher
Butcher knife
17 cm - REF : 142.01.03
20 cm - REF : 142.02.03
23 cm - REF : 142.03.03
25 cm - REF : 142.04.03
28 cm - REF : 142.05.03
30 cm - REF : 142.06.03



Entremet / Serving knife
28 cm - REF : 142.26.03



Jambon uni / Ham knife
30 cm - REF : 142.27.03



Jambon alvéolé
Ham knife straight scalloped blade
30 cm - REF : 142.28.03



Jambon micro
Ham knife micro-serrated blade
28 cm - REF : 142.29.03



Couteau à pain / Bread knife
25 cm - REF : 142.25.03

Boucherie - Feuilles inox et carbone

Professional cleavers.



Feuille inox dos droit type suisse "Ganivette"
Manche polypropylène noir
"Ganivette" stainless steel cleaver
straight back, black polypropylene handle
24 cm - REF : 157.50.02 - 0,700 kg



Feuille PL/S inox dos droit type "Bordelaise"
Manche palissandre
Stainless steel cleaver PL/S, straight back
palissander handle
26 cm - REF : 156.29.01 - 0,980 kg



Feuille inox dos droit
Stainless steel cleaver, straight back
24 cm - REF : 156.07.04 - 0,840 kg
26 cm - REF : 156.08.04 - 0,920 kg
28 cm - REF : 156.09.04 - 1 kg
30 cm - REF : 156.10.04 - 1,060 kg



Feuille inox dos cintré
Stainless steel cleaver, curved back
24 cm - REF : 156.11.04 - 0,820 kg
26 cm - REF : 156.12.04 - 0,920 kg
28 cm - REF : 156.13.04 - 0,980 kg
30 cm - REF : 156.14.04 - 1,040 kg

Manche buis

Beechwood handle

Feuille carbone dos droit

Carbon steel cleaver, straight back
24 cm - REF : 156.04.04 - 0,820 kg
26 cm - REF : 156.05.04 - 0,900 kg
28 cm - REF : 156.06.04 - 0,980 kg



Manche ABS noir ou rouge

ABS handle black or red

Feuille carbone dos droit

Carbon steel cleaver, straight back
24 cm - REF : 156.22.02 - 0,840 kg
26 cm - REF : 156.23.02 - 0,920 kg
28 cm - REF : 156.24.02 - 1,040 kg
32 cm - REF : 156.01.02C - 1,250 kg



Feuille inox dos droit
Stainless steel cleaver, straight back
24 cm - REF : 156.15.02 - 0,860 kg
26 cm - REF : 156.16.02 - 0,940 kg
28 cm - REF : 156.17.02 - 1,040 kg
30 cm - REF : 156.18.02 - 1,080 kg
32 cm - REF : 156.01.02 - 1,250 kg



Feuille inox dos cintré
Stainless steel cleaver, curved back
24 cm - REF : 156.19.02 - 0,860 kg
26 cm - REF : 156.20.02 - 0,940 kg
28 cm - REF : 156.21.02 - 1,020 kg

Manche inserts rouge, jaune et bleu

Red, yellow and blue inlays



Feuille "Salers" inox dos droit
"Salers" stainless steel cleaver, straight back
24 cm - REF : 157.15.02 - 0,720 kg
26 cm - REF : 157.16.02 - 0,800 kg
28 cm - REF : 157.17.02 - 0,880 kg

Inserts / inlays



Feuille "Salers" inox dos cintré
"Salers" stainless steel cleaver, curved back
26 cm - REF : 157.20.02 - 0,800 kg

Inserts / inlays

Boucherie Feuilles, couperets et billots

Professional cleavers.



Feuille inox dos droit
Manche polypropylène noir
Stainless steel cleaver straight back,
black polypropylene handle
26 cm - REF : 156.28.02



Couperet inox
Manche ABS noir
Stainless steel cleaver,
black ABS handle
16 cm - REF : 156.39.03
18 cm - REF : 156.40.03
20 cm - REF : 156.41.03



Couperet inox
Manche palissandre
Stainless steel cleaver,
palissander handle
16 cm - REF : 156.45.01
18 cm - REF : 156.43.01
20 cm - REF : 156.44.01



Couperet PL/S inox
Manche ABS noir à rivets
Stainless steel cleaver PL/S,
black ABS handle
REF : 156.30.03 - 1,5 kg



Billot
Butcher block
40 x 40 x 12 cm - REF : 140.64.01
60 x 40 x 12 cm - REF : 140.65.01
Autres dimensions sur demande
Ask us about others dimensions



Couteau à poitrine
Manche thermogomme noir
Breast knife,
black thermo-rubber handle
40 cm - REF : 156.29.02

Billot sur pied

(roulettes en option)
Butcher block table (wheels in option)
60 x 40 x 12 cm - REF : 140.70.01
Autres dimensions sur demande
Ask us about others dimensions



Boucherie - Aiguillage et affûtage

Sharpening steel.



Fusil prolux rond
Manche plastique
Sharpening round, plastic handle
30 cm - REF : 154.02.02



Fusil prolux rond extra large
Manche plastique
Sharpening round extra large,
plastic handle
30 cm - REF : 154.04.02



Fusil ovale
Manche plastique
Sharpening oval, plastic handle
30 cm - REF : 154.06.02



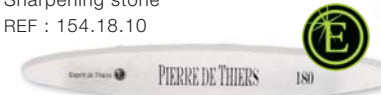
Fusil rond
Manche plastique
Sharpening round, plastic handle
30 cm - REF : 154.05.02



Fusil rond
Manche plastique rouge
Sharpening round, red plastic handle
30 cm - REF : 154.05.02R

Pierre à affûter reconstituée

Sharpening stone
REF : 154.18.10



Fusil ovale large
Manche jaune
Sharpening oval large, yellow handle
30 cm - REF : 154.08.02

Véritable pierre à affûter lombarde

Sharpening stone
REF : 154.17.10



Fusil rond
Manche ABS noir
Sharpening round, black ABS handle
25 cm - REF : 154.11.02



Fusil rond
Manche ABS noir
Sharpening round, black ABS handle
20 cm - REF : 154.14.02

Pierre à affûter reconstituée

Sharpening stone
REF : 154.16.10



Fusil rond
Manche bois verni
Sharpening round, varnished handle
30 cm - REF : 154.07.04



Fusil ovale
Manche bois verni
Sharpening oval, varnished handle
30 cm - REF : 154.08.04



Fusil ménage rond
Manche bois verni
Household sharpening round,
varnished handle
20 cm - REF : 154.13.04

Boucherie Crochetterie, taillanderie et ustensiles

Stainless hooks, saws, various butcher's items.



Scie tous usages
Manche ABS noir
Household saw, black ABS handle
40 cm - REF : 158.01.02



Scie de boucher à tendeur inox
Manche ABS noir
Butcher saw, black ABS handle
40 cm - REF : 158.20.02
45 cm - REF : 158.21.02
50 cm - REF : 158.22.02



Lame inox de rechange pour scie à tendeur
Replacement blade
40 cm - REF : 158.20.06
45 cm - REF : 158.21.06
50 cm - REF : 158.22.06



Esse inox
S-shaped hooks
Ø 4 x 80 mm - REF : 160.10.06
Ø 4 x 100 mm - REF : 160.11.06
Ø 5 x 120 mm - REF : 160.12.06
Ø 5 x 140 mm - REF : 160.13.06
Ø 6 x 160 mm - REF : 160.14.06
Ø 6 x 180 mm - REF : 160.15.06



Allonge forte estampée
Extension hook
6 x 170 mm
REF : 160.18.06



Allonge
Extension hook
4 x 130 mm
REF : 160.21.06
5 x 130 mm
REF : 160.20.06



Crochet tournant
Rotary hooks
12 x 270 mm
REF : 160.26.06
120 kg



Crochet esse tournant 1 pointe
Rotary S-shaped hooks
9 x 210 mm
REF : 160.25.06 - 90 kg



Racloir de plot 2 mains
Manche ABS noir
Two-handed board scraper,
black ABS handle
REF : 160.01.02



Lardoir inox
Manche ABS noir
Larding needle stainless steel,
black ABS handle
25 cm - REF : 160.02.02
40 cm - REF : 160.03.02



Brochette inox
Skewer
25 cm - REF : 160.04.06
30 cm - REF : 160.05.06
35 cm - REF : 160.06.06



Aiguille à brider inox
Trussing needle
25 cm - REF : 160.07.06



Cure-moelle
Marrow cleaner
26 cm - REF : 160.29.02 - Rouge - red
26 cm - REF : 160.30.02 - Noir - black



Séparateur anatomique
Muscles separator
REF : 142.90.02



Attendrisseur inox
Steak beater
REF : 160.08.06 - 1 kg



Attendrisseur
Steak beater
REF : 160.28.06



Batte à côtelette inox
Cotlet bat
REF : 160.09.06

Charcuterie et traiteur Couteaux à jambon

Ham knives.



Jambon uni - Manche moulé jaune
Ham knife, yellow molded handle
30 cm - REF : 147.16.02



Jambon alvéolé - Manche moulé jaune
Scalloped blade, yellow molded handle
30 cm - REF : 147.17.02



Jambon uni
Manche moulé
Ham knife, molded handle
25 cm - REF : 131.10.02
28 cm - REF : 131.11.02



Jambon alvéolé
Manche moulé
Ham knife scalloped blade, molded handle
25 cm - REF : 131.12.02
28 cm - REF : 131.13.02



Jambon alvéolé, barrette réglable
Ham knife scalloped blade, regular slicer guard
Manche palissandre wengé / palissander handle
40 cm - REF : 140.55.01
Manche moulé bleu / blue molded handle
40 cm - REF : 162.70.02 - voir page 35



Jambon Cuisine 2000 lame souple
Manche ABS noir
Fully forged ham knife, ABS handle
30 cm - REF : 107.16.03



Jambon uni
Manche polypropylène
Ham knife, polypropylene handle
28 cm - REF : 140.15.03
30 cm - REF : 140.16.03
36 cm - REF : 140.17.03



Jambon alvéolé
Manche polypropylène
Ham knife scalloped blade, polypropylene handle
28 cm - REF : 140.18.03
30 cm - REF : 140.19.03
36 cm - REF : 140.20.03



Jambon uni
Manche palissandre
Ham knife, palissander handle
28 cm - REF : 140.24.01
30 cm - REF : 140.25.01
36 cm - REF : 140.26.01



Jambon alvéolé
Manche palissandre
Ham knife scalloped blade, palissander handle
28 cm - REF : 140.27.01
30 cm - REF : 140.28.01
36 cm - REF : 140.29.01

Charcuterie et traiteur Couteaux spéciaux et ustensiles

Slicing knives, miscellaneous items.



Tranchelard
Manche polypropylène
Slicer, polypropylene handle
25 cm - REF : 140.33.03
28 cm - REF : 140.34.03
33 cm - REF : 140.35.03



Tranchelard
Manche palissandre
Slicer, palissander handle
25 cm - REF : 140.36.01
28 cm - REF : 140.37.01
33 cm - REF : 140.38.01



Découpe canadien
Manche palissandre
Carving knife, palissander handle
Uni / uni : 21 cm - REF : 140.10.01
Micro / micro : 21 cm - REF : 140.11.01



Tankeur
Manche palissandre
Meat sticker, palissander handle
18 cm - REF : 140.05.01



Tripier à boule
Manche ABS
Tripe knife, steel button, ABS handle
17 cm - REF : 140.09.03



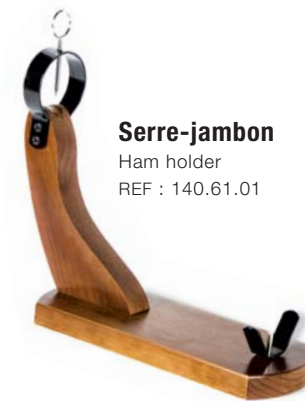
Couteau à pâté-croûte
Manche polypropylène
Pie knife, polypropylene handle
30 cm - REF : 140.07.03



Couteau à pâté-croûte
Manche moulé
Pie knife, molded handle
30 cm - REF : 131.07.02



Serre-jambon
Ham holder
Plateau marbre
Marble tray
REF : 140.60.01
Plateau polyéthylène
Polyethylene tray
REF : 140.80.01



Serre-jambon
Ham holder
REF : 140.61.01



Pelle à chair
Meat server
13 cm - REF : 140.01.06



Terrine
Manche moulé
Terrine, molded handle
12 cm - REF : 140.02.02
14 cm sans virole - REF : 140.03.02



Gouge
Manche ABS
Ham boner, ABS handle
19 cm - REF : 140.44.02



Couteau à abattre lame inox
Manche palissandre
Chopping knife, palissander handle
30 cm - REF : 140.50.01
Lame carbone / Carbone blade
30 cm - REF : 140.53.01



Couteau à abattre lame inox
Manche ABS
Chopping knife, ABS handle
30 cm - REF : 140.52.03



Feuille à pâté
Manche ABS
Pâté knife, ABS handle
17 cm - REF : 140.04.03



Feuille à pâté
Manche palissandre
Pâté knife, palissander handle
17 cm - REF : 140.03.01



Chich kebab
Manche palissandre
Kebab's knife, palissander handle
50 cm - REF : 140.46.01



Chich kebab
Manche moulé
Kebab's knife, molded handle
40 cm - REF : 140.47.02

Poissonnerie Couteaux filet de sole

Fishmonger's knives, filleting knives.



Filet de sole Forgé idéal, mitre ronde
Manche palissandre
Fully forged filleting knife, round bolster,
palissander handle
20 cm - REF : 103.08.01



Filet de sole Cuisine 2000
Manche ABS
Fully forged filleting knife "Cuisine 2000", ABS handle
20 cm - REF : 107.06.03



Filet de sole, mitre aluminium
Manche ABS
Filleting knife aluminium bolster, ABS handle
20 cm - REF : 105.06.03



Filet de sole Forgé idéal, mitre ronde
Manche polyacétal
Fully forged filleting knife, polyacetal handle
20 cm - REF : 102.08.03



Filet de sole Forgé, mitre carrée
Manche polyacétal
Fully forged filleting knife, square bolster,
polyacetal handle
20 cm - REF : 100.08.03



Filet de sole à mitre
Manche palissandre
Filleting knife with bolster, palissander handle
15 cm - REF : 113.04.01
17 cm - REF : 113.05.01
20 cm - REF : 113.06.01



Filet de sole semelle plate
Manche polyacétal
Flat-tang filleting knife, polyacetal handle
17 cm - REF : 113.01.03
20 cm - REF : 113.02.03



Filet de sole Procoupe
Manche moulé
Filleting knife Procoupe, molded handle
17 cm - REF : 113.03.02

Poissonnerie Couteaux spéciaux

Fishmonger's knives.



Couteau à poisson 2 mitres
Manche palissandre
Tuna knife 2 bolsters, palissander handle
30 cm - REF : 162.30.01 - 33 cm - REF : 162.31.01
36 cm - REF : 162.32.01 - 40 cm - REF : 162.33.01
50 cm - REF : 162.34.01 - 60 cm - REF : 162.35.01
70 cm - REF : 162.36.01 - 100 cm - REF : 162.37.01
Épaisseur de lame - 3,5 mm - Thickness



Couteau à thon 2 mitres
Manche palissandre
Tuna knife 2 bolsters, palissander handle
45 cm - REF : 162.40.01 - 50 cm - REF : 162.41.01
60 cm - REF : 162.42.01 - 70 cm - REF : 162.43.01
100 cm - REF : 162.44.01
Épaisseur de lame - 5 mm - Thickness



Couteau à poisson Manche moulé
Fishmonger knife, molded handle
30 cm - REF : 162.54.02SB
36 cm - REF : 162.55.02SB



Couteau à poisson Manche thermogomme
Fishmonger knife, rubber handle
36 cm - REF : 162.56.02



Couteau à poisson Manche ABS
Fishmonger knife, ABS handle
30 cm - REF : 162.52.03 - 36 cm - REF : 162.53.03



Couteau à poisson Manche nylon
Fishmonger knife, nylon handle
30 cm - REF : 162.47.0333 cm - REF : 162.48.03
40 cm - REF : 162.49.0350 cm - REF : 162.50.03



Coupe-morue
Lame unie
Cod knife
REF : 162.15.06



Saumon forgé alvéolé Cuisine 2000 Manche ABS
Fully forged salmon knife scalloped blade,
Cuisine 2000, ABS handle
30 cm - REF : 107.15.03



Saumon alvéolé Manche palissandre
Salmon knife scalloped blade, palissander handle
30 cm - REF : 162.60.01 - 33 cm - REF : 162.61.01
36 cm - REF : 162.62.01 - 40 cm - REF : 162.63.01



Saumon 1/2 soie alvéolé Manche polyacétal
Salmon knife scalloped blade, polyacetal handle
26 cm - REF : 109.10.03



Saumon alvéolé Manche moulé
Salmon knife scalloped blade, molded handle
28 cm - REF : 140.13.02



Congelé professionnel Manche ABS
Professional frozen knife, ABS handle
30 cm - REF : 162.07.03



Surgelé modèle Suédois Manche ABS
"Swedish" frozen knife, ABS handle
23 cm - REF : 162.08.03



Saumon alvéolé, barrette réglable Manche moulé
Salmon scalloped knife, regular slicer guard, molded handle
40 cm - REF : 162.70.02SB
Sans barrette réglable / without regular slicer guard
40 cm - REF : 162.71.02SB

Poissonnerie

Articles et ustensiles de marée

Miscellaneous items.



Voilier
Manche palissandre
Sailor's knife, palissander handle
Inox / stainless steel
14 cm - REF : 162.10.01
Carbone / carbon
14 cm - REF : 162.11.01



Gaine pour voilier
Leather case for Sailor's knife
REF : 162.12.70



Plateau fruits de mer
Sea fruits plate
Ø 36 cm - REF : 162.11.06



Support plateau fruits de mer
Support sea fruits plate
REF : 162.10.06



Pique-bigorneaux x 12
Winkle needle x 12
REF : 162.10.02



Curettes à homard
Lobster fork
REF : 162.06.06



Écailleur grand modèle
Manche moulé
Large fishscaler, molded handle
18 cm - REF : 162.01.02.B



Coffret métal couteau huître EZ
Tin box EZ
REF : EZ



Écailleur
Manche palissandre
Fishscaler, palissander handle
8 cm - REF : 162.03.04



Écailleur
Manche moulé
Fishscaler, molded handle
8 cm - REF : 162.04.02



Pince à crustacés
Shellfish pincer
REF : 162.07.06



Coupe-oursin
Branches zinguées
Sea urchin cutter
REF : 162.05.06



Ciseaux à oursins
Tout inox
Sea urchin scissors stainless steel
REF : 124.24.06



Pince à arêtes
Fishbone tongs
REF : 162.13.06



Ciseaux à gambas
Prawns scissors
REF : 124.25.06

Poissonnerie

Couteaux à huîtres et coquillages

Oyster knives.

Couteau à coquille Saint-Jacques

Manche palissandre
Scallop shell knife,
palissander handle
9 cm - REF : 162.22.01
11 cm - REF : 162.23.01



Couteau à huître Crapaud

Manche palissandre
"Crapaud" oyster knife,
palissander handle
6 cm - REF : 162.28.01



Fourchette à huître

Oyster fork
REF : 162.28.06



Coffret service à huître

Oyster set
REF : 199.02.01

Coffret 3 couteaux à huître

Manche palissandre
Pointu
Lancette
Crapaud

3 oyster knife set
Palissander handle
REF : 162.70.01



Couteau à huître lancette
Manche moulé
Oyster knife, molded handle
5,5 cm - REF : 162.26.02



Couteau à huître lancette
Manche moulé
Oyster knife, molded handle
7 cm - REF : 162.25.02



Couteau à huître lancette professionnel
Manche palissandre
Professional oyster knife, palissander handle
7 cm - REF : 162.24.01



Couteau à huître lancette
Manche palissandre
Oyster knife, palissander handle
7 cm - REF : 162.27.01



Couteau à huître avec mitre
Manche palissandre
Oyster knife with bolster, palissander handle
7,5 cm - REF : 162.20.01
9 cm - REF : 162.21.01



Couteau à huître, modèle Lyonnais
Manche palissandre
"Lyonnais" oyster knife, palissander handle
7 cm - REF : 162.16.01



Couteau à huître, modèle Dajoux
Manche palissandre
"Dajoux" oyster knife, palissander handle
8 cm - REF : 162.19.01



Couteau à huître, modèle Océan
Manche palissandre
"Océan" oyster knife, palissander handle
6,5 cm - REF : 162.17.01



Couteau à huître pointu
Manche palissandre
Oyster knife, palissander handle
7,5 cm - REF : 162.18.01



Couteau à huître avec garde
Manche hêtre verni
Oyster knife with safety guard,
varnished beech wood handle
4,5 cm - REF : 162.16.04

Poissonnier - Écailler Couteaux et ustensiles

Lame acier inoxydable, manche polypropylène moulé, thermogomme ou ABS bleu.

Miscellaneous items, blade stainless steel, blue polypropylene molded, rubber or ABS handle.



Présentoir modèle Ergo 50 pièces

Display "Ergo" 50 pieces
REF : 162.38.00



Modèle Ergo en tube

"Ergo" with tube
REF : 162.19.02T



Couteau à huître, Modèle Ergo

"Ergo" oyster knife
7,5 cm - REF : 162.19.02B



Couteau à huître, Modèle Promo

"Promo" oyster knife
6 cm - REF : 162.29.02B



Couteau à huître lancette professionnel

Professional oyster knife
7 cm - REF : 162.25.02B



Couteau à huître lancette professionnel

Professional oyster knife
7 cm - REF : 162.27.02B



Couteau à huître double biseau, modèle Ergo Losange, idéal gaucher

"Ergo Losange" oyster knife
6,5 cm - REF : 162.80.02B



Couteau à coquille Saint-Jacques

Scallop knife
9 cm - REF : 162.22.03B
11 cm - REF : 162.23.03B



Couteau crustacés

Double micro-denture
Lobster knife serrated blade
33 cm - REF : 162.58.02SB
36 cm - REF : 162.57.02SB
40 cm - REF : 162.59.02SB



Saumon alvéolé

Salmon knife scalloped blade
30 cm - REF : 162.68.02SB



Filet de sole

Filleting knife
20 cm - REF : 113.17.02SB



Pince à crustacés

Lobster tong
REF : 162.06.02B



Écailleur grand modèle

Large fishscaler
18 cm - REF : 162.01.02.B



Écailleur petit modèle

Small fishscaler
8,5 cm - REF : 162.04.02B



Fromager
Épicier
page 40



Pâtissier
Boulangier
page 41

Fromager - Épicier

Lame acier inoxydable, manche moulé, ABS ou palissandre.

Stainless steel blade, molded, ABS or palissander handle.



Fromage 2 mains ep. 4 mm
Two hands cheese knife thickness 4 mm
33 cm - REF : 164.38.02J
36 cm - REF : 164.39.02J
40 cm - REF : 164.40.02J



Fromage 2 mains ep. 4 mm
Two hands cheese knife thickness 4 mm
33 cm - REF : 164.38.02 - 36 cm - REF : 164.39.02
40 cm - REF : 164.40.02 - 50 cm - REF : 164.41.02



Fromage 2 mains ep. 4 mm
Two hands cheese knife thickness 4 mm, ABS handle
30 cm - REF : 164.28.03 - 33 cm - REF : 164.29.03
36 cm - REF : 164.30.03 - 40 cm - REF : 164.31.03
50 cm - REF : 164.32.03 - 60 cm - REF : 164.33.03
63 cm - REF : 164.34.03



Fromage 2 mains ep. 4 mm
Two hands cheese knife thickness 4 mm
30 cm - REF : 164.18.01 - 33 cm - REF : 164.19.01
36 cm - REF : 164.20.01 - 40 cm - REF : 164.21.01
50 cm - REF : 164.22.01 - 60 cm - REF : 164.23.01



Couteau à girole
"Girole"
REF : 164.50.01



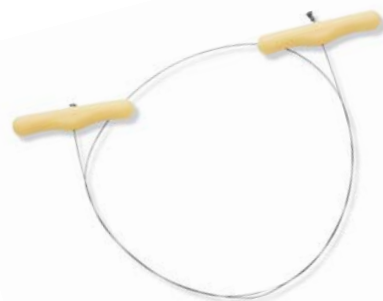
Fromage / Cheese knife
25 cm - REF : 164.16.02
Existe en jaune / yellow available
25 cm - REF : 164.16.02j



Fromage / Cheese knife
23 cm - REF : 164.09.03
25 cm - REF : 164.10.03



Fromage / Cheese knife
23 cm - REF : 164.06.01
25 cm - REF : 164.07.01



Fil à fromage
Cheese wire
80 cm - REF : 164.42.04
Fil à beurre
Butter wire
30 cm - REF : 164.43.04



Fromage plateau / Serving cheese knife
24 cm - REF : 164.04.03



Fromage plateau / Serving cheese knife
24 cm - REF : 164.02.01



Couteau à fromage / Cheese knife
11 cm - REF : 118.26.02



Couteau à fromage Chaîne des Puy
Cheese knife
30 cm - 164.17.01PUYS



Couteau à Parmesan / Parmesan cheese knife
REF : 164.01.04



Pelle à raclette / Cheese cutter
REF : 118.34.02

Boulangier - Pâtissier Couteaux à pain et à entremet

Lame acier inoxydable, manche moulé, polypropylène, ABS ou palissandre.

Pastry and baker's knives, blade stainless steel, molded, polypropylene, ABS or palissander handle.



Couteau à pain Pro-indus
Pro-indus bread knife,
25 cm - REF : 142.25.03



Couteau à pain Prince Gastronom
Prince Gastronom bread knife
21 cm - REF : 180.15.01



Couteau à pain pleine soie professionnel
Full tang professional bread knife
20 cm - REF : 170.04.01 - 23 cm - REF : 170.05.01
25 cm - REF : 170.06.01 - 28 cm - REF : 170.07.01



Couteau à pain forgé Cuisine 2000
Cuisine 2000 fully forged bread knife
20 cm - REF : 107.12.03



Couteau à baguette Procoupe
Procoupe bread knife
17 cm - REF : 170.01.02
21 cm - REF : 170.02.02



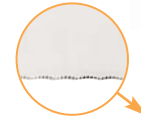
Couteau à baguette
Bread knife
19 cm - REF : 170.03.01



Couteau à millefeuille dents fines
Flaky pastry knife
28 cm - REF : 170.18.03
30 cm - REF : 170.19.03
33 cm - REF : 170.20.03



Couteau à génoise et entremet
Lame dents demi-lune
Pastry knife, large serration
28 cm - REF : 131.09.02



Couteau à entremet
Lame microdenture
Pastry knife, serrated blade
28 cm - REF : 131.07.02



Couteau à génoise et entremet
Pastry knife
21 cm - REF : 170.10.03 - 23 cm - REF : 170.11.03
25 cm - REF : 170.12.03 - 28 cm - REF : 170.13.03
30 cm - REF : 170.14.03 - 33 cm - REF : 170.15.03
35 cm - REF : 170.16.03



Couteau à lisser et décorer
Pastry knife
50 cm - REF : 170.30.03

Boulangier - Pâtissier

Coupe-pain et spatules

Bread knives and spatulas.



Coupe-pain lame inox

Manche bois
Bread knife stainless blade, wood handle
24 cm - REF : 172.01.04 - 30 cm - REF : 172.06.04
35 cm - REF : 172.07.04 - 40 cm - REF : 172.08.04
45 cm - REF : 172.09.04



Coupe-pain lame inox "Chaîne des Puy's"

Manche bois
Bread knife stainless blade, wood handle
24 cm - REF : 172.01.04PUYS
30 cm - REF : 172.02.04PUYS

Coupe-pain lame inox

Manche ABS
Bread knife
stainless blade,
ABS handle
35 cm
REF : 172.11.06



Coupe-pain de ménage socle ovale

Manche bois
Household
bread knife
wood handle
24 cm
REF : 172.00.04



Spatule Manche moulé

Palette knife, molded handle
15 cm - REF : 166.20.02 - 18 cm - REF : 166.21.02
20 cm - REF : 166.22.02 - 22 cm - REF : 166.23.02
24 cm - REF : 166.24.02 - 26 cm - REF : 166.25.02
28 cm - REF : 166.26.02 - 30 cm - REF : 166.27.02
33 cm - REF : 166.28.02 - 36 cm - REF : 166.29.02
40 cm - REF : 166.30.02



Spatule plate semelle Manche palissandre

Full-tang palette knife, palissander handle
15 cm - REF : 166.01.01 - 20 cm - REF : 166.02.01
24 cm - REF : 166.03.01 - 30 cm - REF : 166.04.01



Spatule plate semelle Manche ABS

Full-tang palette knife, ABS handle
20 cm - REF : 166.08.03 - 25 cm - REF : 166.09.03



Spatule "Labo"

Manche bois
"Labo" palette knife, wood handle
7,5 cm - REF : 166.08.01 - 10 cm - REF : 166.09.01
12 cm - REF : 166.10.01



Boulangier - Pâtissier

Coupe-pâte et ustensiles

Baker's utensils.

Triangle inox

Manche moulé
Spatula stainless blade,
molded handle
8 cm - REF : 168.03.02
10 cm - REF : 168.04.02



Triangle inox

Manche palissandre
Spatula stainless blade,
palissander handle
8 cm - REF : 168.01.01
10 cm - REF : 168.02.01



Lyre à couper les gâteaux

Cake cutting wire
44 cm - REF : 168.30.06



Coupe-pâte tout plastique

Plastic dough cutter
Rond / round - REF : 168.10.02
Carré / straight - REF : 168.11.02



Pince à pâte

Pasta tongs
REF : 119.26.06



Coupe-pâte rond souple

Manche plat
Round flexible dough cutter,
flat handle
Noir / black - REF : 168.07.02N
Bleu / blue - REF : 168.07.02B

Coupe-pâte rond dur

Manche plat
Round rigid dough cutter,
flat handle
Noir / black - REF : 168.57.02N
Bleu / blue - REF : 168.57.02B



Corne à ramasser

Dough scraper
REF : 119.25.02



Coupe-pâte carré souple

Manche plat
Straight flexible dough cutter,
flat handle
Noir / black - REF : 168.06.02N
Bleu / blue - REF : 168.06.02B

Coupe-pâte carré dur

Manche plat
Straight rigid dough cutter,
flat handle
Noir / black - REF : 168.56.02N
Bleu / blue - REF : 168.56.02B



Coupe-pâte rond souple

Round flexible dough cutter
Noir-rouge / black-red
REF : 168.08.02NR
Noir-bleu / black-blue
REF : 168.08.02NB
Bleu-noir / blue-black
REF : 168.08.02BN

Coupe-pâte rond dur

Round rigid dough cutter
Noir-rouge / black-red
REF : 168.58.02NR
Noir-bleu / black-blue
REF : 168.58.02NB
Bleu-noir / blue-black
REF : 168.58.02BN



Coupe-pâte carré souple

Straight flexible dough cutter
Noir-rouge / black-red
REF : 168.09.02NR
Noir-bleu / black-blue
REF : 168.09.02NB
Bleu-noir / blue-black
REF : 168.09.02BN

Coupe-pâte carré dur

Straight rigid dough cutter
Noir-rouge / black-red
REF : 168.59.02NR
Noir-bleu / black-blue
REF : 168.59.02NB
Bleu-noir / blue-black
REF : 168.59.02BN

Boulangier - Pâtissier Ustensiles et gamme Vorex

Baker's utensils.



Douille polycarbonate
Polycarbonate decorating tube
Unie / plain - REF : 119.09.02
Cannelée / fluted - REF : 119.10.02



Poche à douille
Piping bag
30 cm - REF : 119.06.50
35 cm - REF : 119.07.50
40 cm - REF : 119.08.50



Fouet
Whisk
25 cm - REF : 119.02.06
30 cm - REF : 119.03.06
35 cm - REF : 119.04.06
40 cm - REF : 119.05.06



Maryse
Manche plastique
Composite spatula
25 cm - REF : 119.15.02
35 cm - REF : 119.16.02



Rouleau hêtre
Rolling pin beech
50 cm - REF : 119.11.07



Spatule bois
Wood spatula
30 cm - REF : 119.17.07
35 cm - REF : 119.18.07
40 cm - REF : 119.19.07



Spatule exoglass
Exoglass spatula
25 cm - REF : 119.20.02
30 cm - REF : 119.21.02
35 cm - REF : 119.22.02



Pinceau
Manche verni
Brush, varnished handle
30 mm - REF : 119.23.04

Boulangerie Gamme Vorex



Lames fournil
Baker's blade
Grosse boule
Round tip
REF : 168.12.06
Boule moyenne
Middled tip
REF : 168.13.06
Droite N°5
Straight N°5
REF : 168.14.06
Courbe N°5
Curved N°5
REF : 168.15.06
A dents
Serrated
REF : 168.16.06



Lames fournil
Manche jaune
Baker's blade, yellow handle
Grosse boule
Round tip
REF : 168.21.02
Droite N°5
Straight N°5
REF : 168.23.02
Courbe N°5
Curved N°5
REF : 168.22.02
A dents
Serrated
REF : 168.24.02



Incisette
Baker's blade
REF : 168.13.02

Pelle à chocolat
Chocolate spatula
18 cm - REF : 168.40.02
22 cm - REF : 168.60.02
24 cm - REF : 168.80.02



Matériel de sécurité et de protection Contrôle température

Protective gloves, aprons and professional thermometers.



Tablier Polyuréthane
Normes CE EN 467, FDA, 21 CFR 177 2600
Polyurethane apron, standard CE EN 467, FDA, 21 CFR 177 2600
L 90 cm x H 115 cm
Bleu / blue - REF : 800.002B
Blanc / white - REF : 800.002BL
Rouge / red - REF : 800.002R



Tablier Lamex en lamelles d'aluminium
Lamex apron, small aluminium trips
L 55 cm x H 76 cm
REF : 800.003



Serre-gant Polyuréthane
Polyurethane clamp-glove
REF : 800.004



Gant bracelet plastique
Plastic bracelet glove
Tailles - S - M - L - XL
REF : 800.006



Gant anti-coupure CUT ADVANCE
Résistance déchirure niveau 4, résistance coupure niveau 5
CUT ADVANCE anti-cut glove, tear resistance level 4, cut resistance level 5
Tailles - S - M - L - XL
REF : 800.005

Thermomètres et balance professionnels

Professional thermometers and balance



Thermomètre congélateur -50 +50
Freezer thermometer
REF : 178.01.02



Thermomètre confiseur +80 +200
Thermometer for confectioner
REF : 178.02.02



Thermomètre charcuterie -10 +120
Charcuterie thermometer
REF : 178.03.02



Thermomètre digital à sonde -50 +200
Compatible induction
Digital thermometer with probe
REF : 178.04.02

Thermomètre cadran inox pour four +50 +300
Oven stainless dial thermometer
REF : 178.07.02



Minuteur digital
Digital timer
REF : 178.05.02



Thermomètre digital à sonde pour four -50 +300
Oven digital thermometer with probe
REF : 178.06.02



Balance de cuisine électronique Capacité 1g > 5kg
Tare et conversion d'unité de mesure
REF : 178.09.02

Côté



pratique

Nos outils au service de votre créativité

Coupe - Découpe

Steak and table knives, paring knives

Couteaux à steak *page 48*

Couteaux de table *page 49*

Couteaux d'office et saigne-volaille *page 50*

Ciseaux et coupe-volaille *page 51*

Ustensiles

Utensils

**Éplucheurs, canneurs, zesteurs,
coquilleurs, tartineurs, roulettes et autres petits**

accessoires de cuisine *pages 52 à 54*

Hachoirs, berceuses *page 55*

Service - Préparation

Serving - Cooking

Fourchettes de service *page 56*

Pelles et cuillères de service *page 57*

Pelles et spatules coudées *page 58*

Ustensiles pour collectivités *page 59*

**Accessoires complémentaires, limonadiers,
tire-bouchon, barres aimantées** *pages 60 à 61*

Couteaux à steak

Lame acier inoxydable, manche polypropylène, moulé, ABS ou palissandre.
Disponibles pour la plupart en coffrets, voir page 70 de notre catalogue.

Blade stainless steel, polypropylene, molded, ABS or palissander handle.
Steak knives also available in boxes page 70.



Steak
Steak knife
11 cm - **unie** - REF : 128.24.03



Steak
Steak knife
11 cm - **micro** - REF : 128.23.03



Steak double mixte
Steak knife, serrated blade
11 cm - **micro** - REF : 128.28.02



Steak double mixte
Steak knife, serrated blade
11 cm - **micro** - REF : 128.29.02



Steak "Brasserie"
"Brasserie" steak knife
11 cm - **unie** - REF : 108.15.03
11 cm - **micro** - REF : 108.16.03



Steak barrette couleur
Steak knife with color strips,
micro-serrated blade
11 cm - **micro**

REF : 128.14.02



REF : 128.16.02



REF : 128.17.02



REF : 128.19.02



Côte de bœuf
Manche palissandre
T-bone steak knife, palissander handle
11 cm - **unie** - REF : 128.06.01
11 cm - **micro** - REF : 128.07.01



Côte de bœuf
Manche ABS
T-bone steak knife, ABS handle
11 cm - **unie** - REF : 128.09.03
11 cm - **micro** - REF : 128.10.03



Couteau grillade "Trappeur"
double microdenture
Manche polypropylène
T-bone steak knife, polypropylene handle
10 cm - **micro** - REF : 128.11.03



Couteau grillade "Trappeur"
Manche palissandre
T-bone steak knife, palissander handle
12 cm - **micro** - REF : 128.13.01



Couteau grillade "P'tit Boucher"
Manche bois Santos morado
T-bone steak knife, Santos morado
wood handle
8 cm - **unie** - REF : 150.13.01

Couteau grillade "Trappeur"

Manche Stamina
T-bone steak knife,
stamina wood handle
10 cm - **micro**
REF : 128.11.01



Couteaux de table

Lame acier inoxydable, disponibles pour la plupart en coffrets,
voir page 70 de notre catalogue.

Blade stainless steel.
Steak knives also available in boxes page 70.



Couteau de table "Cadet" Avec mitre, manche palissandre
"Cadet" table knife with brass bolster, palissander handle
11 cm - **à dents** - REF : 130.07.01



Couteau de table "Bistro"
Avec mitre, manche ABS
"Bistro" table knife with bolster,
ABS handle
11 cm - **micro**

● **Noir** / black
REF : 130.18.03

○ **Ivoire** / ivory
REF : 130.14.03

● **Marine** / navy
REF : 130.15.03

● **Marron** / brown
REF : 130.16.03



Coffret bois 6 Laguiole
Manche corne noire
Wood box 6 Laguiole, black horn handle
REF : 191.06.06



Coffret bois 6 Laguiole
Manche olivier
Wood box 6 Laguiole,
olivier wood handle
REF : 191.16.01



Couteau de table
Manche polypropylène
Table knife, polypropylene handle
12 cm - **micro** - REF : 130.12.03



Couteau de table
Microdents, manche moulé
Table knife, molded handle
11 cm - **micro** - REF : 130.20.03



Couteau de table
Microdents, manche moulé
Table knife, molded handle
11 cm - **micro** - REF : 130.19.03



Laguiole de table
Manche corne noire
Laguiole, black horn handle
11 cm - REF : 191.06.06U



Laguiole de table
Manche olivier
Laguiole, olive wood handle
11 cm - REF : 191.16.01U



Le Thiers de table
Petites dents
Monobloc tout inox
"Le Thiers" steak knife
11 cm - REF : 128.08.06

Couteaux d'office Saigne-volaille et lapin

Paring knives, poultry and rabbit sticking knives.



Office massif inox

Manche polypropylène
Stainless steel paring knife, polypropylene handle
7 cm - REF : 126.18.02 - 8 cm - REF : 126.19.02
9 cm - REF : 126.20.02 - 10 cm - REF : 126.21.02
11 cm - REF : 126.22.02



Office bec oiseau

Manche palissandre
Bird's beak paring knife, palissander handle
6,5 cm - REF : 126.01.01



Office à mitre

Manche palissandre
Paring knife with bolster, palissander handle
8 cm - REF : 126.05.01
10 cm - REF : 126.06.01



Office à mitre

Manche palissandre
Paring knife with bolster, palissander handle
10 cm - REF : 126.08.01



Office

Manche palissandre
Paring knife, palissander handle
8 cm - REF : 126.02.01
10 cm - REF : 126.03.01



Office

Manche verni
Paring knife, varnished handle
9 cm - REF : 126.09.04



Saigne-volaille

Manche corail
Poultry sticking knife, corail handle
8,5 cm - REF : 126.37.04



Saigne-volaille

Manche palissandre
Poultry sticking knife, palissander handle
10 cm - REF : 126.38.01



Saigne-lapin

Manche palissandre
Rabbit sticking knife, palissander handle
10 cm - REF : 126.07.01



Office bec oiseau "Gourmet"

Manche polyacétal
"Gourmet" bird's beak paring knife, polyacetal handle
7 cm - REF : 109.01.03



Office Forgé mitre carrée

Manche polyacétal
Fully forged paring knife, polyacetal handle
7 cm - REF : 100.01.03



Office bec oiseau

Manche polypropylène
Bird's beak paring knife, polypropylene handle
6,5 cm - REF : 126.10.03



Office Forgé Idéal

Manche polyacétal
Fully forged paring knife, polyacetal handle
10 cm - REF : 102.01.03



Office Chef

Manche moulé
Chief paring knife, molded handle
10 cm - REF : 126.35.02



Office

Manche polypropylène
Paring knife, polypropylene handle
10 cm - REF : 118.27.02



Office

Manche moulé
Paring knife, molded handle
10 cm - REF : 126.31.02



Office micro

Manche moulé
Paring knife serrated blade, molded handle
9 cm - REF : 126.32.02



Office "Gourmet"

Manche polyacétal
"Gourmet" paring knife, polyacetal handle
10 cm - REF : 109.02.03



Office

Manche polypropylène
Paring knife, polypropylene handle
8 cm - REF : 126.13.03
9 cm - REF : 126.12.03
10 cm - REF : 126.14.03

Coupe-volaille

Poultry shears



Coupe-volaille

Poultry shears
24 cm - REF : 124.26.02



Coupe-volaille professionnel

Lame courbe
Professional poultry shears
28 cm - REF : 124.02.06



Coupe-volaille "Star"

"Star" poultry shears
25 cm - REF : 124.03.06



Coupe-volaille professionnel

Lame droite
Professional poultry shears
29 cm - REF : 124.01.06



Coupe-volaille "Tulipe"

"Tulip" poultry shears
25 cm - REF : 124.04.06

Ciseaux professionnels

Professional scissors



Ciseaux fort

À dents
Scissors serrated blade
21 cm - REF : 124.08.06



Ciseaux "Finny"

Inox à dents
Stainless steel scissors "Finny", serrated blade
25 cm - REF : 124.07.02



Ciseaux "Finny"

Inox uni
Stainless steel scissors "Finny", plain blade
25 cm - REF : 124.06.02



Ciseaux de cuisine

Household scissors
21 cm - REF : 124.22.02



Ciseaux de ménage

Household scissors
15 cm - REF : 124.21.02



Ciseaux anneaux gris

Household scissors
21 cm - REF : 124.24.02



Ciseaux poissonnier

À dents, tout inox
Fish scissors serrated blade, stainless steel
22 cm - REF : 124.13.06



Ciseaux poissonnier

Tous usages, tout inox
Fish scissors, all-purpose, stainless steel
21 cm - REF : 124.10.06



Ciseaux lingère

Tout inox
Household scissors, stainless steel
17 cm - REF : 124.11.06
20 cm - REF : 124.12.06



Ciseaux à oursins

Tout inox
Sea urchin scissors, stainless steel
15,5 cm - REF : 124.24.06



Ustensiles et accessoires culinaires

Small kitchen utensils.



Éplucheur professionnel
Manche moulé
Professional peeler,
molded handle
6,5 cm - REF : 118.03.02



Éplucheur
Manche moulé
Peeler, molded handle
6,5 cm - REF : 118.04.02



Éplucheur
Manche bois verni
Peeler, varnished handle
6,5 cm - REF : 118.05.04



Rase-tout
Peeler
REF : 118.36.06



Canneleur droitier
Manche moulé
Stripper right handed,
molded handle
REF : 118.07.02



Canneleur gaucher
Manche moulé
Stripper left handed,
molded handle
REF : 118.08.02



Vide-pomme
Manche moulé
Apple corer, molded handle
REF : 118.11.02



Moule à pomme cannelé
Manche moulé
Strip paris scoop, molded handle
Ø 34 mm - REF : 118.44.02



Moule à pomme double
Manche moulé
Double ended Paris scoop,
molded handle
Ø 22 / Ø 25 mm - REF : 118.18.02



Moule à pomme
Manche moulé
Paris scoop, molded handle
Ø 15 mm - REF : 118.13.02
Ø 19 mm - REF : 118.14.02
Ø 22 mm - REF : 118.15.02
Ø 25 mm - REF : 118.16.02
Ø 28 mm - REF : 118.17.02



Zesteur
Manche moulé
Zester, molded handle
REF : 118.19.02



Déco-zesteur
Manche moulé
Deco-zester, molded handle
REF : 118.20.02



Déco-fruit
Manche moulé
Fruit decorator, molded handle
REF : 118.38.02



Couteau à pizza "Brasserie"
Manche polyacétal
Pizza knife, polyacetal handle
REF : 108.09.03



Roulette à pizza
Manche moulé
Pizza wheel, molded handle
REF : 118.31.02



Déco-melon
Manche moulé
Fruit decorator, molded handle
REF : 118.39.02



Roulette à pâte
Manche moulé
Pastry wheel,
molded handle
REF : 118.32.02



Coupe-cornichon
Manche moulé
Pickle-cutter, molded handle
REF : 119.56.02



Coquilleur à beurre
Manche moulé
Butter curler, molded handle
REF : 118.23.02



Coquilleur à beurre
Manche palissandre
Butter curler, palissander handle
REF : 118.24.01



Décapsuleur
Manche moulé
Waiter's knife, molded handle
REF : 118.41.02

Ustensiles et accessoires culinaires (suite)

Small kitchen utensils.



Couteau à tomate
Manche palissandre
Tomato knife,
palissander handle
12 cm - REF : 118.29.01

- Couteau d'office** Manche polypropylène
Paring knife, polypropylene handle
10 cm
- Noir** / black
REF : 118.27.02
 - Bleu** / blue
REF : 118.27.02.B
 - Blanc** / white
REF : 118.27.02.BI
 - Rouge** / red
REF : 118.27.02.R
 - Vert** / green
REF : 118.27.02.V
 - Jaune** / yellow
REF : 118.27.02.J
- Couteau à décorer "Julienne"**
Manche moulé
"Julienne" knife, molded handle
10,5 cm - REF : 118.40.02
- Couteau à tomate**
Manche moulé
Tomato knife, molded handle
10 cm - REF : 118.28.02
- Couteau à tomate**
Manche moulé
Tomato knife, molded handle
10 cm - REF : 118.30.02
- Couteau à pamplemousse**
Manche moulé
Grapefruit knife, molded handle
10 cm - REF : 118.21.02
- Couteau à fromage**
Manche moulé
Cheese knife, molded handle
10 cm - REF : 118.26.02
- Tartineur**
Tout inox
Butter knife, stainless steel
6 cm - REF : 118.37.06

54



Spatulette coudée
Manche moulé
Palette, molded handle
16 cm - REF : 118.33.02



Pelle à raclette
Manche moulé
Cheese server, molded handle
REF : 118.34.02



Cuillère à confiture
Manche moulé
Jam spoon, molded handle
REF : 118.35.02



**Présentoir
84 pièces
d'accessoires
de cuisine**
Display-unit with 84 pieces
of kitchen utensils
L 35 x H 40 x P 27 cm
REF : 118.40.00

Hachoirs, berceuse et mandoline

Mezzalunas and mandoline.

Berceuse 1 lame inox
Manche plastique
Mezzaluna one stainless steel blade,
plastic handle
24 cm - REF : 122.09.04



Hachoir "Grand-mère" 2 lames inox
Manche bois verni
Mezzaluna two stainless steel blades,
varnished wood handle
21 cm - REF : 122.11.02



Hachoir 2 lames inox
Manche polypropylène
Mezzaluna two stainless steel blades,
polypropylene handle
33 cm - REF : 122.01.02

3 lames / 3 blades
REF : 122.02.02

4 lames / 4 blades
REF : 122.03.02

5 lames / 5 blades
REF : 122.04.02



Existe en 1 lame
Available with one
stainless steel blade
33 cm - REF : 122.00.02



**Mandoline
inox luxe**
Stainless steel mandoline
REF : 122.20.06

55

Fourchettes de service

Carving and serving forks.



Fourchette "Diapason"
2 dents, manche ABS
"Diapason" carving fork, ABS handle
32 cm - REF : 102.07.03



Fourchette "Diapason"
2 dents, manche palissandre
"Diapason" carving fork, palissander handle
32 cm - REF : 103.07.01



Fourchette droite
2 dents, manche polypropylène
Straight fork 2 prongs, polypropylène handle
32 cm - REF : 110.07.03



Fourchette "Gibier" courbe
2 dents, manche palissandre
Curved fork game 2 prongs, palissander handle
30 cm - REF : 103.17.01



Fourchette "Gibier" courbe
2 dents, manche ABS
Curved fork game 2 prongs, ABS handle
30 cm - REF : 102.17.03



Fourchette chef à mitre, courbe
2 dents, manche palissandre
Curved chef fork with bolster 2 prongs, palissander handle
33 cm - REF : 132.04.01



Fourchette droite
2 dents, manche moulé
Straight fork 2 prongs, molded handle
32 cm - REF : 132.20.02



Fourchette courbe
2 dents, manche palissandre
Curved fork 2 prongs, palissander handle
28 cm - REF : 132.05.01



Fourchette courbe
2 dents, manche moulé
Curved fork 2 prongs, molded handle
27 cm - REF : 132.23.02



Fourchette courbe
2 dents, manche polypropylène
Curved fork 2 prongs, polypropylène handle
28 cm - REF : 132.14.03



Fourchette courbe
2 dents, manche moulé
Curved fork 2 prongs, molded handle
32 cm - REF : 132.24.02



Fourchette courbe
2 dents, manche palissandre
Curved fork 2 prongs, palissander handle
21 cm - REF : 132.06.01



Fourchette courbe
2 dents, manche moulé
Curved fork 2 prongs, molded handle
21 cm - REF : 132.21.02



Fourchette courbe
4 dents, manche palissandre
Serving fork 4 prongs, palissander handle
28 cm - REF : 132.08.01



Fourchette courbe
4 dents, manche moulé
Serving fork 4 prongs, molded handle
27 cm - REF : 132.26.02

Pelles et cuillères de service

Servers and serving spoons.



Cuillère de service
Pleine, manche moulé
Plain serving spoon, molded handle
27 cm - REF : 134.16.02



Cuillère de service
À trous, manche moulé
Perforated serving spoon, molded handle
27 cm - REF : 134.17.02



Cuillère de service
Pleine, manche palissandre
Plain serving spoon, palissander handle
26 cm - REF : 134.06.01



Cuillère à olives
À trous, manche palissandre
Perforated olive spoon, palissander handle
26 cm - REF : 134.07.01



Pelle à friture
Manche palissandre
Fish server, palissander handle
32 cm - REF : 134.01.01



Pelle pleine
Manche palissandre
Plain server, palissander handle
25 cm - REF : 134.05.01



Pelle 7 grilles
Manche palissandre
Server 7 slots, palissander handle
30 cm - REF : 134.02.01



Pelle 5 grilles
Manche palissandre
Server 5 slots, palissander handle
25 cm - REF : 134.04.01



Pelle à omelette et friture
Manche moulé
Fish and omelette server, molded handle
27 cm - REF : 134.10.02



Pelle à trous
Manche palissandre
Perforated hors-d'oeuvre server, palissander handle
25 cm - REF : 134.03.01



Pelle pleine
Manche moulé
Plain server, molded handle
26 cm - REF : 134.13.02



Pelle à tarte
Manche moulé
Pie server, molded handle
Unie / plain
27 cm - REF : 134.11.02
A dents / Serrated
27 cm - REF : 134.12.02



Pelle ajourée
Manche moulé
Slotted server, molded handle
26 cm - REF : 134.14.02



Pelle à trous
Manche moulé
Perforated server, molded handle
26 cm - REF : 134.15.02

Pelles et spatules coudées

Nos articles manche moulé peuvent être percés sur demande.

Cranked blade spatulas. Perforated handle on demand.

Pelle coudée
Manche moulé
Cranked server,
molded handle
15 x 6 cm
Longueur utile
Useful length 11/6
REF : 136.10.02



Pelle coudée à dents, droitier ou gaucher Manche moulé
Cranked server with serration, molded handle
15 x 6 cm **Longueur utile** / useful length 11/6
REF : 136.11.02



Pelle coudée Manche moulé
Cranked server, molded handle
16 x 9 cm **Longueur utile** / useful length 13,5/9
REF : 136.12.02



Pelle coudée Manche moulé
Cranked server, molded handle
18 x 6 cm **Longueur utile** / useful length 25/6
REF : 136.13.02
28 x 6 cm **Longueur utile** / useful length 32/6
REF : 136.14.02



Spatule coudée Manche moulé
Cranked palette knife, molded handle
24 x 4 cm **Longueur utile** / useful length 20/4
REF : 136.15.02
28 x 4 cm **Longueur utile** / useful length 24/4
REF : 136.16.02
34 x 4 cm **Longueur utile** / useful length 30/4
REF : 136.17.02

Pelle coudée
Manche palissandre
Cranked server,
palissander handle
15 x 6 cm
Longueur utile
Useful length 11/6
REF : 136.01.01



Pelle coudée à dents, droitier ou gaucher Manche palissandre
Cranked server with serration, palissander handle
15 x 6 cm **Longueur utile** / useful length 11/6
REF : 136.02.01



Pelle coudée Manche palissandre
Cranked server, palissander handle
16 x 9 cm **Longueur utile** / useful length 13/9
REF : 136.03.01



Pelle coudée Manche palissandre
Cranked server, palissander handle
23 x 4 cm **Longueur utile** / useful length 20/4
REF : 136.04.01



Pelle coudée Manche palissandre
Cranked server, palissander handle
27 x 9 cm **Longueur utile** / useful length 23/9
REF : 136.05.01



Pelle coudée Manche palissandre
Cranked server, palissander handle
28 x 6 cm **Longueur utile** / useful length 25/6
REF : 136.06.01

Ustensiles pour collectivités

Manche ABS blanc, 3 rivets laiton.

Plate and container grips.
White ABS handle, 3 brass rivets.



Pelle hamburger
Burger cranked server
29 x 8 cm
Longueur utile / useful length 14/8
REF : 138.02.03



Pelle pizza
Pizza cranked server
34 x 8 cm
Longueur utile / useful length 19/8
REF : 138.03.03



Pelle saucière
Sauce cranked server
28 x 8,5 cm
Longueur utile / useful length 14/8,5
REF : 138.04.03



Pince-assiette fil
Wire plate tongs
REF : 138.06.03



Pince-assiette modèle plat
Flat plate tongs
REF : 138.05.03



Pince-assiette ovale
Dish plate tongs
REF : 138.07.03



Lève-bac Petit modèle simple
Single container tongs small size
REF : 138.09.03



Lève-bac Grand modèle simple
Single container tongs large size
REF : 138.10.03



Lève-bac Petit modèle double usage
Double container tongs small size
REF : 138.11.03



Lève-bac Grand modèle double usage
Double container tongs large size
REF : 138.12.03

Accessoires complémentaires

Miscellaneous items.



Ouvre-boîte acier
Can and bottle opener
REF : 119.34.06



Pince à escargot
Snail tongs
REF : 119.50.06



Fourchette à escargot
Snail fork
REF : 119.51.06



Presse-ail
Garlic smasher
REF : 119.29.06



Plat à escargot
Snail plate
6 places / 6 places
REF : 119.52.06
12 places / 12 places
REF : 119.53.06



Pince à grill et à plancha
Tout inox
Stainless steel grill tongs
30 cm - REF : 119.55.06



Coupe-truffe
Tout inox
Stainless steel truffe-cutter
REF : 119.43.06



Pince à pâtes
Tout inox
Stainless steel pasta tongs
REF : 119.26.06



Casse-noix
Chromé
Chrome-plated nutcracker
REF : 119.33.06



Casse-noix
Zamac
Zamac steel nutcracker
REF : 119.28.06



Ramasse-miettes aluminium
Support plastique
Crumbs collector
REF : 119.44.02



Ramasse-miettes inox
Support loupe d'orme
Crumbs collector
REF : 119.45.02



Limonadier 4 pièces
Limonadier 4 pieces
REF : 120.16.02



Sommelier "Pulltaps"
"Pulltaps" corkscrew
REF : 194.80.02



Tire-bouchon
Manche bois verni
Corkscrew, varnished handle
REF : 120.23.04

Retrouvez nos sommeliers luxe
Rubrique "La boutique" page 77
For luxury corkscrews see page 77

Barres aimantées

Magnetic racks.



Barre aimantée
Magnetic rack
38 cm - REF : 119.34.02



Barre aimantée medium
Medium magnetic rack
35 cm - REF : 119.35.02



Barre aimantée
Magnetic rack
55 cm - REF : 119.38.02



Barre aimantée
Magnetic rack
50 cm - REF : 119.37.06



Écoles &



Voyages

Étudiants et cuisiniers

Mallettes professionnelles *page 64*

Chef's case

Mallettes étudiants *page 65*

Student and Chef's cases

Mallettes, trousse et carquois *page 66*

Chef's cases

Mallettes, trousse et carquois vides *page 67*

Empty cases

Mallettes professionnelles

Contenus personnalisables sur demande.

Chef's case. Content on demand.



Mallette luxe chef cuisinier Composition sur demande

Luxury chef's case
Content on demand
44 x 32 x 14 cm - REF : 176.09.11

Mallettes étudiants, écoles hôtelières et de pâtisserie, jeune cuisinier

Contenus personnalisables sur demande.

Student and chef's cases. Contents on demand.



Mallette école hôtelière 17 pièces

Cuisine 20 cm, fourchette 28 cm, saigner 14 cm, filet de sole 17 cm, office 10 cm, fusil 20 cm, ciseaux, spatule 20 cm, déco-zesteur double usage, vide-pomme, moule à pomme, économe, limonadier 4 pièces, aiguille à brider, douille, poche à douille, pinceau.

Junior chef's case 17 pieces:

Cook's knife 20 cm, fork 28 cm, sticking knife 14 cm, filleting knife 17 cm, paring knife 10 cm, sharpening steel 20 cm, scissors, spatula 20 cm, zester, apple corer, paris scoop, peeler, waiter's knife, trussing needle, decorating tube, pipping bag, brush.

37 x 27 x 9 cm - REF : 176.05.11

Mallette jeune cuisine 19 pièces :

Éminceur 25 cm, office 10 cm, saigner 11 cm, filet de sole 17 cm, fusil 25 cm, fourchette 27 cm, aiguille à brider, éplucheur, cannelure, spatule inox 20 cm, fouet inox 25 cm, moule à pomme, pince à pâte, douille unie x 2, poche à douille, pinceau, limonadier 4 pièces, corne à ramasser.

Junior chef's case 19 pieces

Cook's knife 25 cm, paring knife 10 cm, sticking knife 11 cm, filleting knife 17 cm, sharpening steel 25 cm, fork 27 cm, trussing needle, peeler, lemon stripper, spatula 20 cm, wisk 25 cm, paris scoop, pasta tong, decorating tube x 2, pipping bag, brush, waiter's knife, dough scraper.

43 x 33 x 10 cm - REF : 176.04.11

Mallette école de pâtisserie 19 pièces

Éminceur 25 cm, office 10 cm, couteau génoise 28 cm, fusil 30 cm, corne à ramasser, éplucheur, cannelure, ouvre-boîte, vide-pomme, limonadier, maryse de 25, dénoyateur, zesteur, spatule 25 cm, spatule exoglass 25 cm, pince à pâte, rouleau hêtre, coupe-pâte souple, aiguille à brider.

Pastry cook's case 19 pieces

Cook's knife 25 cm, paring knife 10 cm, pastry knife 28 cm, sharpening steel 30 cm, dough scraper, peeler, lemon stripper, can opener, apple corer, waiter's knife, maryse 25 cm, olive stoner, zester, spatula 25 cm, plastic spatula 25 cm, pasta tong, rollin pin, dough cutter, trussing needle.

43 x 33 x 10 cm - REF : 176.02.11

Mallettes, trousses et carquois professionnels

Contenus personnalisables sur demande.

Chef's cases Contents on demand.



Mallette 8 pièces

Boucher 30 cm
Désosser usé 15 et 17 cm
Saigner 14 cm
Chevalin 20 cm
Feuille 26 cm
Fusil 30 cm
Scie 50 cm.

Butcher case 8 pieces

Butcher knife 30 cm
Boning knife 15 and 17 cm
Sticking knife 14 cm
Horse butcher's knife 20 cm
Stainless steel cleaver 26 cm
Sharpening 30 cm
Saw 50 cm.

71 x 27 x 8 cm - REF : 176.32.11



Mallette 8 pièces

Boucher 30 cm
Chevalin 20 cm
Saigner 14 et 17 cm
Désosser usé 15 cm
Feuille 26 cm
Fusil 30 cm
Scie 50 cm.

Butcher case 8 pieces

Butcher knife 30 cm
Horse butcher's knife 20 cm
Sticking knife 14 and 17 cm
Boning knife 15 cm
Stainless steel cleaver 26 cm
Sharpening 30 cm
Saw 50 cm.

71 x 27 x 8 cm - REF : 176.31.11



Mallette de boucherie 5 pièces

Boucher 30 cm
Désosser usé 14 cm
Feuille à fendre 26 cm
Fusil 30 cm
Esse inox 18 cm.

Butcher case 5 pieces

Butcher knife 30 cm
Boning knife 14 cm
Stainless steel chopper 26 cm
Sharpening 30 cm
S-shaped hooks 18 cm.

51 x 17 x 8 cm - REF : 176.30.11



Server canvas case 5 pieces

Paring knife 10 cm
Cook's knife 17 cm
Filleting knife 17 cm
Stripper
Zester.

37 x 20 cm - REF : 176.11.12



Carquois 10 pièces

Office 10 cm
Cuisine 25 cm
Filet de sole 17 cm
Fourchette 2 dents
Spatule 20 cm
Aiguille à brider 25 cm
Canneleur
Éplucheur
Limonadier
Ramasse-miettes.

Carquois 10 pièces

Paring knife 10 cm
Cook's knife 25 cm
Filleting knife 17 cm
Fork 2 prongs,
Spatula 20 cm
Trussing needle 25 cm
Stripper
Peeler
Waiter's knife,
Crumbs collector.

30 x 16 cm - REF : 176.12.12



Trousse Galbéo 7 pièces

Office 8,5 cm
Cuisine 20 cm
Tranchelard 20 cm
Tomate 13 cm
Sandwich 13 cm
Couteau à pain 19 cm
Fusil à affûter.

Galbéo roll case 7 pieces

Paring knife 8,5 cm
Cook's knife 20 cm
Tranchelard 20 cm
Tomato knife 13 cm
Sandwich 13 cm
Bread knife 19 cm
Sharpener steel.

51 x 17 x 8 cm - REF : 112.60.02

Mallettes, trousses et carquois vides

Empty cases.



Mallette plastique grand modèle 2 intérieurs thermoformés

Large plastic chef case,
2 inside plastic boards
with compartments
43 x 33 x 10 cm
REF : 177.06.11



Mallette luxe aluminium, serrure à code modifiable

Aluminium case with safety code lock
44 x 32 x 14 cm
REF : 177.10.11



Trousse en toile

Roll case
51 x 17 x 8 cm
REF : 106.50.06



Mallette plastique petit modèle intérieur mousse

Small plastic chef case,
2 inside form trays
with compartments
37 x 27 x 9 cm
REF : 177.05.11



Mallette plastique moulé avec bandoulière

Shoulder case
34 x 17 x 16 cm
REF : 177.33.11



Carquois cuir véritable

Leather case
30 x 16 cm
REF : 177.11.12



Trousse de service skaï

Black imitation leather case
37 x 20 cm
REF : 177.10.12



Mallette métallique

Metallic case
51 x 17 x 8 cm
REF : 177.07.11



La

Boutique

Cadeaux et loisirs

Blocs et coffrets *pages 70 à 72*

Blocks and boxes

**Orfèvrerie, Ménagère,
Thiers et Bourbon de table** *page 73*

Silverware, Thiers and Bourbon table knives

**Prince Gastronom
de table** *page 74*

Prince Gastronom table knives

UP *page 75*

UP table knives

Laguiole pliants *page 76*

Laguiole pocket knives

Sommeliers *page 77*

Laguiole corkscrews

**Loisirs : Trousse
et fourreau cuir** *page 78*

Leisure, leather roll case and sleeve

Loisirs : barbecue *page 79*

Leisure, BBQ

**Loisirs : chasse
et randonnée** *page 80*

Leisure, hunting and hiking



Blocs et coffrets

Boxes and blocks.



Bloc 6 steaks Scalène

Block 6 steak knives

Rubis / ruby

REF : 220.50.03

Régilisse / licorice

REF : 220.49.03

Gris / grey

REF : 220.48.03

Saphir / sapphire

REF : 220.47.03

Ivoire / ivory

REF : 220.46.03

Multicolore / multicolor

REF : 220.51.03



Bloc 6 steaks Bistronome / Block 6 steak knives

Noir / black - REF : 104.19.03N - **Ivoire** / ivory - REF : 104.19.03IV

Rouge / red - REF : 104.19.03R



Bloc 6 steaks Brasserie / Block 6 steak knives

Noir / black - REF : 108.20.03 - **Ivoire** / ivory - REF : 108.20.03IV

Rouge / red - REF : 108.20.09R

Bloc design noir vide

Empty black design block
REF : 200.80.08



Bloc 6 steaks Pépite

Block 6 steak knives

REF : 300.00.03



Bloc 6 steaks Galbéos

Block 6 steak knives

REF : 112.40.02

Bloc luxe 6 pièces Prince Gastronom palissandre

Office 10 cm - Cuisine 20 cm

Tranchelard 20 cm

Filet de sole 15 cm

Désosser usé 13 cm

Fusil 25 cm

REF : 180.01.01

Block 6 pieces

Paring knife 10 cm

Cook's knife 20 cm

Slicer 20 cm

Filleting knife 15 cm

Boning knife 13 cm

Sharpening 25 cm



Bloc 6 pièces Forgé mitre carrée

Office 9 et 12 cm

Cuisine 20 cm

Tranchelard 20 cm

Couteau à pain 23 cm

Fourchette.

REF : 100.50.03

Block 6 pieces

Paring knife 9 & 12 cm

Cook's knife 20 cm

Slicer 20 cm

Bread knife 23 cm

Fork.



Bloc 6 pièces Cuisine 2000

Office 10 cm - Cuisine 20 cm

Tranchelard 15 cm et 20 cm

Couteau à pain 20 cm

Fourchette.

REF : 107.50.03

Block 6 pieces

Paring knife 10 cm

Cook's knife 20 cm

Slicer 15 cm & 20 cm

Bread knife 20 cm

Fork.



Bloc 6 pièces Gourmet

Office 10 cm

Cuisine 23 cm

Désosser 15 cm

Couteau à pain 20 cm

Fourchette - Fusil.

REF : 109.80.50

Block 6 pieces

Paring knife 10 cm

Cook's knife 23 cm

Boning knife 15 cm

Bread knife 20 cm

Sharpener - Fork.



Bloc 5 pièces Galbéos

Cuisine 20 cm

Office 8,5 cm

Découper 20 cm

Tomate 13 cm

Couteau à pain 19 cm.

REF : 112.50.02

Block 6 pieces

Cook's knife 20 cm

Paring knife 8,5 cm

Carving knife 20 cm

Tomato 13 cm

Bread knife 19 cm.



Coffret bois 6 Laguiole Manche corne noire

Wood box 6 Laguiole, black horn handle

REF : 191.06.06



Coffret bois 6 Laguiole Manche olivier

Wood box 6 Laguiole, olive wood handle

REF : 191.16.01



Coffret bois 4 couteaux de table "Cadet" Manche palissandre

Wood box 4 "Cadet" table knives, palissander handle

REF : 7411.01.40

Coffret 6 steaks Bistronome palissandre

Box 6 steak knives

REF : 104.17.51P



Coffret 6 steaks Prince Gastronom palissandre

Box 6 steak knives

REF : 180.40.01

**Coffret "Chef"
3 pièces Forgé "Idéal"**

Cuisine 20 cm
Tranchelard 20 cm
Office 10 cm
Blanc / white
REF : 102.50.03B

Box 3 pièces

Cook's knife 20 cm
Slicer 20 cm
Paring knife 10 cm



**Coffret "Chef"
3 pièces Forgé "Idéal"**

Cuisine 20 cm
Tranchelard 20 cm
Office 10 cm
Noir / black
REF : 102.50.03

Box 3 pièces

Cook's knife 20 cm
Slicer 20 cm
Paring knife 10 cm



**Coffret 6 couteaux
Le Thiers de table,
dents fines, monobloc
tout inox**

Set of 6 steak knives
"Le Thiers"
REF : 128.08.50



Coffret 3 pièces Pépite

Cuisine 20 cm - Tranchelard 20 cm - Office 10 cm
REF : 300.95.03

Box 3 pièces Cook's knife 20 cm
Slicer 20 cm - Paring knife 10 cm



Coffret service à découper

Carving set
Orfèvre / all stainless steel
REF : 199.07.02

Façon ébène / ebony imitation handle
REF : 199.05.02

Façon ivoire / ivory imitation handle
REF : 199.06.02



Coffret fer à gigot

Leg lamb pincer
Orfèvre / all stainless steel
REF : 199.17.02

Façon ébène / ebony imitation handle
REF : 199.15.02

Façon ivoire / ivory imitation handle
REF : 199.16.02



Set Brunch

Set Brunch
REF : LBRUNCH



Coffret foie gras

"Foie gras" set
REF : 118.70.50

Thiers de table orfèvre Prince Gastronomes

Thiers Prince Gastronomes steak knives.



**Coffret 6 pièces
Thiers orfèvre**

Box 6 pieces
"Thiers orfèvre"

Pourpre

Red
REF : 196.71.05P

Noir

Black
REF : 196.71.05N

Champagne

Champagne
REF : 196.71.05C



Fourchette, cuillère
et petite cuillère voir
références au tarif.
Fork, spoon and small spoon
references on price list.



Manche nacrine pourpre

Red nacrine handle
REF : 196.70.04P



Manche nacrine noire

Black nacrine handle
REF : 196.70.04N



Manche nacrine Champagne

Champagne nacrine handle
REF : 196.70.04C

Orfèvrerie Bourbon

Silverware, Bourbon.

Ivoire / ivory

REF : L212.23.01.50IV

Bordeaux / Bordeaux

REF : L212.23.01.50BX

Gris / grey

REF : L212.23.01.50G

Mastic / mastic

REF : L212.23.01.50M



**Coffret 6 couteaux
de table Bourbon**

Box 6 Bourbon table knives
REF : L212.23.30.50

Prince Gastronomes

Lame acier inoxydable, mitre inox, manche nacrine.

Prince Gastronomes steak knives, stainless steel blade, stainless steel bolster, nacrine handle.



Manche nacrine Champagne

Champagne nacrine handle
REF : 181.03.03



Manche noir

Black handle
REF : 183.03.06



Manche marron

Brown handle
REF : 182.03.03



Manche nacrine verte

Green nacrine handle
REF : 184.03.03



Manche nacrine ambre

Amber nacrine handle
REF : 187.03.03



Manche nacrine bleue

Blue nacrine handle
REF : 188.03.03



Coffret 6 steaks

Box 6 steak knives

Marron / brown
REF : 182.40.03

Noir / black
REF : 183.40.06

Nacrine Champagne / Champagne nacrine
REF : 181.40.03

Nacrine verte / green nacrine
REF : 184.40.03

Nacrine ambre / amber nacrine
REF : 187.40.03

Nacrine bleue / blue nacrine
REF : 188.40.03

UP

Lame acier inoxydable, mitre ronde ou plein manche, ligne épurée.

Une création du designer *Éric Fréour*, lauréat du concours "Dessine-moi un couteau" pour "Esprit de Thiers".

Stainless steel blade, round bolster or full handle, sleek design. Created by the designer *Éric Fréour*, winner of the competition "Draw me a knife" for "Esprit de Thiers".

Mitre ronde



Manche résine ivoire

Ivory resin handle
REF : UPIVOIRE



Manche résine recyclée

Recycled resin handle
REF : UPARLEQUIN



Manche résine noire

Black resin handle
REF : UP

Plein manche



Manche olivier

Olive wood handle
REF : UPPSOLIVIER



Manche palissandre

Palissander handle
REF : UPPSBOIS



Manche résine ivoire

Ivory resin handle
REF : UPPSIVOIRE



Manche résine noire

Black resin handle
REF : UPPSNOIR

Coffret UP avec mitre

Box UP with bolster

Ivoire / ivory

4 pièces - REF : COFFRETUPIVOIRE4

6 pièces - REF : COFFRETUPIVOIRE

Noir / black

4 pièces - REF : COFFRETUPNOIR4

6 pièces - REF : COFFRETUPNOIR

Arlequin / harlequin

4 pièces - REF : COFFRETUPARLEQUIN4

6 pièces - REF : COFFRETUPARLEQUIN

Coffret UP plein manche

Box UP full handle

Olivier / olive wood

4 pièces - REF : UPPSOLIVIERx4

6 pièces - REF : UPPSOLIVIERx6

Palissandre / palissander

4 pièces - REF : UPPSBOISx4

6 pièces - REF : UPPSBOISx6

Ivoire / ivory

4 pièces - REF : UPPSIVOIREx4

6 pièces - REF : UPPSIVOIREx6

Noir / black

4 pièces - REF : UPPSNOIRx4

6 pièces - REF : UPPSNOIRx6

Laguiole pliants

Laguiole pocket knives

1 pièce



Corne blonde, mitres inox

Blond horn handle, stainless steel bolsters
11 cm - REF : 193.20.05



Bois de violette, mitres inox

Violet wood handle, stainless steel bolsters
11 cm - REF : 193.21.01



Olivier, mitres inox

Olive wood handle, stainless steel bolsters
11 cm - REF : 193.22.01



Ébène, mitres inox

Ebony handle, stainless steel bolsters
12 cm - REF : 193.23.01



Olivier, mitres inox

Olive wood handle, stainless steel bolsters
12 cm - REF : 193.24.01

2 pièces



Olivier, mitres inox

Olive wood handle, stainless steel bolsters
11 cm - REF : 193.26.01



Genévrier, mitres inox

Juniper wood handle, stainless steel bolsters
11 cm - REF : 193.29.01

Imports



Corne noire, mitres inox

Black horn handle, stainless steel bolsters
11 cm - REF : 193.35.05 - (1 pièce)
REF : 193.34.05 - (2 pièces)



Bois d'olivier, mitres inox

Olive wood handle, stainless steel bolsters
11 cm - REF : 193.36.04 - (1 pièce)
REF : 193.35.04 - (2 pièces)



Frêne, mitres inox

Ash tree wood handle, stainless steel bolsters
12 cm - REF : 193.38.04

Sommeliers

Corkscrews.



Sommelier Laguiole "L'Éclair", bois d'olivier

"L'Éclair" Laguiole corkscrew,
olive wood
REF : 196.16.01



Sommelier Château Laguiole, corne blonde

Château Laguiole corkscrew,
blond horn
REF : 120.02.05



Coffret Sommier Château Laguiole, corne brune

Château Laguiole
corkscrew, black horn
REF : 194.13.06



Imports



Coffret sommier Laguiole, olivier

Laguiole corkscrew, olive wood handle
REF : 194.55.01



Coffret sommier Laguiole, genévrier

Laguiole corkscrew, juniper wood handle
REF : 194.56.01

Loisirs - Plein-air Trousse et Fourreau cuir

Leisure - outdoor
Leather roll case and sleeve.



Trousse cuir 5 pièces Bistronome palissandre

Office 10 cm
Couteau tomate 10 cm
Couteau à désosser 14 cm
Couteau à émincer 22 cm
Couteau jambon alvéolé 28 cm
REF : 176.13.12

Leather roll case 5 pieces

Paring knife 10 cm
Tomato knife 10 cm
Boning knife 14 cm
Slicer knife 22 cm
Ham knife 28 cm



Fourreau cuir 1 pièce Bistronome palissandre

Couteau à émincer 22 cm
REF : 176.14.12

Leather sleeve 1 piece

Slicer knife 22 cm

Trousse cuir vide pour 5 pièces

Empty leather roll case for 5 pieces
REF : 177.13.12



Fourreau cuir vide pour 1 pièce

Empty leather sleeve
for 1 piece
REF : 177.14.12



Loisirs Barbecue

BBQ



Couteau grillade "P'tit Boucher" Manche bois Santos morado

T-bone steak knife P'tit boucher
Santos morado wood handle
8 cm - **unie** - REF : 150.13.01



Coffret 4 couteaux "P'tit Boucher"

Box 4 steak knives P'tit boucher
REF : 150.13.51



Couteau, manche hêtre

Knife, beech wood handle
60 cm - REF : 174.03.04



Fourchette, manche hêtre

Fork, beech wood handle
60 cm - REF : 174.04.04



Fourchette, manche hêtre

Fork, beech wood handle
60 cm - REF : 174.05.04



Cuillère, manche hêtre

Spoon, beech wood handle
60 cm - REF : 174.01.04



Pelle coudée, manche hêtre

Ranked server, beech wood handle
60 cm - REF : 174.02.04



Pelle, manche hêtre

server, beech wood handle
60 cm - REF : 174.06.04



Couteau Campagne 2 mitres, manche palissandre

Country knife, palissander handle
21 cm - **unie** - REF : 174.16.01

Loisirs Chasse et randonnée

Leisure, hunting and hiking.



Couteau grillade "Trappeur" Manche palissandre

T-bone steak knife, palissander handle
12 cm - **micro** - REF : 128.13.01



Petit couperet de table Manche palissandre

Small table cleaver,
palissander handle
Lame 11 cm - REF : 150.40.01



Coffret 4 pièces

Box 4 pieces
REF : 128.13.61



Couteau grillade "Trappeur" microdenture Manche plastique marron

T-bone steak knife, brown plastic handle
10 cm - REF : 128.11.03

Fourchette de table 2 dents Manche palissandre

Table fork 2 prongs,
palissander handle
21 cm - REF : 128.12.01



Couteau grillade "Trappeur" Manche stamina

T-bone steak knife, stamina handle
10 cm - **micro** - REF : 128.11.01

Coffret 6 pièces

Box 6 pieces - REF : 128.11.51

C.Natura Présentoir 4 couteaux

Display-unit with 4 knives
REF : 153.10.04



Couteau à champignons Manche bois

Mushroom knife, wooden handle
REF : 198.21.02



Sécateur forgé

Forged shears
17,5 cm : REF : 198.01.01



C.Natura Manche hêtre

Beech wood handle
Office / paring knife
9 cm : REF : 153.11.04
Cuisine / Cook's knife
20 cm : REF : 153.12.04
Cuisine / Cook's knife
14 cm : REF : 153.13.04
Pain / bread knife
21 cm : REF : 153.14.04



Sécateur coupe-fleur Manche olivier

Flower shears, olive wood handle
20,5 cm : REF : 198.12.01



Un siècle d'expérience de la coupe au service de l'industrie et de l'imprimerie

Fabricants en coutellerie professionnelle et outils tranchants, depuis 1885, notre expérience nous a permis de développer au fil du temps, une double compétence spécifique en fabrication sur-mesure et affûtage de lames de massicots jusqu'à 3 mètres de longueur, couteaux et outils tranchants. Depuis plusieurs dizaines d'années, notre département Industrie met cette compétence au service de l'industrie et de l'imprimerie.



Quelle que soit votre problématique, nous avons la solution.

Vos outils tranchants ou lames industrielles nécessitent d'être affûtés ?

Cette opération délicate doit être confiée à un partenaire professionnel de confiance.

Contactez le département Industrie Au Nain Couteliers !

Nous prenons en charge l'affûtage de tous vos outils tranchants et lames.

Nos ateliers vous proposent un service de rectification et d'affûtage industriel de grande qualité, qui prolongera leur durée de vie.

Vous souhaitez faire fabriquer sur-mesure des lames ou des couteaux ?

Contactez le département Industrie Au Nain Couteliers !

Nous prenons en charge votre projet de A à Z, en tenant compte de vos contraintes industrielles. Nous vous préparons un devis détaillé, vous passez commande et fonctionnez avec une commande ouverte.

Vos garanties : la facilité, la rapidité et la qualité, au meilleur prix !



AU NAIN
— COUTELIERS DEPUIS 1885 —

Zone Industrielle le Plot
555 route Simone Veil
63550 Saint-Rémy-sur-Durolle - France

Téléphone : 04 73 94 30 07
Fax : 04 73 94 39 30

Export phone : +33 (0)4 73 94 00 53

N° identifiant CE : FR 01 775 635 923
E-mail : aunain@aunain.fr

www.aunain.fr