



**AGORA-TEC**



**Art**

**Culinaire**



**#18**

[www.agora-tec.fr](http://www.agora-tec.fr)

---

Professionnels,  
Pensez au site pour vos commandes  
[www.agora-tec.fr](http://www.agora-tec.fr)

Notez

Votre identifiant


Votre mot de passe



## SOMMAIRE

### Art Culinaire

p. 4

Arcos.....	p. 12
Böker.....	p. 28
 Déglon.....	p. 5
Florinox.....	p. 39
Hazaki.....	p. 40
 Kanetsune Seki.....	p. 59
Opinel.....	p. 31
Sekiryu.....	p. 63
Wusaki.....	p. 56
Yaxell.....	p. 43

### Affûtage et entretien

p. 67

Arcos.....	p. 72
Böker.....	p. 74
Fallkniven.....	p. 74
Kanetsune Seki.....	p. 73
 Opinel.....	p. 73
Smith's.....	p. 68
Worksharp.....	p. 70
Wusaki.....	p. 72
Yaxell.....	p. 71

## ÉDITO

Alors que nos cieux s'éclaircissent et que nous sortons peu à peu d'une crise longue de 2 ans, faire par soi-même n'a jamais eu autant de sens. Un domaine en particulier permet à chacun de s'exprimer : l'art culinaire, ce que les adeptes ne démentiront pas.

Chacun à sa mesure tire fierté de ses réalisations, régale ses proches, séduit ou brille dans les yeux de ceux qui comptent.

Les sélections que nous présentons sous ce nouveau volet du catalogue « Arts culinaires » sont au service de cet épanouissement. À notre habitude, nous avons choisi les produits les plus pertinents, afin que chacun trouve ce dont il rêve, autant que l'ustensile nécessaire à sa pratique.

Nombre de marques confortent leur caractère incontournable, qu'elles soient européennes, telles Arcos, Böker, Opinel, ou japonaises parmi lesquelles Yaxell, Kanetsune, Sekiryu figurent en bonne place. De nouveaux partenaires nous rejoignent en outre cette saison, et nous avons à cœur de les introduire avec enthousiasme. Hazaki, par son design novateur fait souffler un vent de modernisme dans nos cuisines, en ne sacrifiant rien à la qualité grâce notamment à des lames forgées à Seki au Japon. Mention spéciale enfin et fierté nationale pour la déclinaison « table » du désormais célèbre Kiana de la firme française Florinox. Sans aucun doute un succès annoncé pour les coffrets aux tons pastels que nous vous invitons à découvrir parmi ces pages fraîchement imprimées !

À toutes et tous, nous souhaitons une excellente lecture, et aux plus connectés d'entre nous, une bonne navigation sur l'espace digital

[www.agora-tec.fr](http://www.agora-tec.fr)



AGORA-TEC

Création et mise en page : Agora-Tec

Impression : Imprimerie Maqprint

Crédits photo : Arcos - Böker - Déglon - Fallkniven - Florinox - Hazaki - Kanetsune Seki - Opinel - Sekiryu - Smith's - Worksharp - Wusaki - Yaxell - Adobe Stock - Rawpixel - Unsplash

[www.agora-tec.fr](http://www.agora-tec.fr)

42670 Belmont-de-la-Loire

04 77 63 73 05

[contact@agora-tec.fr](mailto:contact@agora-tec.fr)

Art

Culinaire

Tout le monde vous le dira, il n'y a pas de bons cuisiniers sans bons couteaux. Il est important de choisir un couteau en fonction de son utilisation. L'utilisation que l'on prévoit d'en faire conduit au choix de la lame, du matériau et du montage.

Que ce soit pour trancher, émincer ou désosser, il est naturel que la lame soit le premier point sur lequel se concentrer, pour faire le meilleur choix. Si la lame lisse permet une découpe impeccable des viandes ou poissons, elle sera moins efficace pour certains légumes, fruits ou pour la charcuterie, pour lesquels il faut préférer une lame dentelée.

Concernant les aciers, le carbone reste un bon choix, malgré une tendance à s'oxyder facilement, et une lame souple, qui demande un affûtage plus régulier.

L'acier inoxydable garantit une durée de vie plus longue à vos couteaux et un entretien facilité. Quant à l'acier damas, il est le plus performant et le plus esthétique. Pour des raisons d'hygiène, les professionnels choisiront l'acier inoxydable et un matériau stabilisé imputrescible pour le manche. Petite astuce du Chef : quelques gouttes de citron permettent d'éliminer les mauvaises odeurs des aliments, comme pour l'oignon ou l'ail.

Retrouvez l'ensemble de la gamme sur [www.agora-tec.fr](http://www.agora-tec.fr)



**DEC5807209** Damas - Office

Longueur lame (mm) 90  
Longueur totale (mm) 195  
Acier Damas  
Manche (Finition) Corian  
Couleur Manche Blanc  
Poids net (g) 88  
Détail Manche type Corian. Antibactérien. Une lame d'acier AUS 10 prise en sandwich entre 66 couches d'aciers 420 et 431, pour un tranchant exceptionnel, associé à un manche haut de gamme ultra résistant. Damas 67 (Damas AUS 10 + 66 couches aciers 420 et 431).



ACIER INOXYDABLE

**DEC5807211** Damas - Office et table

Longueur lame (mm) 110  
Longueur totale (mm) 228  
Acier Damas  
Manche (Finition) Corian  
Couleur Manche Blanc  
Poids net (g) 100  
Détail Manche type Corian. Antibactérien. Une lame d'acier AUS 10 prise en sandwich entre 66 couches d'aciers 420 et 431, pour un tranchant exceptionnel, associé à un manche haut de gamme ultra résistant. Damas 67 (Damas AUS 10 + 66 couches aciers 420 et 431). Lame pleine soie.



ACIER INOXYDABLE

**DEC5807218** Damas - Santoku

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) 318  
Acier Damas  
Manche (Finition) Corian  
Couleur Manche Blanc  
Poids net (g) 206  
Détail Manche type Corian. Antibactérien. Une lame d'acier AUS 10 prise en sandwich entre 66 couches d'aciers 420 et 431, pour un tranchant exceptionnel, associé à un manche haut de gamme ultra résistant. Damas 67 (Damas AUS 10 + 66 couches aciers 420 et 431). Lame pleine soie.



ACIER INOXYDABLE

**DEC5807220** Damas - Éminceur

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) 345  
Acier Damas  
Manche (Finition) Corian  
Couleur Manche Blanc  
Poids net (g) 217  
Détail Manche type Corian. Antibactérien. Une lame d'acier AUS 10 prise en sandwich entre 66 couches d'aciers 420 et 431, pour un tranchant exceptionnel, associé à un manche haut de gamme ultra résistant. Damas 67 (Damas AUS 10 + 66 couches aciers 420 et 431). Lame pleine soie.



ACIER INOXYDABLE

**DEC5807223** Damas - Découper

Longueur lame (mm) 230  
Longueur totale (mm) 360  
Acier Damas  
Manche (Finition) Corian  
Couleur Manche Blanc  
Poids net (g) 210  
Détail Manche type Corian. Antibactérien. Une lame d'acier AUS 10 prise en sandwich entre 66 couches d'aciers 420 et 431, pour un tranchant exceptionnel, associé à un manche haut de gamme ultra résistant. Damas 67 (Damas AUS 10 + 66 couches aciers 420 et 431).



ACIER INOXYDABLE

**DEC5807225** Damas - Éminceur

Longueur lame (mm) 250  
Longueur totale (mm) 390  
Acier Damas  
Manche (Finition) Corian  
Couleur Manche Blanc  
Poids net (g) 247  
Détail Manche type Corian. Antibactérien. Une lame d'acier AUS 10 prise en sandwich entre 66 couches d'aciers 420 et 431, pour un tranchant exceptionnel, associé à un manche haut de gamme ultra résistant. Damas 67 (Damas AUS 10 + 66 couches aciers 420 et 431).



ACIER INOXYDABLE

**DEC6004010** Idéale Sabatier DEG - Office

Longueur lame (mm) 100  
 Longueur totale (mm) 198  
 Acier 5Cr15MoV (Inox)  
 Manche (Finition) ABS  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 59  
 Détail Couteau à mitre ronde massive, constitué d'une lame en acier inox et d'un manche thermoplastique noir fixé par 3 rivets aluminium. Compatible lave-vaisselle. La forme SABATIER (mitre ronde) est appréciée dans le monde entier par les professionnels comme par les amateurs avertis. Un grand classique chez les chefs cuisiniers, qui reste d'une efficacité incontestée. Lame pleine soie.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6004015** Idéale Sabatier DEG - Cuisine

Longueur lame (mm) 150  
 Longueur totale (mm) 257  
 Acier 5Cr15MoV (Inox)  
 Manche (Finition) ABS  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 110  
 Détail Couteau à mitre ronde massive, constitué d'une lame en acier inox et d'un manche thermoplastique noir fixé par 3 rivets aluminium. Compatible lave vaisselle. La forme SABATIER (mitre ronde) est appréciée dans le monde entier par les professionnels comme par les amateurs avertis. Un grand classique chez les chefs cuisiniers, qui reste d'une efficacité incontestée. Lame pleine soie.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6004018** Idéale Sabatier DEG - Santoku alvéolé

Longueur lame (mm) 180  
 Longueur totale (mm) 290  
 Acier 5Cr15MoV (Inox)  
 Manche (Finition) ABS  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 140  
 Détail Couteau à mitre ronde massive, constitué d'une lame en acier inox et d'un manche thermoplastique noir fixé par 3 rivets aluminium. Compatible lave vaisselle. La forme SABATIER (mitre ronde) est appréciée dans le monde entier par les professionnels comme par les amateurs avertis. Un grand classique chez les chefs cuisiniers, qui reste d'une efficacité incontestée. Lame pleine soie.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6004020** Idéale Sabatier DEG - Eminceur

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) 317  
 Acier 5Cr15MoV (Inox)  
 Manche (Finition) ABS  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 146  
 Détail Couteau à mitre ronde massive, constitué d'une lame en acier inox et d'un manche thermoplastique noir fixé par 3 rivets aluminium. Compatible lave vaisselle. La forme SABATIER (mitre ronde) est appréciée dans le monde entier par les professionnels comme par les amateurs avertis. Un grand classique chez les chefs cuisiniers, qui reste d'une efficacité incontestée. Lame pleine soie.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6004025** Idéale Sabatier DEG - Eminceur

Longueur lame (mm) 250  
 Longueur totale (mm) 370  
 Acier 5Cr15MoV (Inox)  
 Manche (Finition) ABS  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 220  
 Détail Couteau à mitre ronde massive, constitué d'une lame en acier inox et d'un manche thermoplastique noir fixé par 3 rivets aluminium. Compatible lave vaisselle. La forme SABATIER (mitre ronde) est appréciée dans le monde entier par les professionnels comme par les amateurs avertis. Un grand classique chez les chefs cuisiniers, qui reste d'une efficacité incontestée. Lame pleine soie.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6044117** Idéale Sabatier DEG - Fourchette Chef

Longueur lame (mm) 170  
 Longueur totale (mm) 325  
 Acier 5Cr15MoV (Inox)  
 Manche (Finition) ABS  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 161  
 Détail Fourchette à mitre ronde massive, constituée d'une fourchette en acier inox et d'un manche thermoplastique noir fixé par 3 rivets aluminium. Compatible lave vaisselle. La forme SABATIER (mitre ronde) est appréciée dans le monde entier par les professionnels comme par les amateurs avertis. Un grand classique chez les chefs cuisiniers, qui reste d'une efficacité incontestée.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6084017** Idéale Sabatier DEG - Filet Sole

Longueur lame (mm) 170  
 Longueur totale (mm) 295  
 Acier 5Cr15MoV (Inox)  
 Manche (Finition) ABS  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 108  
 Détail Couteau à mitre ronde massive, constitué d'une lame en acier inox et d'un manche thermoplastique noir fixé par 3 rivets aluminium. Compatible lave vaisselle. La forme SABATIER (mitre ronde) est appréciée dans le monde entier par les professionnels comme par les amateurs avertis. Un grand classique chez les chefs cuisiniers, qui reste d'une efficacité incontestée.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6104013** Idéale Sabatier DEG - Désosser

Longueur lame (mm) 130  
 Longueur totale (mm) 240  
 Acier 5Cr15MoV (Inox)  
 Manche (Finition) ABS  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 102  
 Détail Couteau à mitre ronde massive, constitué d'une lame en acier inox et d'un manche thermoplastique noir fixé par 3 rivets aluminium. Compatible lave vaisselle. La forme SABATIER (mitre ronde) est appréciée dans le monde entier par les professionnels comme par les amateurs avertis. Un grand classique chez les chefs cuisiniers, qui reste d'une efficacité incontestée.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6114020** Idéale Sabatier DEG - Pain

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) 313  
 Acier 5Cr15MoV (Inox)  
 Manche (Finition) ABS  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 128  
 Détail Couteau à mitre ronde massive, constitué d'une lame en acier inox et d'un manche thermoplastique noir fixé par 3 rivets aluminium. Compatible lave vaisselle. La forme SABATIER (mitre ronde) est appréciée dans le monde entier par les professionnels comme par les amateurs avertis. Un grand classique chez les chefs cuisiniers, qui reste d'une efficacité incontestée.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6144020** Idéale Sabatier DEG - Tranchelard

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) 309  
 Acier 5Cr15MoV (Inox)  
 Manche (Finition) ABS  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 129  
 Détail Couteau à mitre ronde massive, constitué d'une lame en acier inox et d'un manche thermoplastique noir fixé par 3 rivets aluminium. Compatible lave vaisselle. La forme SABATIER (mitre ronde) est appréciée dans le monde entier par les professionnels comme par les amateurs avertis. Un grand classique chez les chefs cuisiniers, qui reste d'une efficacité incontestée.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV1240012** Couteau à Steak Brasserie

Longueur lame (mm) 120  
 Longueur totale (mm) 224  
 Acier 3Cr13  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 63  
 Détail : Le Brasserie est un concept universel qui correspond tout aussi bien aux professionnels restaurateurs qu'aux particuliers souhaitant avoir un produit racé, fonctionnel et solide. Grâce au crantage spécifique de la lame (micro-mixte), cette invention Déglon offre une coupe toute en douceur sans risque de déchiquetage.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6099009** Oryx - Office

Longueur lame (mm) 90  
 Longueur totale (mm) 196  
 Acier 3Cr14  
 Manche (Finition) Inox  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 65  
 Détail Couteau inox forgé, mono-bloc au design très contemporain. Lame acier inox molybdène et vanadium. Manche acier inox 18/10 réalisé avec une finition sablée, lui donnant un toucher très agréable. Tranchant affûtage rasoir. Etanchéité parfaite entre la lame, la mitre et le manche. Hygiène garantie - Compatible lave vaisselle.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6099015** Oryx - Cuisine

Longueur lame (mm) 150  
 Longueur totale (mm) 266  
 Acier 3Cr14  
 Manche (Finition) Inox  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 128  
 Détail Couteau inox forgé, mono-bloc au design très contemporain. Lame acier inox molybdène et vanadium. Manche acier inox 18/10 réalisé avec une finition sablée, lui donnant un toucher très agréable. Tranchant affûtage rasoir. Etanchéité parfaite entre la lame, la mitre et le manche. Hygiène garantie - Compatible lave vaisselle.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6099020** Oryx - Eminceur

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) 315  
 Acier 3Cr14  
 Manche (Finition) Inox  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 230  
 Détail Couteau inox forgé, mono-bloc au design très contemporain. Lame acier inox molybdène et vanadium. Manche acier inox 18/10 réalisé avec une finition sablée, lui donnant un toucher très agréable. Tranchant affûtage rasoir. Etanchéité parfaite entre la lame, la mitre et le manche. Hygiène garantie - Compatible lave vaisselle.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6099518** Oryx - Santoku

Longueur lame (mm) 180  
 Longueur totale (mm) 309  
 Acier 3Cr14  
 Manche (Finition) Inox  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 180  
 Détail Couteau inox forgé, mono-bloc au design très contemporain. Lame acier inox molybdène et vanadium. Manche acier inox 18/10 réalisé avec une finition sablée, lui donnant un toucher très agréable. Tranchant affûtage rasoir. Etanchéité parfaite entre la lame, la mitre et le manche. Hygiène garantie - Compatible lave vaisselle.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC6099720** Oryx - Couteau à pain

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) 321  
 Acier 3Cr14  
 Manche (Finition) Inox  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 139  
 Détail Couteau inox forgé, mono-bloc au design très contemporain. Lame acier inox molybdène et vanadium. Manche acier inox 18/10 réalisé avec une finition sablée, lui donnant un toucher très agréable. Tranchant affûtage rasoir. Etanchéité parfaite entre la lame, la mitre et le manche. Hygiène garantie - Compatible lave vaisselle.


**ACIER INOXYDABLE**

**DEV1514011** Couteau scie tomate et agrume

Longueur lame (mm) 110  
 Longueur totale (mm) 220  
 Acier X20Cr13  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 33  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2044007** Eplucheur

Longueur lame (mm) 70  
 Longueur totale (mm) 175  
 Acier X20Cr13  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 26  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2045005** Eplucheur Etrier

Longueur lame (mm) 65  
 Longueur totale (mm) 170  
 Acier X20Cr13  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 63  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2404422** Moule à pomme

Longueur lame (mm) 22  
 Longueur totale (mm) 167  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 33  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2404428** Moule à pomme

Longueur lame (mm) 28  
 Longueur totale (mm) 170  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 34  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2504105** Canneleur droitier

Longueur lame (mm) 50  
 Longueur totale (mm) 155  
 Acier X20Cr13  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 27  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2514105** Décozest droitier

Longueur lame (mm) 50  
 Longueur totale (mm) 155  
 Acier X20Cr13  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 25  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2542111** Vide pomme - Grand modèle

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) 230  
 Acier X6Cr17  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 58  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2544107** Vide pomme - Petit modèle

Longueur lame (mm) 150  
 Longueur totale (mm) 195  
 Acier X6Cr17  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 27  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2564107** Roulette à pâte cannelée

Longueur lame (mm) 70  
 Longueur totale (mm) 170  
 Acier X6Cr17  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 36  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2704010** Office

Longueur lame (mm) 100  
 Longueur totale (mm) 215  
 Acier X46Cr13  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 30  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2714013** Fouet de cuisine

Longueur lame (mm) 130  
 Longueur totale (mm) 240  
 Acier X6Cr17  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 40  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2764011** Pinceau à pâtisserie

Longueur lame (mm) 110  
 Longueur totale (mm) 220  
 Acier X6Cr17  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 31  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2784016** Spatulette coudée

Longueur lame (mm) 160  
 Longueur totale (mm) 270  
 Acier X6Cr17  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 53  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme Déco culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV2914008** Sandwich

Longueur lame (mm) 80  
 Longueur totale (mm) 190  
 Acier X46Cr13  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 28  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV5624111** Couteau à pamplemousse

Longueur lame (mm) 110  
 Longueur totale (mm) 210  
 Acier X46Cr13  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 35  
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.


**ACIER INOXYDABLE**

**DEC3708022** Dress Class - Pince de dressage

Longueur lame (mm) 220  
 Longueur totale (mm) 220  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Patins en Polypropylène  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 47  
 Détail Pince de dressage.  
 Compatible lave vaisselle.  
 Garantie à vie.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEC5258024** Coupe volaille

Longueur lame (mm) 85  
 Longueur totale (mm) 255  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Bois  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 257  
 Détail Manche bois pressé riveté.  
 Lame forgée.  
 Gamme : sécateur. Lame pleine soie.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV3945139** StopGlisse - Râpe fine

Longueur lame (mm) 220  
 Longueur totale (mm) 380  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 145  
 Détail Garantie à vie.  
 Compatible lave vaisselle.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV3945539** StopGlisse - Râpe gros grain

Longueur lame (mm) 220  
 Longueur totale (mm) 380  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 145  
 Détail Garantie à vie.  
 Compatible lave vaisselle.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV3945731** StopGlisse - Râpe ultra gros grain

Longueur lame (mm) 135  
 Longueur totale (mm) 310  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 145  
 Détail Garantie à vie.  
 Compatible lave vaisselle.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV3945937** StopGlisse - Râpe coupe large

Longueur lame (mm) 135  
 Longueur totale (mm) 310  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 145  
 Détail Garantie à vie.  
 Compatible lave vaisselle.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV7903112** Crochet Inox

Longueur lame (mm) 5  
 Longueur totale (mm) 120  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Inox  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 34  
 Détail Crochet universel adapté à la boucherie, à la cuisine et aux gibiers pour suspendre des pièces de viande.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV7903116** Crochet Inox

Longueur lame (mm) 6  
 Longueur totale (mm) 160  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Gris  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 63  
 Détail Crochet universel adapté à la boucherie, à la cuisine et aux gibiers pour suspendre des pièces de viande.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV7903120** Crochet Inox

Longueur lame (mm) 9  
 Longueur totale (mm) 200  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Gris  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 182  
 Détail Crochet universel adapté à la boucherie, à la cuisine et aux gibiers pour suspendre des pièces de viande.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV7864135** Scie ménage

Longueur lame (mm) 350  
 Longueur totale (mm) 480  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 650  
 Détail Manche riveté.  
 Compatible lave vaisselle.  
 Gamme : taillanderie.


**ACIER INOXYDABLE**
**DEV7864145** Scie boucher

Longueur lame (mm) 450  
 Longueur totale (mm) 600  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 910  
 Détail Assemblage par vis.  
 Compatible lave vaisselle.  
 Gamme : taillanderie.


**ACIER INOXYDABLE**

# ARCOS®

NATURA

## A154710 Natura - Filet de sole

Longueur lame (mm) 160  
Longueur totale (mm) /  
Acier AIF Nitrum  
Manche (Finition) Palissandre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 220  
Détail Rivets en acier inoxydable, garantie haute résistance à la corrosion.



ACIER INOXYDABLE FORGÉ

## A154810 Natura - Office **N**

Longueur lame (mm) 70  
Longueur totale (mm) 183  
Acier Nitrum  
Manche (Finition) Palissandre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 20  
Détail Rivets en acier inoxydable, garantie haute résistance à la corrosion.



ACIER INOXYDABLE FORGÉ

## A154910 Natura - Citron/Tomate **N**

Longueur lame (mm) 130  
Longueur totale (mm) 232  
Acier Nitrum  
Manche (Finition) Palissandre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 132  
Détail Rivets en acier inoxydable, garantie haute résistance à la corrosion.



ACIER INOXYDABLE FORGÉ

## A155010 Natura - Office

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) /  
Acier AIF Nitrum  
Manche (Finition) Palissandre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 130  
Détail Rivets en acier inoxydable, garantie haute résistance à la corrosion.



ACIER INOXYDABLE FORGÉ

## A155110 Natura - Office

Longueur lame (mm) 125  
Longueur totale (mm) /  
Acier AIF Nitrum  
Manche (Finition) Palissandre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 130  
Détail Rivets en acier inoxydable, garantie haute résistance à la corrosion.



ACIER INOXYDABLE FORGÉ

## A155310 Natura - Découper

Longueur lame (mm) 160  
Longueur totale (mm) /  
Acier AIF Nitrum  
Manche (Finition) Palissandre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 225  
Détail Rivets en acier inoxydable, garantie haute résistance à la corrosion.



ACIER INOXYDABLE FORGÉ

## A155410 Natura - Chef

Longueur lame (mm) 160  
Longueur totale (mm) /  
Acier AIF Nitrum  
Manche (Finition) Palissandre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 250  
Détail Rivets en acier inoxydable, garantie haute résistance à la corrosion.



ACIER INOXYDABLE FORGÉ

## A155510 Natura - Chef

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier AIF Nitrum  
Manche (Finition) Palissandre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 354  
Détail Rivets en acier inoxydable, garantie haute résistance à la corrosion.



ACIER INOXYDABLE FORGÉ

## A155710 Natura - Pain

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier AIF Nitrum  
Manche (Finition) Palissandre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 240  
Détail Rivets en acier inoxydable, garantie haute résistance à la corrosion.



ACIER INOXYDABLE FORGÉ

## A155810 Natura - Santoku

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) /  
Acier AIF Nitrum  
Manche (Finition) Palissandre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 280  
Détail lame alvéolée pour une meilleure coupe. Rivets en acier inoxydable, garantie haute résistance à la corrosion.



ACIER INOXYDABLE FORGÉ

## A165000 Nordika - Couteau d'Office

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) /  
Acier Al Nitrum  
Manche (Finition) Ovengkol  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Rivets en laiton. Manche en bois de Ovengkol.



ACIER INOXYDABLE

## A165400 Nordika - Couteau de cuisine

Longueur lame (mm) 140  
Longueur totale (mm) /  
Acier Al Nitrum  
Manche (Finition) Ovengkol  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Rivets en laiton. Manche en bois de Ovengkol.



ACIER INOXYDABLE

## A165900 Nordika - Couteau de cuisine

Longueur lame (mm) 160  
Longueur totale (mm) /  
Acier Al Nitrum  
Manche (Finition) Ovengkol  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Rivets en laiton. Manche en bois de Ovengkol.



ACIER INOXYDABLE

## A166100 Nordika - Couteau à fromage **N**

Longueur lame (mm) 125  
Longueur totale (mm) 240  
Acier Al Nitrum  
Manche (Finition) Ovengkol  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Rivets en laiton. Manche en bois de Ovengkol.



ACIER INOXYDABLE

## A166400 Nordika - Couteau à pain

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Al Nitrum  
Manche (Finition) Ovengkol  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Rivets en laiton. Manche en bois de Ovengkol.



ACIER INOXYDABLE

NATURA

NATURA

NORDIKA

**A166600 Nordika - Santoku**

Longueur lame (mm) 190  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Ovengkol  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) /  
 Détail Rivets en laiton. Manche en bois de Ovengkol.



ACIER INOXYDABLE

**A166700 Nordika - Couteau à jambon**

Longueur lame (mm) 250  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Ovengkol  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) /  
 Détail Rivets en laiton. Manche en bois de Ovengkol.



ACIER INOXYDABLE

**A166800 Nordika - Couteau de Chef**

Longueur lame (mm) 210  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Ovengkol  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) /  
 Détail Rivets en laiton. Manche en bois de Ovengkol.



ACIER INOXYDABLE

**A167000 Nordika - Service à découper <sup>N</sup>**

Longueur lame (mm) /  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) Ovengkol  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) /  
 Détail Couteau + Fourchette. Rivets en laiton et manche pleine soie.



ACIER INOXYDABLE

**A167100 Nordika - Set 3 couteaux <sup>N</sup>**

Longueur lame (mm) /  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) Ovengkol  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) /  
 Détail Set comprenant 2 couteaux Cuisine de 160mm et 210mm et un Office de 100mm. Rivets en laiton et manche pleine soie.



ACIER INOXYDABLE

**A181300 Genova - Eplucheur**

Longueur lame (mm) 60  
 Longueur totale (mm) 155  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 20  
 Détail Econome. Bonne prise en main et grande résistance à la corrosion.



ACIER INOXYDABLE

**A188600 Nova - Office**

Longueur lame (mm) 100  
 Longueur totale (mm) 200  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 25  
 Détail Manche ergonomique et moderne.



ACIER INOXYDABLE

**A188621 Nova - Office**

Longueur lame (mm) 100  
 Longueur totale (mm) 200  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Vert  
 Poids net (g) 25  
 Détail Manche ergonomique et moderne.



ACIER INOXYDABLE

**A188622 Nova - Office**

Longueur lame (mm) 100  
 Longueur totale (mm) 200  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Rouge  
 Poids net (g) 25  
 Détail Manche ergonomique et moderne.



ACIER INOXYDABLE

**A188624 Nova - Office**

Longueur lame (mm) 100  
 Longueur totale (mm) 200  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) 25  
 Détail Manche ergonomique et moderne.



ACIER INOXYDABLE

**A806200 Nova - Set 36 couteaux**

Longueur lame (mm) 85  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche /  
 Poids net (g) /  
 Détail 36 pièces. 3 coloris : menthe, corail, citron.



ACIER INOXYDABLE

**A832000 Nova - Set 36 couteaux**

Longueur lame (mm) 100  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche /  
 Poids net (g) /  
 Détail 36 pièces. 3 coloris : blanc, pistache, fuchsia.



ACIER INOXYDABLE

**A832200 Nova - Set 3 couteaux**

Longueur lame (mm) 100  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche /  
 Poids net (g) /  
 Détail 3 pièces. 3 coloris : blanc, pistache, fuchsia.



ACIER INOXYDABLE





**A232924** Riviera - Filet de sole

Longueur lame (mm) 170  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) 232  
 Détail Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233000** Riviera - Filet

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 248  
 Détail Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233024** Riviera - Filet

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) 248  
 Détail Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233100** Riviera - Santoku <sup>N</sup>

Longueur lame (mm) 180  
 Longueur totale (mm) 280  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) /  
 Détail Couteau forgé mitre ronde. Manche pleine soie. 3 rivets en acier inoxydable.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233124** Riviera - Santoku <sup>N</sup>

Longueur lame (mm) 180  
 Longueur totale (mm) 280  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) /  
 Détail Couteau forgé mitre ronde. Manche pleine soie. 3 rivets en acier inoxydable.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233200** Riviera - Santoku

Longueur lame (mm) 140  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 246  
 Détail Lame alvéolée pour une meilleure coupe. Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233224** Riviera - Santoku

Longueur lame (mm) 140  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) 246  
 Détail Lame alvéolée pour une meilleure coupe. Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233300** Riviera - Fourchette diapason

Longueur lame (mm) 180  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 294  
 Détail Grande fourchette pour la viande. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233400** Riviera - Chef

Longueur lame (mm) 150  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 228  
 Détail Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233424** Riviera - Chef

Longueur lame (mm) 150  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) 228  
 Détail Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233500** Riviera - Santoku

Longueur lame (mm) 180  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 270  
 Détail Lame alvéolée pour une meilleure coupe. Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233524** Riviera - Santoku

Longueur lame (mm) 180  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) 270  
 Détail Lame alvéolée pour une meilleure coupe. Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233600** Riviera - Chef

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 280  
 Détail Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233624** Riviera - Chef

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) 280  
 Détail Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233700** Riviera - Chef

Longueur lame (mm) 250  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 360  
 Détail Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A233724** Riviera - Chef

Longueur lame (mm) 250  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier AIF Nitrum  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) 360  
 Détail Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN FORGÉ NSF\*

**A234200** Riviera - Bloc

Longueur lame (mm) / Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 4055  
 Détail Bloc 6 pièces. Pain 200mm. Jambon 250mm. Office 100mm. Chef 150mm. Chef 200mm. Fusil 250mm.



NSF\*

**FORGÉ**  
**ANTIBACTÉRIEN**  
**ACIER INOXYDABLE**

**A807600** Coffret Riviera - Blanc

Longueur lame (mm) / Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) 656  
 Détail Gamme Riviera Blanc : un office 100mm - un Santoku 140mm et un chef 200mm. Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis à la corrosion.



NSF\*

**FORGÉ**  
**ANTIBACTÉRIEN**  
**ACIER INOXYDABLE**

**A807710** Coffret Riviera Noir **N**

Longueur lame (mm) / Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) POM  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 656  
 Détail Gamme Riviera Noir : un office 100mm - un Santoku 140mm et un chef 200mm. Forgé d'une seule pièce, à virole style français. Finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de - 40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis à la corrosion.



NSF\*

**FORGÉ**  
**ANTIBACTÉRIEN**  
**ACIER INOXYDABLE**

**A240000** Colour Prof - Office

Longueur lame (mm) 80  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 56  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A240100** Colour Prof - Boucher

Longueur lame (mm) 150  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 159  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A240300** Colour Prof - Boucher

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 188  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A240600** Colour Prof - Boucher

Longueur lame (mm) 300  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 304  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A240800** Colour Prof - Couteau poisson

Longueur lame (mm) 350  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 361  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A241000** Colour Prof - Chef

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 208  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A241100** Colour Prof - Chef

Longueur lame (mm) 250  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 277  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A241200** Colour Prof - Chef

Longueur lame (mm) 300  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 310  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A241400** Colour Prof - Désosseur

Longueur lame (mm) 130  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 145  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A241500** Colour Prof - Désosseur

Longueur lame (mm) 160  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 145  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A241600** Colour Prof - Découper

Longueur lame (mm) 180  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 166  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A241700** Colour Prof - Découper

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 183  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A242000** Colour Prof - Désosseur étroit

Longueur lame (mm) 130  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 142  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A242100** Colour Prof - Désosseur étroit

Longueur lame (mm) 150  
 Longueur totale (mm) / Acier  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 145  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



**ACIER INOXYDABLE** **ANTIBACTÉRIEN** **NSF\*** Dureté de lame supérieure **ICE PLUS**

**A242300** Colour Prof - Désosseur large

Longueur lame (mm) 150  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 153  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+ Dureté de lame supérieure ICE PLUS

**A242500** Colour Prof - Filet de sole

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 142  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+ Dureté de lame supérieure ICE PLUS

**A242600** Colour Prof - Saumon

Longueur lame (mm) 300  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 177  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+ Dureté de lame supérieure ICE PLUS

**A242900** Colour Prof - Saumon

Longueur lame (mm) 360  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Elastomère et Polypropylène  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 270  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+ Dureté de lame supérieure ICE PLUS

**A243000** Colour Prof - Désosseur

Longueur lame (mm) 150  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 150  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+ Dureté de lame supérieure ICE PLUS

**A244100** Colour Prof - Désosseur

Longueur lame (mm) 130  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 145  
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+ Dureté de lame supérieure ICE PLUS

**A245400** Colour Prof - Santoku

Longueur lame (mm) 180  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) PPG  
 Couleur Manche Gris  
 Poids net (g) 185  
 Détail Lame alvéolée pour une meilleure coupe. Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+ Dureté de lame supérieure ICE PLUS

**A291300** Prof - Désosseur

Longueur lame (mm) 140  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Jaune  
 Poids net (g) 142  
 Détail Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+

**A291700** Prof - Boucher

Longueur lame (mm) 210  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Jaune  
 Poids net (g) 192  
 Détail Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+

**A291800** Prof - Boucher

Longueur lame (mm) 250  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Jaune  
 Poids net (g) 257  
 Détail Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+

**A291900** Prof - Boucher

Longueur lame (mm) 300  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Jaune  
 Poids net (g) 306  
 Détail Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+

**A292110** Prof - Boucher

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Jaune  
 Poids net (g) 200  
 Détail Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+

**A292210** Prof - Boucher

Longueur lame (mm) 250  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Inox  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Jaune  
 Poids net (g) 200  
 Détail Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+

**A292400** Prof - Boucher

Longueur lame (mm) 350  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Jaune  
 Poids net (g) 288  
 Détail Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+

**A292900** Prof - Boucher

Longueur lame (mm) 130  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Jaune  
 Poids net (g) 172  
 Détail Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+

**A293000** Prof - Boucher

Longueur lame (mm) 150  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Al Nitrum  
 Manche (Finition) Polypropylène  
 Couleur Manche Jaune  
 Poids net (g) 176  
 Détail Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.



ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF+

**A293325** Prof - Saumon

Longueur lame (mm) 300  
Longueur totale (mm) /  
Acier Al Nitrum  
Manche (Finition) Polypropylène  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 163  
Détail

Lame alvéolée pour une meilleure coupe. Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.

ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF\*



**A294100** Prof - Désosseur étroit

Longueur lame (mm) 160  
Longueur totale (mm) /  
Acier Al Nitrum  
Manche (Finition) Polypropylène  
Couleur Manche Jaune  
Poids net (g) 147  
Détail

Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.

ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF\*



**A294500** Prof - Désosseur large

Longueur lame (mm) 160  
Longueur totale (mm) /  
Acier Al Nitrum  
Manche (Finition) Polypropylène  
Couleur Manche Jaune  
Poids net (g) 154  
Détail

Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.

ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF\*



**A295300** Prof - Dépouiller

Longueur lame (mm) 160  
Longueur totale (mm) /  
Acier Al Nitrum  
Manche (Finition) Polypropylène  
Couleur Manche Jaune  
Poids net (g) 170  
Détail

Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.

ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF\*



**A295400** Prof - Dépouiller

Longueur lame (mm) 190  
Longueur totale (mm) /  
Acier Al Nitrum  
Manche (Finition) Polypropylène  
Couleur Manche Jaune  
Poids net (g) 185  
Détail

Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.

ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF\*



**A295500** Prof - Tranchelard

Longueur lame (mm) 250  
Longueur totale (mm) /  
Acier Al Nitrum  
Manche (Finition) Polypropylène  
Couleur Manche Jaune  
Poids net (g) 180  
Détail

Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.

ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF\*



**A296510** Prof - Boucher **N**

Longueur lame (mm) 250  
Longueur totale (mm) 259  
Acier A1F Nitrum  
Manche (Finition) Polypropylène  
Couleur Manche Jaune  
Poids net (g) /  
Détail

Lame alvéolée. Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.

ACIER INOXYDABLE ANTIBACTÉRIEN NSF\*



**A297500** Prof - Couperet

Longueur lame (mm) 240  
Longueur totale (mm) /  
Acier Al Nitrum  
Manche (Finition) Polypropylène  
Couleur Manche Jaune  
Poids net (g) 836  
Détail

Matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°). La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, défini par les normes européennes.

ANTIBACTÉRIEN  
ACIER INOXYDABLE NSF\*



**A371823** Table - Steak

Longueur lame (mm) 110  
Longueur totale (mm) 220  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois comprimé  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 50  
Détail /

ACIER INOXYDABLE



**A372500** Table - Steak

Longueur lame (mm) 110  
Longueur totale (mm) 225  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois comprimé  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 72  
Détail /

ACIER INOXYDABLE



**A372700** Table - Steak

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) 240  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois comprimé  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 77  
Détail /

ACIER INOXYDABLE



**A373728** Table - Steak **N**

Longueur lame (mm) 110  
Longueur totale (mm) 230  
Acier Inox  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Beige  
Poids net (g) 52  
Détail /

ACIER INOXYDABLE



**A375200** Table - Steak

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) 215  
Acier Inox  
Manche (Finition) POM  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 65  
Détail /

ACIER INOXYDABLE



**A375500** Table - Steak

Longueur lame (mm) 110  
Longueur totale (mm) 220  
Acier Inox  
Manche (Finition) Inox  
Couleur Manche Gris  
Poids net (g) 85  
Détail /

ACIER INOXYDABLE



**A375900** Table - Steak **N**

Longueur lame (mm) 110  
Longueur totale (mm) 230  
Acier Inox  
Manche (Finition) Acier  
Couleur Manche Gris  
Poids net (g) /  
Détail /

ACIER INOXYDABLE



**A376500** Table - Steak

Longueur lame (mm) 110  
Longueur totale (mm) 220  
Acier Inox  
Manche (Finition) Inox  
Couleur Manche Gris  
Poids net (g) 85  
Détail /

ACIER INOXYDABLE



**A803000** Table - Steak

Longueur lame (mm) 110  
Longueur totale (mm) 215  
Acier Inox  
Manche (Finition) Polypropylène  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 32  
Détail /

ACIER INOXYDABLE



TABLE

**A701800** Table - Cuillère à café

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) 150  
Acier /  
Manche (Finition) Inox  
Couleur Manche Gris  
Poids net (g) 50  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**A701900** Table - Cuillère à soupe

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) 210  
Acier /  
Manche (Finition) Inox  
Couleur Manche Gris  
Poids net (g) 65  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**A702100** Table - Fourchette

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) 200  
Acier /  
Manche (Finition) Inox  
Couleur Manche Gris  
Poids net (g) 51  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**A792300** Coupe fromage à 2 mains

Longueur lame (mm) 260  
Longueur totale (mm) /  
Acier Inox  
Manche (Finition) POM  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 616  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**A792400** Coupe fromage à 2 mains

Longueur lame (mm) 290  
Longueur totale (mm) /  
Acier Inox  
Manche (Finition) POM  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 694  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**A683200** Griffe à jambon

Finition Pin  
Couleur Bois laqué  
Poids net (g) 3200  
Détail Support permettant de couper facilement le jambon. Dimensions : 500 x 280 x 180,6mm.



**A604700** Tire bouchon à levier

Acier Alliage de Zinc  
Finition ABS  
Couleur Noir  
Poids net (g) 632  
Détail Manche en plastique élastomère. Dimensions : 200 x 170 x 50mm.



**A604900** Tire bouchon électrique

Acier ABS  
Finition Inox  
Couleur Gris  
Poids net (g) 300  
Détail Manche en acier inox.



**A690200** Housse - 4 places

Poids net (g) 510  
Détail Peut transporter jusqu'à 4 couteaux. Dimensions : 460 x 275mm.



**A690400** Housse - 8 places

Poids net (g) 660  
Détail Peut transporter jusqu'à 8 couteaux. Dimensions : 500 x 510mm.



**A690500** Housse - 12 places

Poids net (g) 878  
Détail Peut transporter jusqu'à 12 couteaux. Dimensions : 730 x 510 mm.



**A691400** Housse - 17 places

Poids net (g) 2290  
Détail Peut transporter jusqu'à 17 couteaux. Dimensions 520 x 920mm.



**A694800** Housse - 10 places

Détail Housse pour 10 couteaux de cuisine. Tout cuir. Fait main. Dimensions : 863 x 446mm.



**A695100** Housse - 5 places

Détail Housse pour 5 couteaux de cuisine. Tout cuir. Fait main. Dimensions : 470 x 446mm.



**A709100** Planche à découper **N**

Finition Bois  
Couleur Bois naturel  
Poids net (g) 638  
Détail Avec rigole. Entretien facilité car elle peut passer au lave-vaisselle. Dimensions : 330 x 230mm.



**A709200** Planche à découper **N**

Finition Bois  
Couleur Bois naturel  
Poids net (g) 914  
Détail Avec rigole. Entretien facilité car elle peut passer au lave-vaisselle. Dimensions : 377x 277mm.



**A766100** Planche à découper **N**

Couleur Marbre  
Poids net (g) 638  
Détail Avec rigole. Entretien facilité car elle peut passer au lave-vaisselle. Dimensions : 330 x 230mm.



**A766200** Planche à découper **N**

Couleur Marbre  
Poids net (g) 914  
Détail Avec rigole. Entretien facilité car elle peut passer au lave-vaisselle. Dimensions : 377x 277mm.



**A794000** Bloc Universel Noir

Finition Caoutchouc/  
Couleur Thermoplastique  
Poids net (g) Noir  
Détail 1225 /



**A794100** Bloc Universel Blanc

Finition Caoutchouc/Thermoplastique  
Couleur Blanc  
Poids net (g) 1155  
Détail Dimensions : 220 x 160 x 65mm.



**A794700** Bloc Universel Bambou

Finition Bambou  
Couleur Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail /



**A794900** Bloc Universel **N**

Finition Acier Inox  
Couleur Gris  
Poids net (g) /  
Détail Bloc en acier inoxydable laqué gris plomb intérieur fibres de polypropylène. Bloc détachable et facile à nettoyer. Diamètre de 110mm. Convient à tous les couteaux Arcos jusqu'à une longueur de lame de 200mm.



ACIER INOXYDABLE



**BÖKER**  
SOLINGEN

FORGE

**03BO501** Forge - Chef

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) 345  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) ABS  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 300  
Détail Montage plate semelle, mitre et pommeau forgés dans la masse. Rivets en inox. Lavage à la main.



ACIER INOXYDABLE

**03BO502** Forge - Santoku

Longueur lame (mm) 160  
Longueur totale (mm) 293  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) ABS  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 262  
Détail Montage plate semelle, mitre et pommeau forgés dans la masse. Rivets en inox. Lavage à la main.



ACIER INOXYDABLE

**03BO503** Forge - Pain

Longueur lame (mm) 220  
Longueur totale (mm) 360  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) ABS  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 290  
Détail Montage plate semelle, mitre et pommeau forgés dans la masse. Rivets en inox. Lavage à la main.



ACIER INOXYDABLE

**03BO504** Forge - Office

Longueur lame (mm) 110  
Longueur totale (mm) 220  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) ABS  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 100  
Détail Montage plate semelle, mitre et pommeau forgés dans la masse. Rivets en inox. Lavage à la main.



ACIER INOXYDABLE

**03BO505** Forge - Office

Longueur lame (mm) 90  
Longueur totale (mm) 200  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) ABS  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 94  
Détail Montage plate semelle, mitre et pommeau forgés dans la masse. Rivets en inox. Lavage à la main.



ACIER INOXYDABLE

**03BO506** Forge - Découper

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) 320  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) ABS  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 240  
Détail Montage plate semelle, mitre et pommeau forgés dans la masse. Rivets en inox. Lavage à la main.



ACIER INOXYDABLE

**130410DAM** Damas Petty **N**

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 205  
Acier Damas  
Manche (Finition) Pakka  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 48  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**130414DAM** Damas Slicing **N**

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) 255  
Acier Damas  
Manche (Finition) Pakka  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 55  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**130417DAM** Damas Santoku **N**

Longueur lame (mm) 172  
Longueur totale (mm) 298  
Acier Damas  
Manche (Finition) Pakka  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 140  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**130419DAM** Damas Chef **N**

Longueur lame (mm) 157  
Longueur totale (mm) 264  
Acier Damas  
Manche (Finition) Pakka  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 70  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**130421DAM** Damas Gyuto **N**

Longueur lame (mm) 212  
Longueur totale (mm) 338  
Acier Damas  
Manche (Finition) Pakka  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 140  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**130425DAM** Damas Sujihiki **N**

Longueur lame (mm) 229  
Longueur totale (mm) 354  
Acier Damas  
Manche (Finition) Pakka  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 136  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**130430DAM** Damas Petty **N**

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 205  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**130434DAM** Damas Slicing **N**

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) 255  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

DAMAS

**130437DAM** Damas Santoku **N**

Longueur lame (mm) 172  
Longueur totale (mm) 298  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**130439DAM** Damas Chef **N**

Longueur lame (mm) 157  
Longueur totale (mm) 264  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**130441DAM** Damas Gyuto **N**

Longueur lame (mm) 212  
Longueur totale (mm) 338  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**130445DAM** Damas Sujihiki **N**

Longueur lame (mm) 229  
Longueur totale (mm) 354  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**130425SET** Damas Set - 7 couteaux avec 1 bloc **N**

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Plywood  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) /  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**130445SET** Damas Set - 7 couteaux avec 1 bloc **N**

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**030400** Bloc Couteau - Noir

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier /  
Manche (Finition) Bois teinté  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 1300  
Détail Bloc magnétique. Peut contenir jusqu'à 7 couteaux avec les longueurs de lames suivantes : 140mm, 133mm, 177mm, 200mm, 220mm et 2x 241mm.



**030401** Bloc Couteau - Olivier

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier /  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 1300  
Détail Bloc magnétique. Peut contenir jusqu'à 7 couteaux avec les longueurs de lames suivantes : 140mm, 133mm, 177mm, 200mm, 220mm et 2x 241mm.



**030402** Bloc Couteau - Makassar

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier /  
Manche (Finition) Bois teinté  
Couleur Manche Brun  
Poids net (g) 1300  
Détail Bloc magnétique. Peut contenir jusqu'à 7 couteaux avec les longueurs de lames suivantes : 140mm, 133mm, 177mm, 200mm, 220mm et 2x 241mm.



**OPINEL**  
SAVOIE FRANCE



**OP001616** Huitres et coquillages Inox n°09

Longueur lame (mm) 65  
Longueur totale (mm) 183  
Acier Inox  
Manche (Finition) Padouk  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 58  
Détail L'outil indispensable pour l'ouverture précise de toute sortes de coquillages, en toute simplicité. Livré avec un livret Trucs et astuces.



ACIER INOXYDABLE

**OP001913** Office n°112 Hêtre

Longueur lame (mm) 93  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame lisse et pointue est multi-usages : trancher, émincer, peler... Livré par 6.



REVENDU  
PAR 6

ACIER INOXYDABLE

**OP001914** Office n°112 Aubergine

Longueur lame (mm) 93  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Violet  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame lisse et pointue est multi-usages : trancher, émincer, peler... Livré par 6.



REVENDU  
PAR 6

ACIER INOXYDABLE

**OP001915** Office n°112 Pomme

Longueur lame (mm) 93  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Vert  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame lisse et pointue est multi-usages : trancher, émincer, peler... Livré par 6.



REVENDU  
PAR 6

ACIER INOXYDABLE

**OP001916** Office n°112 Mandarine

Longueur lame (mm) 93  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Orange  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame lisse et pointue est multi-usages : trancher, émincer, peler... Livré par 6.



REVENDU  
PAR 6

ACIER INOXYDABLE

**OP001917** Office n°112 Azur

Longueur lame (mm) 93  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Bleu  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame lisse et pointue est multi-usages : trancher, émincer, peler... Livré par 6.



REVENDU  
PAR 6

ACIER INOXYDABLE



**OP002350** Office n°312 Bleu - Lame 100mm

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Polymère  
Couleur Manche Bleu  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame lisse et pointue est multi-usages : trancher, émincer, peler... Résiste au lave-vaisselle.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002351** Office n°312 Vert - Lame 100mm

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Polymère  
Couleur Manche Vert  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame lisse et pointue est multi-usages : trancher, émincer, peler... Résiste au lave-vaisselle.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002352** Office n°312 Rouge - Lame 100mm

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Polymère  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame lisse et pointue est multi-usages : trancher, émincer, peler... Résiste au lave-vaisselle.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001918** Cranté n°113 Hêtre

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame microdentée est idéale pour trancher et découper tomates, saucisses, oeufs durs. Il est également efficace comme couteau à steak. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001919** Cranté n°113 Aubergine

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Violet  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame microdentée est idéale pour trancher et découper tomates, saucisses, oeufs durs. Il est également efficace comme couteau à steak. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001920** Cranté n°113 Pomme

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Vert  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame microdentée est idéale pour trancher et découper tomates, saucisses, oeufs durs. Il est également efficace comme couteau à steak. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001921** Cranté n°113 Mandarine

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Orange  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame microdentée est idéale pour trancher et découper tomates, saucisses, oeufs durs. Il est également efficace comme couteau à steak. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001922** Cranté n°113 Azur

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Bleu  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame microdentée est idéale pour trancher et découper tomates, saucisses, oeufs durs. Il est également efficace comme couteau à steak. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002035** Office n°112 Fuchsia

Longueur lame (mm) 93  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Rose  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame lisse et pointue est multi-usages : trancher, émincer, peler... Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002036** Cranté n°113 Fuchsia

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Rose  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame microdentée est idéale pour trancher et découper tomates, saucisses, oeufs durs. Il est également efficace comme couteau à steak. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002353** Office cranté n°313 Bleu - Lame 100mm

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Polymère  
Couleur Manche Bleu  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame microdentée est idéale pour trancher et découper tomates, saucisses, oeufs durs. Il est également efficace comme couteau à steak. Résiste au lave-vaisselle.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002354** Office cranté n°313 Vert - Lame 100mm

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Polymère  
Couleur Manche Vert  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame microdentée est idéale pour trancher et découper tomates, saucisses, oeufs durs. Il est également efficace comme couteau à steak. Résiste au lave-vaisselle.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002355** Office cranté n°313 Rouge - Lame 100mm

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) 192  
Acier Inox  
Manche (Finition) Polymère  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 26  
Détail Sa lame microdentée est idéale pour trancher et découper tomates, saucisses, oeufs durs. Il est également efficace comme couteau à steak. Résiste au lave-vaisselle.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001923** Légumes n°114 Hêtre

Longueur lame (mm) 70  
Longueur totale (mm) 170  
Acier Inox  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 24  
Détail La lame bec d'oiseau recourbée permet de tourner les légumes, sa lame fine et pointue est idéale pour inciser et éplucher les champignons, le dos grattoir permet un nettoyage en douceur des jeunes légumes sans enlever la peau, et ce afin de préserver le maximum de vitamines. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001924** Légumes n°114 Aubergine

Longueur lame (mm) 70  
Longueur totale (mm) 170  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Violet  
Poids net (g) 24  
Détail La lame bec d'oiseau recourbée permet de tourner les légumes, sa lame fine et pointue est idéale pour inciser et éplucher les champignons, le dos grattoir permet un nettoyage en douceur des jeunes légumes sans enlever la peau, et ce afin de préserver le maximum de vitamines. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001925** Légumes n°114 Pomme

Longueur lame (mm) 70  
Longueur totale (mm) 170  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Vert  
Poids net (g) 24  
Détail La lame bec d'oiseau recourbée permet de tourner les légumes, sa lame fine et pointue est idéale pour inciser et éplucher les champignons, le dos grattoir permet un nettoyage en douceur des jeunes légumes sans enlever la peau, et ce afin de préserver le maximum de vitamines. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001926** Légumes n°114 Mandarine

Longueur lame (mm) 70  
Longueur totale (mm) 170  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Orange  
Poids net (g) 24  
Détail La lame bec d'oiseau recourbée permet de tourner les légumes, sa lame fine et pointue est idéale pour inciser et éplucher les champignons, le dos grattoir permet un nettoyage en douceur des jeunes légumes sans enlever la peau, et ce afin de préserver le maximum de vitamines. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001927** Légumes n°114 Azur

Longueur lame (mm) 70  
Longueur totale (mm) 170  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Azur  
Poids net (g) 24  
Détail La lame bec d'oiseau recourbée permet de tourner les légumes, sa lame fine et pointue est idéale pour inciser et éplucher les champignons, le dos grattoir permet un nettoyage en douceur des jeunes légumes sans enlever la peau, et ce afin de préserver le maximum de vitamines. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002037** Légumes n°114 Fuchsia

Longueur lame (mm) 70  
Longueur totale (mm) 170  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Rose  
Poids net (g) 24  
Détail La lame bec d'oiseau recourbée permet de tourner les légumes, sa lame fine et pointue est idéale pour inciser et éplucher les champignons, le dos grattoir permet un nettoyage en douceur des jeunes légumes sans enlever la peau, et ce afin de préserver le maximum de vitamines. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001928** Eplucheur n°115 Hêtre

Longueur lame (mm) 60  
Longueur totale (mm) 156  
Acier Inox  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 19  
Détail La lame de notre éplucheur permet un épluchage rapide, sa pointe est utile pour enlever les yeux des pommes de terre. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001929** Eplucheur n°115 Aubergine

Longueur lame (mm) 60  
Longueur totale (mm) 156  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Violet  
Poids net (g) 19  
Détail La lame de notre éplucheur permet un épluchage rapide, sa pointe est utile pour enlever les yeux des pommes de terre. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001930** Eplucheur n°115 Pomme

Longueur lame (mm) 60  
Longueur totale (mm) 156  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Vert  
Poids net (g) 19  
Détail La lame de notre éplucheur permet un épluchage rapide, sa pointe est utile pour enlever les yeux des pommes de terre. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001931** Eplucheur n°115 Mandarine

Longueur lame (mm) 60  
Longueur totale (mm) 156  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Orange  
Poids net (g) 19  
Détail La lame de notre éplucheur permet un épluchage rapide, sa pointe est utile pour enlever les yeux des pommes de terre. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001932** Eplucheur n°115 Azur

Longueur lame (mm) 60  
Longueur totale (mm) 156  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Bleu  
Poids net (g) 19  
Détail La lame de notre éplucheur permet un épluchage rapide, sa pointe est utile pour enlever les yeux des pommes de terre. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002038** Eplucheur n°115 Fuchsia

Longueur lame (mm) 60  
Longueur totale (mm) 156  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Rose  
Poids net (g) 19  
Détail La lame de notre éplucheur permet un épluchage rapide, sa pointe est utile pour enlever les yeux des pommes de terre. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002356** Eplucheur n°315 Bleu - Lame 60mm

Longueur lame (mm) 60  
Longueur totale (mm) 156  
Acier Inox  
Manche (Finition) Polymère  
Couleur Manche Bleu  
Poids net (g) 19  
Détail La lame de notre éplucheur permet un épluchage rapide, sa pointe est utile pour enlever les yeux des pommes de terre. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002357** Eplucheur n°315 Vert - Lame 60mm

Longueur lame (mm) 60  
Longueur totale (mm) 156  
Acier Inox  
Manche (Finition) Polymère  
Couleur Manche Vert  
Poids net (g) 19  
Détail La lame de notre éplucheur permet un épluchage rapide, sa pointe est utile pour enlever les yeux des pommes de terre. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002358** Eplucheur n°315 Rouge - Lame 60mm

Longueur lame (mm) 60  
Longueur totale (mm) 156  
Acier Inox  
Manche (Finition) Polymère  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 19  
Détail La lame de notre éplucheur permet un épluchage rapide, sa pointe est utile pour enlever les yeux des pommes de terre. Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002359** Office n°312 - Office cranté n°313 - Eplucheur n°315 - Lames 100mm et 60mm

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier Inox  
Manche (Finition) Polymère  
Couleur Manche Bleu/Vert/Rouge  
Poids net (g) 71  
Détail Efficacité, praticité et maniabilité : le coffret Trio les Essentiels regroupe un couteau d'office, un couteau cranté et un éplucheur. Avec des manches en polymère coloré, résistants au lave-vaisselle.



ACIER INOXYDABLE

**OP002047** Eplucheur Microdenté

Longueur lame (mm) 60  
Longueur totale (mm) /  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 26  
Détail La micro-denture fine permet une coupe douce sans déchirer. La denture permet de conserver durablement la qualité de coupe. Parfait pour les tomates et le kiwis ! Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001933** Tartineur n°117 Hêtre

Longueur lame (mm) 66  
Longueur totale (mm) 162  
Acier Inox  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 18  
Détail Pour tartiner beurre, confiture, pâte au cacao, mais aussi rillettes, pâté, foie gras, tapenade et autres plaisirs inavouables... Sa lame spatule généreuse permet d'étaler rapidement, son long manche est parfait pour aller racler le fond du pot ! Miam ! Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001934** Tartineur n°117 Aubergine

Longueur lame (mm) 66  
Longueur totale (mm) 162  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Violet  
Poids net (g) 18  
Détail Pour tartiner beurre, confiture, pâte au cacao, mais aussi rillettes, pâté, foie gras, tapenade et autres plaisirs inavouables... Sa lame spatule généreuse permet d'étaler rapidement, son long manche est parfait pour aller racler le fond du pot ! Miam ! Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001935** Tartineur n°117 Pomme

Longueur lame (mm) 66  
Longueur totale (mm) 162  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Vert  
Poids net (g) 18  
Détail Pour tartiner beurre, confiture, pâte au cacao, mais aussi rillettes, pâté, foie gras, tapenade et autres plaisirs inavouables... Sa lame spatule généreuse permet d'étaler rapidement, son long manche est parfait pour aller racler le fond du pot ! Miam ! Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001936** Tartineur n°117 Mandarine

Longueur lame (mm) 66  
Longueur totale (mm) 162  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Orange  
Poids net (g) 18  
Détail Pour tartiner beurre, confiture, pâte au cacao, mais aussi rillettes, pâté, foie gras, tapenade et autres plaisirs inavouables... Sa lame spatule généreuse permet d'étaler rapidement, son long manche est parfait pour aller racler le fond du pot ! Miam ! Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP001937** Tartineur n°117 Azur

Longueur lame (mm) 66  
Longueur totale (mm) 162  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Bleu  
Poids net (g) 18  
Détail Pour tartiner beurre, confiture, pâte au cacao, mais aussi rillettes, pâté, foie gras, tapenade et autres plaisirs inavouables... Sa lame spatule généreuse permet d'étaler rapidement, son long manche est parfait pour aller racler le fond du pot ! Miam ! Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002039** Tartineur n°117 Fuchsia

Longueur lame (mm) 66  
Longueur totale (mm) 162  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Rose  
Poids net (g) 18  
Détail Pour tartiner beurre, confiture, pâte au cacao, mais aussi rillettes, pâté, foie gras, tapenade et autres plaisirs inavouables... Sa lame spatule généreuse permet d'étaler rapidement, son long manche est parfait pour aller racler le fond du pot ! Miam ! Livré par 6.



6  
VENDU

ACIER INOXYDABLE

**OP002175** Couteau petit-déjeuner

Longueur lame (mm) 115  
Longueur totale (mm) 215  
Acier Inox  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 35  
Détail Longue de 11,5cm, la lame permet de bien racler le fond des pots de pâte à tartiner, confiture et autres gourmandises sucrées ou salées. Son bout large et arrondi est idéal pour tartiner rapidement et sa partie dentée de 7,5cm est parfaite pour couper facilement pains, viennoiseries, saucisses...



ACIER INOXYDABLE

**OP002176** Couteau petit-déjeuner

Longueur lame (mm) 115  
Longueur totale (mm) 215  
Acier Inox  
Manche (Finition) Bois de charme  
Couleur Manche Orange  
Poids net (g) 35  
Détail Longue de 11,5cm, la lame permet de bien racler le fond des pots de pâte à tartiner, confiture et autres gourmandises sucrées ou salées. Son bout large et arrondi est idéal pour tartiner rapidement et sa partie dentée de 7,5cm est parfaite pour couper facilement pains, viennoiseries, saucisses...



ACIER INOXYDABLE

**OP001816** Pain n°116

Longueur lame (mm) 210  
Longueur totale (mm) 335  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 100  
Détail La lame courbe d'une épaisseur de 1,5mm dotée d'une denture performante qui permet d'amorcer facilement la coupe.



ACIER INOXYDABLE

**OP001818** Chef n°118

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) 328  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 150  
Détail La lame d'une épaisseur de 3mm reste rigide et stable lors de la coupe.



ACIER INOXYDABLE

**OP001819** Santoku n°119

Longueur lame (mm) 170  
Longueur totale (mm) 300  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 144  
Détail La lame d'une épaisseur de 3mm reste rigide et stable lors de la coupe.



ACIER INOXYDABLE

**OP001820** Découper n°120

Longueur lame (mm) 160  
Longueur totale (mm) 291  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 88  
Détail Accompagné de la fourchette diapason (OP001824), le couteau à découper est idéal pour la viande mais aussi pour trancher de gros fruits ou légumes.



ACIER INOXYDABLE

**OP001821** Filet n°121

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) 312  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 70  
Détail Pour lever les filets de poisson et trancher finement.



ACIER INOXYDABLE

**OP001822** Viande n°122

Longueur lame (mm) 130  
Longueur totale (mm) 264  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 84  
Détail Pour dénervet et désosser les viandes et les volailles.



ACIER INOXYDABLE

**OP001823** Carpaccio n°123

Longueur lame (mm) 300  
Longueur totale (mm) 432  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 84  
Détail La lame d'une épaisseur de 1,5mm, longue et très flexible, permet de découper des tranches très fines dans un mouvement de va et vient.



ACIER INOXYDABLE

**OP001824** Fourchette n°124

Longueur lame (mm) 80  
Longueur totale (mm) 295  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 94  
Détail Pour maintenir et découper rôtis et gigots... La fourchette accompagne le couteau à découper (OP001820).



ACIER INOXYDABLE

**OP001825** Office n°125

Longueur lame (mm) 80  
Longueur totale (mm) 176  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 24  
Détail Sa lame courbe, pointue et maniable est plébiscitée par les Chefs pour peler, émincer, couper...



ACIER INOXYDABLE

**OP001838** Coffret Trio Parallèle

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 762  
Détail Les 3 indispensables en cuisine :  
Chef n°118 + Découper n°120 + Office n°125.



ACIER INOXYDABLE

**OP002402** Bloc Pain avec 5 couteaux -  
Collection Parallèle

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Bois  
Couleur Manche Hêtre  
Poids net (g) /  
Détail Bloc garni de 5 couteaux de la collection  
Parallèle :  
• couteau d'office,  
• couteau Chef (20cm),  
• couteau Santoku,  
• couteau à découper  
• couteau à pain.  
Patins en silicone anti-dérapant.



ACIER INOXYDABLE

**OP002403** Bloc Viande avec 5 couteaux -  
Collection Parallèle

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier X50CrMoV16  
Manche (Finition) Bois  
Couleur Manche Hêtre  
Poids net (g) /  
Détail Bloc garni de 5 couteaux de la collection  
Parallèle :  
• couteau d'office,  
• couteau Chef (20cm),  
• couteau Santoku,  
• couteau à découper  
• couteau viande et volaille.  
Patins en silicone anti-dérapant.



ACIER INOXYDABLE



**FLO6KTTER** Coffret Kiana Table Terracotta - 6 couteaux <sup>N</sup>

Longueur lame (mm) 104  
Longueur totale (mm) 226  
Acier X35Cr16N  
Manche (Finition) Polyamide  
Couleur Manche Terracotta  
Poids net (g) 44  
Détail Passage en lave-vaisselle possible.



ACIER INOXYDABLE

**FLO6KTSAU** Coffret Kiana Table Sauge - 6 couteaux <sup>N</sup>

Longueur lame (mm) 104  
Longueur totale (mm) 226  
Acier X35Cr16N  
Manche (Finition) Polyamide  
Couleur Manche Vert  
Poids net (g) 44  
Détail Passage en lave-vaisselle possible.



ACIER INOXYDABLE

**FLO6KTFIC** Coffret Kiana Table Ficelle - 6 couteaux <sup>N</sup>

Longueur lame (mm) 104  
Longueur totale (mm) 226  
Acier X35Cr16N  
Manche (Finition) Polyamide  
Couleur Manche Bleu  
Poids net (g) 44  
Détail Passage en lave-vaisselle possible.



ACIER INOXYDABLE

**FLO6KTANT** Coffret Kiana Table Anthracite - 6 couteaux <sup>N</sup>

Longueur lame (mm) 104  
Longueur totale (mm) 226  
Acier X35Cr16N  
Manche (Finition) Polyamide  
Couleur Manche Anthracite  
Poids net (g) 44  
Détail Passage en lave-vaisselle possible.



ACIER INOXYDABLE

**FLSTKX6** Coffret Kiana Table Panachées - 6 couteaux <sup>N</sup>

Longueur lame (mm) 104  
Longueur totale (mm) 226  
Acier X35Cr16N  
Manche (Finition) Polyamide  
Couleur Manche Panachées  
Poids net (g) 44  
Détail Panachées : 2 terracotta,  
2 sauge, 2 ficelle.  
Passage en lave-vaisselle possible.



ACIER INOXYDABLE

# HAZAKI

NOUVEAUTÉ 2022



SÉRIE PRO

## HAZ01PROM SÉRIE PRO Gyuto **N**

Longueur lame (mm) 210  
Longueur totale (mm) 335  
Acier Damas  
Manche (Finition) Loupe d'érable  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Damas 33 couches.  
Acier SUS40 de part et d'autre de l'âme en acier San Mai VG10.  
Lame forgée à Seki au Japon.



ACIER INOXYDABLE

## HAZ02PROM SÉRIE PRO Santoku **N**

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) 300  
Acier Damas  
Manche (Finition) Loupe d'érable  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Damas 33 couches.  
Acier SUS40 de part et d'autre de l'âme en acier San Mai VG10.  
Lame forgée à Seki au Japon.



ACIER INOXYDABLE

## HAZ03PROM SÉRIE PRO Utility **N**

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) 270  
Acier Damas  
Manche (Finition) Loupe d'érable  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Damas 33 couches.  
Acier SUS40 de part et d'autre de l'âme en acier San Mai VG10.  
Lame forgée à Seki au Japon.



ACIER INOXYDABLE

## HAZ04PROM SÉRIE PRO Paring **N**

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) 220  
Acier Damas  
Manche (Finition) Loupe d'érable  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) /  
Détail Damas 33 couches.  
Acier SUS40 de part et d'autre de l'âme en acier San Mai VG10.  
Lame forgée à Seki au Japon.



ACIER INOXYDABLE

## HAZ01G CLASSIC Gyuto **N**

Longueur lame (mm) 210  
Longueur totale (mm) 335  
Acier AUS-8  
Manche (Finition) G10  
Couleur Manche Gris  
Poids net (g) /  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

## HAZ02G CLASSIC Santoku **N**

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) 300  
Acier AUS-8  
Manche (Finition) G10  
Couleur Manche Gris  
Poids net (g) /  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

## HAZ03G CLASSIC Utility **N**

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) 270  
Acier AUS-8  
Manche (Finition) G10  
Couleur Manche Gris  
Poids net (g) /  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

## HAZ04G CLASSIC Paring **N**

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) 220  
Acier AUS-8  
Manche (Finition) G10  
Couleur Manche Gris  
Poids net (g) /  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

## HAZ01R CLASSIC Gyuto **N**

Longueur lame (mm) 210  
Longueur totale (mm) 335  
Acier AUS-8  
Manche (Finition) G10  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) /  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

## HAZ02R CLASSIC Santoku **N**

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) 300  
Acier AUS-8  
Manche (Finition) G10  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) /  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

## HAZ03R CLASSIC Utility **N**

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) 270  
Acier AUS-8  
Manche (Finition) G10  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) /  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

## HAZ04R CLASSIC Paring **N**

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) 220  
Acier AUS-8  
Manche (Finition) G10  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) /  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**HAZ01W** CLASSIC Gyuto **N**

Longueur lame (mm) 210  
 Longueur totale (mm) 335  
 Acier AUS-8  
 Manche (Finition) G10  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) /  
 Détail /



ACIER INOXYDABLE

**HAZ02W** CLASSIC Santoku **N**

Longueur lame (mm) 180  
 Longueur totale (mm) 300  
 Acier AUS-8  
 Manche (Finition) G10  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) /  
 Détail /



ACIER INOXYDABLE

**HAZ03W** CLASSIC Utility **N**

Longueur lame (mm) 150  
 Longueur totale (mm) 270  
 Acier AUS-8  
 Manche (Finition) G10  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) /  
 Détail /



ACIER INOXYDABLE

**HAZ04W** CLASSIC Paring **N**

Longueur lame (mm) 120  
 Longueur totale (mm) 220  
 Acier AUS-8  
 Manche (Finition) G10  
 Couleur Manche Blanc  
 Poids net (g) /  
 Détail /



ACIER INOXYDABLE



**Gamme SUPER GOU YPSILON**

Lame damas en aciers inoxydables à haute teneur en carbone de part et d'autre de l'âme en acier japonais Takefu SG2. Cet acier issu de la technologie des poudres procure un haut degré de pureté et de résistance à l'usure. Lame au tranchant extrême grâce au traitement thermique procurant une dureté de 63HRC, elle revêt la signature "Super GOU YPSILON" gravée main. Manche Micarta noir surligné par deux entretoises rouges, robustes et durables incrusté du symbole "Esprit Samurai" et pommeau acier inoxydable gravé à emblème de la gamme GOU. Chaque couteau est livré avec son fourreau bois à l'image du Katana japonais.

**Y37200** SUPER GOU YPSILON - Chef

Longueur lame (mm) 200  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Damas  
 Manche (Finition) Micarta  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 222  
 Détail Damas 193 couches : 2x96



ACIER INOXYDABLE

**Y37201** SUPER GOU YPSILON - Santoku

Longueur lame (mm) 165  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Damas  
 Manche (Finition) Micarta  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 215  
 Détail Damas 193 couches : 2x96



ACIER INOXYDABLE

**Y37202** SUPER GOU YPSILON - Office

Longueur lame (mm) 120  
 Longueur totale (mm) /  
 Acier Damas  
 Manche (Finition) Micarta  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 106  
 Détail Damas 193 couches : 2x96



ACIER INOXYDABLE



## Gamme SUPER GOU

Lame Damas en aciers inoxydables à haute teneur en carbone de part et d'autre de l'âme en acier japonais Takefu SG2. Cet acier issu de la technologie des poudres procure un haut degré de pureté et de résistance à l'usure. Lame au tranchant extrême grâce au traitement thermique procurant une dureté de 63HRC, elle revêt la signature "Super GOU" gravée main. Manche Micarta "Lie de vin et noir", robuste et durable fixé par trois rivets inoxydables et pommeau acier inoxydable gravé à emblème de la gamme GOU.

### Y37100 SUPER GOU - Chef

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 222  
Détail Damas 161 couches : 2x80 +1



ACIER INOXYDABLE

### Y37101 SUPER GOU - Santoku

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 215  
Détail Damas 161 couches : 2x80 +1



ACIER INOXYDABLE

### Y37102 SUPER GOU - Office

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 106  
Détail Damas 161 couches : 2x80 +1



ACIER INOXYDABLE

### Y37103 SUPER GOU - Office

Longueur lame (mm) 80  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 93  
Détail Lame Damas 161 couches : 2x80 +1



ACIER INOXYDABLE

### Y37107 SUPER GOU - Découper

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 177  
Détail Damas 161 couches : 2x80 +1



ACIER INOXYDABLE

### Y37108 SUPER GOU - Pain

Longueur lame (mm) 230  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 216  
Détail Damas 161 couches : 2x80 +1



ACIER INOXYDABLE

### Y37112 SUPER GOU - Santoku

Longueur lame (mm) 125  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 116  
Détail Damas 161 couches : 2x80 +1



ACIER INOXYDABLE

### Y37113 SUPER GOU - Steak

Longueur lame (mm) 113  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 110  
Détail Damas 161 couches : 2x80 +1



ACIER INOXYDABLE

### Y37116 SUPER GOU - Découper

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 102  
Détail Damas 161 couches : 2x80 +1



ACIER INOXYDABLE

### Y37128 SUPER GOU - Chef

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 102  
Détail Damas 161 couches : 2x80 +1



ACIER INOXYDABLE

### Y37134 SUPER GOU - Kiritsuke

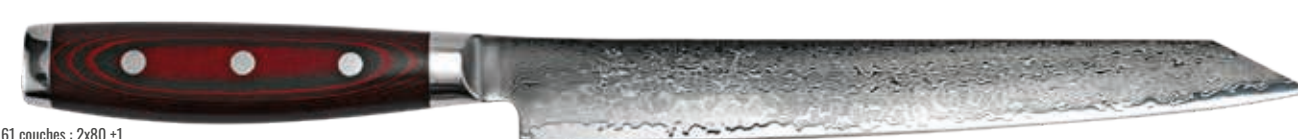
Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 230  
Détail Damas 161 couches : 2x80 +1



ACIER INOXYDABLE

### Y37139 SUPER GOU - Découper

Longueur lame (mm) 229  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Rouge  
Poids net (g) 190  
Détail Damas 161 couches : 2x80 +1



ACIER INOXYDABLE



## Gamme TAKEHISA

Couteaux de la gamme Takehisa. Damas issu de la métallurgie des poudres ZDP189 conçu à partir de 245 couches. Damas à motif géométrique. Manche en hêtre teinté avec symbole incrusté.

### Y37300 TAKEHISA - Gyuto

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail Damas 245 couches : 1x122+1



ACIER INOXYDABLE

### Y37304 TAKEHISA - Nakiri

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail Damas 245 couches : 1x122+1



ACIER INOXYDABLE

### Y37310 TAKEHISA - Gyuto

Longueur lame (mm) 240  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail Damas 245 couches : 1x122+1



ACIER INOXYDABLE

### Y37334 TAKEHISA - Kiritsuke

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Hêtre  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail Damas 245 couches : 1x122+1



ACIER INOXYDABLE

## Gamme KETU

Lame San Mai 3 couches avec un cœur de lame en acier SG2 de dureté 63HRC. Lame martelée évitant que les aliments ne restent collés à la lame. Manche en Pakkawood et pommeau en acier inoxydable. Manche légèrement bombé pour une meilleure prise en main.

### Y34900 Yaxell Ketu Chef's <sup>N</sup>

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail Gravure dorée sur le pommeau. Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

### Y34901 Yaxell Ketu Santoku <sup>N</sup>

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail San Mai cœur SG2. Gravure dorée sur le pommeau. Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

### Y34908 Yaxell Ketu Bread <sup>N</sup>

Longueur lame (mm) 230  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail San Mai cœur SG2. Gravure dorée sur le pommeau. Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

### Y34913 Yaxell Ketu Steak knife <sup>N</sup>

Longueur lame (mm) 113  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail San Mai cœur SG2. Gravure dorée sur le pommeau. Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE



**Y34916** Yaxell Ketu Slicing **N**

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail San Mai cœur SG2.  
Gravure dorée sur le pommeau.  
Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**Y34929** Yaxell Ketu Konata **N**

Longueur lame (mm) 215  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail San Mai cœur SG2.  
Gravure dorée sur le pommeau.  
Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**Y34934** Yaxell Ketu Kiritsuke **N**

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail San Mai cœur SG2.  
Gravure dorée sur le pommeau.  
Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**Y34935** Yaxell Ketu Utility **N**

Longueur lame (mm) 100  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail San Mai cœur SG2.  
Gravure dorée sur le pommeau.  
Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**Y34936** Yaxell Ketu Curved Boning **N**

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail San Mai cœur SG2.  
Gravure dorée sur le pommeau.  
Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**Y34939** Yaxell Ketu Slicing **N**

Longueur lame (mm) 230  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail San Mai cœur SG2.  
Gravure dorée sur le pommeau. Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**Y34941** Yaxell Ketu Chef's **N**

Longueur lame (mm) 243  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail San Mai cœur SG2.  
Gravure dorée sur le pommeau.  
Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**Y34944** Yaxell Ketu Nakiri **N**

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) /  
Détail San Mai cœur SG2.  
Gravure dorée sur le pommeau.  
Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

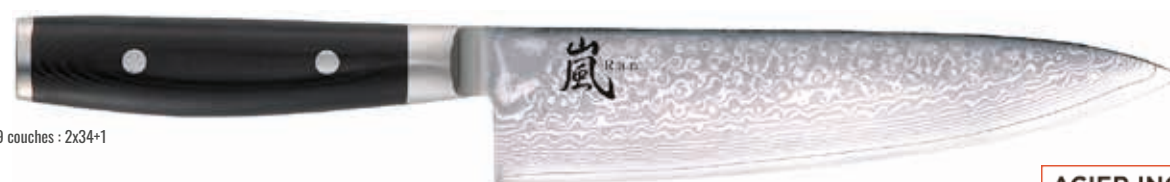


**Gamme RAN**

Damas 69 couches. RAN en japonais signifie "L'excellent". Lame Damas 69 couches : 2x34 en aciers inoxydables à haute teneur en carbone de part et d'autre de l'âme en VG10. Lame au tranchant extrême grâce au traitement thermique procurant une dureté de 61HRC. Manche Micarta robuste et durable fixé par deux rivets inoxydables et pommeau acier inoxydable.

**Y36000** RAN - Chef - Damas

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 242  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1



ACIER INOXYDABLE

**Y36000G** RAN - Chef alvéolé - Damas

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 220  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1



ACIER INOXYDABLE

**Y36001** RAN - Santoku - Damas

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 210  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1



ACIER INOXYDABLE

**Y36001G** RAN - Santoku alvéolé - Damas

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 229  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1



ACIER INOXYDABLE

**Y36002** RAN - Office - Damas

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 120  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1



ACIER INOXYDABLE

**Y36003** RAN - Office - Damas

Longueur lame (mm) 80  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 106  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1



ACIER INOXYDABLE

**Y36004** RAN - Nakiri - Damas

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 235  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1



ACIER INOXYDABLE

**Y36007** RAN - Découper - Damas

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 202  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1



ACIER INOXYDABLE

**Y36008** RAN - Pain - Damas

Longueur lame (mm) 230  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 236  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1



ACIER INOXYDABLE

**Y36010** RAN - Chef - Damas

Longueur lame (mm) 255  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 269  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1



ACIER INOXYDABLE

**Y36012** RAN - Santoku - Damas

Longueur lame (mm) 125  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 133  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1



ACIER INOXYDABLE

**Y36013** RAN - Steak - Damas

Longueur lame (mm) 113  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 100  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1



ACIER INOXYDABLE

**Y36016** RAN - Découper - Damas

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 123  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1



ACIER INOXYDABLE

**Y36019** RAN - Chinese Chef's - Damas

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 396  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1  
Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**Y36034** RAN - Kiritsuke - Damas

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 240  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1  
Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**Y36036** RAN - Désosseur - Damas

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 120  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1  
Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**Y36039** RAN - Découper

Longueur lame (mm) 229  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 190  
Détail Damas 69 couches : 2x34+1  
Lame Damas en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10.



ACIER INOXYDABLE

**Gamme ZEN**

Lame en Damas 37 couches. ZEN en japonais signifie 'Les repas les plus sains'.  
Lame 2x18 en aciers inoxydables à haute teneur en carbone de part et d'autre de l'âme en VG10. Dureté 61 HRC. Lame brute de martelage et logo Yaxell et Zen estampés. Manche Micarta robuste et durable fixé par deux rivets inoxydables.



**Y35500** ZEN - Chef - Damas

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 220  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**Y35501** ZEN - Santoku - Damas

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 210  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**Y35502** ZEN - Office - Damas

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 110  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**Y35503** ZEN - Office - Damas

Longueur lame (mm) 80  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 100  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**Y35504** ZEN - Nakiri - Damas

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 237  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**Y35506** ZEN - Désosseur - Damas

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 115  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**Y35507** ZEN - Découper - Damas

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 175  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**Y35508** ZEN - Pain - Damas

Longueur lame (mm) 230  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 210  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**Y35510** ZEN - Chef - Damas

Longueur lame (mm) 255  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 250  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**Y35512** ZEN - Santoku - Damas

Longueur lame (mm) 125  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 120  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**Y35516** ZEN - Découper - Damas

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) /  
Acier VG10  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 120  
Détail /



ACIER INOXYDABLE

**Y35534** ZEN - Kiritsuke - Damas

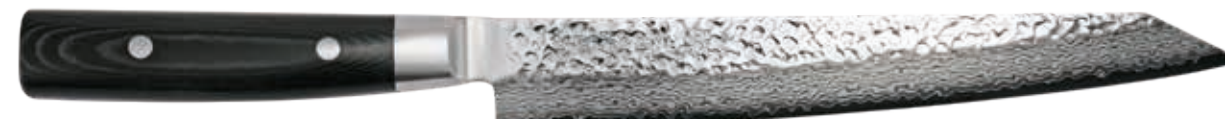
Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier VG10  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 220  
Détail /



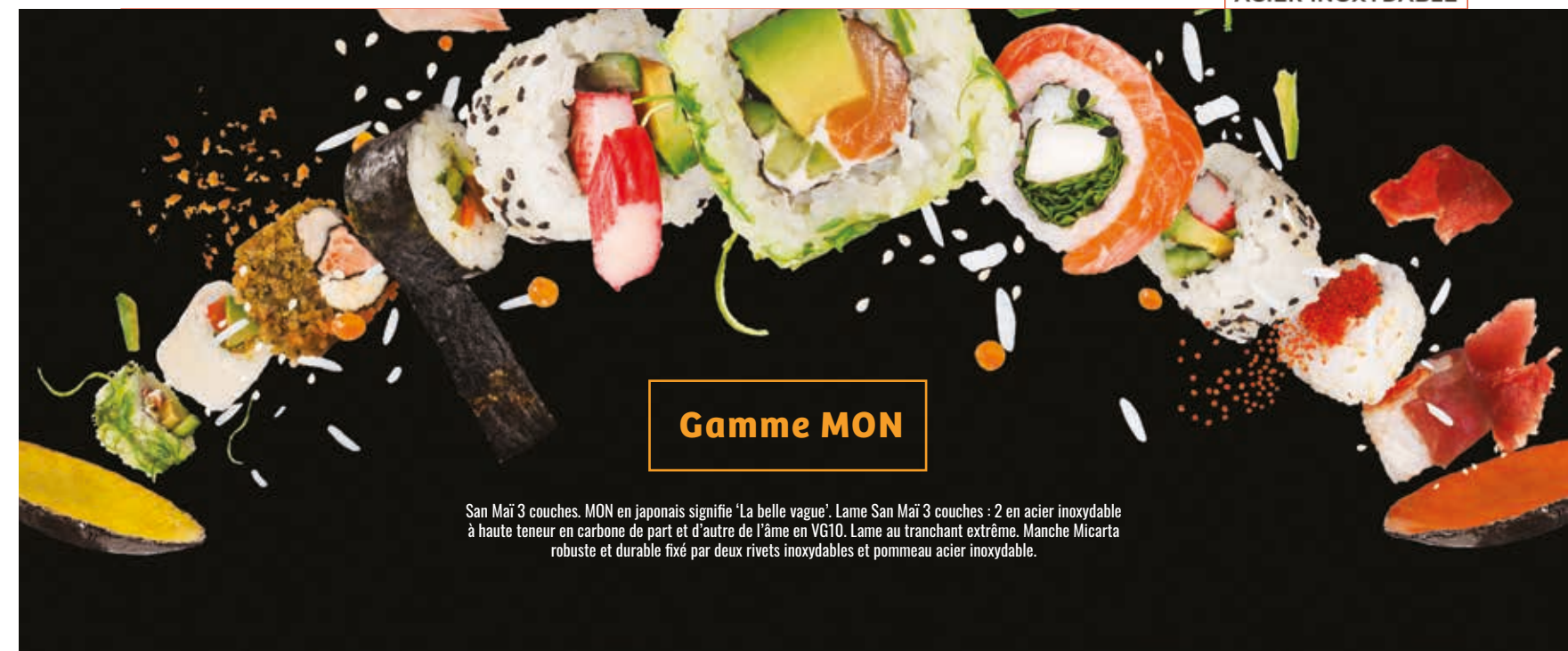
ACIER INOXYDABLE

**Y35539** ZEN - Découper

Longueur lame (mm) 229  
Longueur totale (mm) /  
Acier VG10  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 190  
Détail /



ACIER INOXYDABLE



San Mai 3 couches. MON en japonais signifie 'La belle vague'. Lame San Mai 3 couches : 2 en acier inoxydable à haute teneur en carbone de part et d'autre de l'âme en VG10. Lame au tranchant extrême. Manche Micarta robuste et durable fixé par deux rivets inoxydables et pommeau acier inoxydable.

**Y36300** MON - Chef - Damas

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 210  
Détail San Mai 3 couches cœur VG10.



ACIER INOXYDABLE

**Y36301** MON - Santoku - Damas

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 190  
Détail San Mai 3 couches cœur VG10.



ACIER INOXYDABLE

**Y36302** MON - Office - Damas

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 95  
Détail San Mai cœur VG10.



**ACIER INOXYDABLE**

**Y36303** MON - Office - Damas

Longueur lame (mm) 80  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 87  
Détail San Mai cœur VG10.



**ACIER INOXYDABLE**

**Y36307** MON - Découper - Damas

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 165  
Détail San Mai cœur VG10.



**ACIER INOXYDABLE**

**Y36308** MON - Pain - Damas

Longueur lame (mm) 230  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 190  
Détail San Mai cœur VG10.



**ACIER INOXYDABLE**

**Y36312** MON - Santoku - Damas

Longueur lame (mm) 125  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 106  
Détail San Mai cœur VG10.



**ACIER INOXYDABLE**

**Y36316** MON - Découper - Damas

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 100  
Détail San Mai cœur VG10.



**ACIER INOXYDABLE**

**Y36334** MON - Kiritsuke - Damas

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Micarta  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 210  
Détail San Mai cœur VG10.



**ACIER INOXYDABLE**

**ACCESSOIRES**

**Y37280** Etui Chef 200mm

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Erable  
Manche (Finition) Erable  
Couleur Manche Erable  
Poids net (g) 55  
Détail Pour lame en VG10. Etui en érable. Largeur : 65mm. Intérieur aimanté.



**Y37281** Etui Santoku 165mm

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) /  
Acier Erable  
Manche (Finition) Erable  
Couleur Manche Erable  
Poids net (g) 55  
Détail Pour lame en VG10. Etui en érable. Largeur : 63mm. Intérieur aimanté.



**Y37282** Etui Office 120mm

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) /  
Acier Erable  
Manche (Finition) Erable  
Couleur Manche Erable  
Poids net (g) 55  
Détail Pour lame en VG10. Etui en érable. Largeur : 45mm. Intérieur aimanté.



**Y37284** Etui Kiritsuke 200mm

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Erable  
Manche (Finition) Erable  
Couleur Manche Erable  
Poids net (g) 55  
Détail Pour lame en VG10. Etui en érable. Largeur : 53mm. Intérieur aimanté.



**Y37285** Etui Wooden 254mm **N**

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier Erable  
Manche (Finition) Bois naturel  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 60  
Détail Etui en bois d'érable pour couteau de lame 254mm.



**Y37730** Support magnétique 30cm

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) 345  
Acier Bambou  
Manche (Finition) Bois naturel  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 360  
Détail 30 cm pour 5 couteaux. Largeur 59mm. Livré avec système de fixation.



**Y37731** Support magnétique 30cm

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) 345  
Acier Bambou  
Manche (Finition) Noir  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 360  
Détail 30cm pour 5 couteaux. Largeur 59mm. Livré avec système de fixation.



**Y37740** Support magnétique 45cm

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) 495  
Acier Bambou  
Manche (Finition) Bois naturel  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 500  
Détail 45cm pour 8 couteaux. Largeur 59mm. Livré avec système de fixation.



**Y37741** Support magnétique 45cm

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) 495  
Acier Bambou  
Manche (Finition) Noir  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 500  
Détail 45cm pour 8 couteaux. Largeur 59mm. Livré avec système de fixation.



**Y39202** Planche

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier Bois  
Manche (Finition) Chêne  
Couleur Manche Chêne  
Poids net (g) 1350  
Détail 350 x 250 x 25mm.



**Y39430** Planche

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier Bois  
Manche (Finition) Chêne  
Couleur Manche Chêne  
Poids net (g) 1800  
Détail 300 x 200 x 40mm.



**Y39445** Planche

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier Bois  
Manche (Finition) Chêne  
Couleur Manche Chêne  
Poids net (g) 4100  
Détail 450 x 300 x 40mm.



**Y37708** Housse de transport - 8 couteaux

Poids net (g) 600  
Détail Dimensions : 500 x 130 x 40mm. 8 Couteaux.



**Y37710** Housse de transport - 10 couteaux

Poids net (g) 1580  
Détail Dimensions : 515 x 162 x 50mm. 10 Couteaux.



### WU8001 Damas - Couteau nakiri

Longueur lame (mm) 170  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 530  
Détail Damas 67 couches en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10. Manche ergonomique.



ACIER INOXYDABLE

### WU8002 Damas - Couteau chef

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 500  
Détail Damas 67 couches en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10. Manche ergonomique.



ACIER INOXYDABLE

### WU8003 Damas - Couteau Santoku alvéolé

Longueur lame (mm) 170  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 490  
Détail Damas 67 couches en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10. Manche ergonomique.



ACIER INOXYDABLE

### WU8004 Damas - Couteau à découper

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 480  
Détail Damas 67 couches en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10. Manche ergonomique.



ACIER INOXYDABLE

### WU8005 Damas - Couteau à pain

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 490  
Détail Damas 67 couches en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10. Manche ergonomique.



ACIER INOXYDABLE

### WU8007 Damas - Couteau universel

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 275  
Détail Damas 67 couches en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10. Manche ergonomique.



ACIER INOXYDABLE

### WU8008 Damas - Couteau d'office

Longueur lame (mm) 90  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 270  
Détail Damas 67 couches en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10. Manche ergonomique.



ACIER INOXYDABLE

### WU8009 Damas - Couteau bec d'oiseau

Longueur lame (mm) 90  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 270  
Détail Damas 67 couches en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10. Manche ergonomique.



ACIER INOXYDABLE

### WU8011 Damas - Coffret série damas

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 650  
Détail Damas 67 couches en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10. Manche ergonomique. Coffret Santoku alvéolé 170mm et Office 90mm.



ACIER INOXYDABLE

### WU8039 Damas - Malette 5 couteaux damas

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier Damas  
Manche (Finition) Olivier  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 2000  
Détail Damas 67 couches en acier inoxydable de part et d'autre de l'âme en acier VG10. Manche ergonomique. Chef 200mm. Santoku Alvéolé 170mm. Découper 200mm. Universel 120mm. Office 90mm. Set livré dans une housse de transport.



ACIER INOXYDABLE

### WU8015 Pakka - Couteau Chef

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 500  
Détail Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

### WU8016 Pakka - Couteau Santoku

Longueur lame (mm) 170  
Longueur totale (mm) /  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 460  
Détail Lame alvéolée.



ACIER INOXYDABLE

### WU8017 Pakka - Couteau à découper

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 465  
Détail Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

### WU8018 Pakka - Couteau à pain

Longueur lame (mm) 200  
Longueur totale (mm) /  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 450  
Détail Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**WU8021** Pakka - Couteau d'office

Longueur lame (mm) 90  
Longueur totale (mm) /  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 275  
Détail Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**WU8028** Pakka - Couteau universel

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) /  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 280  
Détail Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**WU8023** Pakka - Coffret 2 couteaux

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 640  
Détail Lame martelée. Coffret Chef 200mm et Office 90mm.



ACIER INOXYDABLE

**WU8026** Pakka - Coffret 3 couteaux

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 790  
Détail Lame martelée.  
Coffret Santoku 170mm.  
Universel 120mm.  
Office 90mm.



ACIER INOXYDABLE

**WU8038** Pakka - Trousse 5 couteaux Pakka

Longueur lame (mm) /  
Longueur totale (mm) /  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Pakkawood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 2000  
Détail Lame martelée.  
Chef 200mm.  
Santoku 170mm.  
Découper 200mm.  
Universel 120mm.  
Office 90mm.  
Set livré dans une housse de transport.



ACIER INOXYDABLE



**WU8036** Trousse 9 couteaux

Poids net (g) 710  
Détail Trousse vide pour 9 couteaux de cuisine et ustensiles + 2 poches de rangement.  
Dimensions ouverte : (H) 480 x (l) 600mm.  
Dimensions fermée : (H) 120 x (l) 485mm.



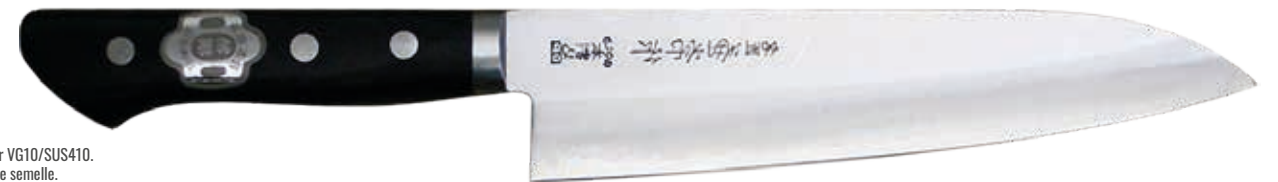
**WU8037** Mallette 21 couteaux

Poids net (g) 1150  
Détail Mallette vide pour 21 couteaux et ustensiles + 1 poche de rangement.  
Dimensions ouverte : (H) 500 x (l) 550mm.  
Dimensions fermée : (H) 300 x (l) 500mm.



**KC141** Kengata

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) 305  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Plywood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 150  
Détail San Mai cœur VG10/SUS410.  
Montage plate semelle.



ACIER INOXYDABLE

**KC142** Santoku

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) 285  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Plywood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 150  
Détail San Mai cœur VG10/SUS410.  
Montage plate semelle.



ACIER INOXYDABLE

**KC143** Usuba

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) 290  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Plywood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 155  
Détail San Mai cœur VG10/SUS410.  
Montage plate semelle.



ACIER INOXYDABLE

**KC152** Santoku

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) 300  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Plywood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 145  
Détail San Mai cœur Sandvik 19C27/SUS410.  
Montage plate semelle.



ACIER INOXYDABLE

**KC153** Gyutou

Longueur lame (mm) 185  
Longueur totale (mm) 350  
Acier San Mai  
Manche (Finition) Plywood  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 135  
Détail San Mai cœur Sandvik 19C27/SUS410.  
Montage plate semelle.



ACIER INOXYDABLE

**KC154** Usabagata

Longueur lame (mm) 165  
 Longueur totale (mm) 293  
 Acier San Mai Plywood  
 Manche (Finition) Bois teinté  
 Couleur Manche 113  
 Poids net (g) San Mai cœur Sandvik 19C27/SUS410.  
 Détail Montage plate semelle.



ACIER INOXYDABLE

**KC155** Petty

Longueur lame (mm) 150  
 Longueur totale (mm) 270  
 Acier San Mai  
 Manche (Finition) Bois teinté  
 Couleur Manche 80  
 Poids net (g) San Mai cœur Sandvik 19C27/SUS410.  
 Détail Montage plate semelle.



ACIER INOXYDABLE

**KC462** Santoku

Longueur lame (mm) 165  
 Longueur totale (mm) 292  
 Acier Damas  
 Manche (Finition) Bois de Santal  
 Couleur Manche Bois teinté  
 Poids net (g) 121  
 Détail Damas 11 couches cœur acier bleu.



**KC463** Nakiri

Longueur lame (mm) 165  
 Longueur totale (mm) 305  
 Acier Damas  
 Manche (Finition) Bois de Santal  
 Couleur Manche Bois teinté  
 Poids net (g) /  
 Détail Damas 11 couches cœur acier bleu.



**KC464** Petty

Longueur lame (mm) 135  
 Longueur totale (mm) 250  
 Acier Damas  
 Manche (Finition) Bois de Santal  
 Couleur Manche Bois teinté  
 Poids net (g) 70  
 Détail Damas 11 couches cœur acier bleu.



**KC465** Kiritsuke

Longueur lame (mm) 170  
 Longueur totale (mm) 312  
 Acier Damas  
 Manche (Finition) Bois de santal  
 Couleur Manche Bois teinté  
 Poids net (g) 125  
 Détail Damas 11 couches cœur acier bleu.



**KC501** Yanagiba

Longueur lame (mm) 270  
 Longueur totale (mm) 415  
 Acier Damas  
 Manche (Finition) Magnolia  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 154  
 Détail Damas 11 couches cœur acier blanc.  
 Emouture asymétrique.



**KC502** Yanagiba

Longueur lame (mm) 240  
 Longueur totale (mm) 375  
 Acier Damas  
 Manche (Finition) Magnolia  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 136  
 Détail Damas 11 couches cœur acier blanc.  
 Emouture asymétrique.



ACIER INOXYDABLE

ACIER INOXYDABLE

**KC503** Yanagiba

Longueur lame (mm) 210  
 Longueur totale (mm) 340  
 Acier Damas  
 Manche (Finition) Magnolia  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 105  
 Détail Damas 11 couches cœur acier blanc.  
 Emouture asymétrique.



**KC512** Deba

Longueur lame (mm) 165  
 Longueur totale (mm) 310  
 Acier Damas  
 Manche (Finition) Magnolia  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 263  
 Détail Damas 11 couches cœur acier blanc.  
 Emouture asymétrique.



**KC521** Usuba

Longueur lame (mm) 165  
 Longueur totale (mm) 305  
 Acier Damas  
 Manche (Finition) Magnolia  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 131  
 Détail Damas 11 couches cœur acier blanc.  
 Emouture asymétrique.



**KC702** Gyuto

Longueur lame (mm) 210  
 Longueur totale (mm) 330  
 Acier NKS32  
 Manche (Finition) Plywood  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 150  
 Détail /



**KC703** Gyuto

Longueur lame (mm) 240  
 Longueur totale (mm) 370  
 Acier NKS32  
 Manche (Finition) Plywood  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 210  
 Détail /



**KC704** Gyuto

Longueur lame (mm) 270  
 Longueur totale (mm) 405  
 Acier NKS32  
 Manche (Finition) Plywood  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 250  
 Détail /



**KC943** Santoku

Longueur lame (mm) 165  
 Longueur totale (mm) 285  
 Acier San Mai Plywood  
 Manche (Finition) Magnolia  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 150  
 Détail San Mai cœur VG1/SUS410.  
 Lame martelée. Mitres inox montage plate semelle.



ACIER INOXYDABLE

**KC944** Petty

Longueur lame (mm) 135  
 Longueur totale (mm) 240  
 Acier San Mai Plywood  
 Manche (Finition) Magnolia  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 72  
 Détail San Mai cœur VG1/SUS410.  
 Lame martelée. Mitres inox montage plate semelle.



ACIER INOXYDABLE

**KC945** Kengata

Longueur lame (mm) 180  
 Longueur totale (mm) 303  
 Acier San Mai  
 Manche (Finition) Plywood  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 155  
 Détail San Mai cœur VG1/SUS410.  
 Lame martelée.  
 Mitres inox montage plate semelle.



ACIER INOXYDABLE

**KC946** Usubagata

Longueur lame (mm) 165  
 Longueur totale (mm) 290  
 Acier San Mai  
 Manche (Finition) Plywood  
 Couleur Manche Noir  
 Poids net (g) 175  
 Détail San Mai cœur VG1/SUS410.  
 Lame martelée.  
 Mitres inox montage plate semelle.



ACIER INOXYDABLE

**KC951** Gytou

Longueur lame (mm) 180  
 Longueur totale (mm) 305  
 Acier DSR-1KG  
 Manche (Finition) Plywood  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 119  
 Détail Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**KC952** Santoku

Longueur lame (mm) 165  
 Longueur totale (mm) 300  
 Acier DSR-1KG  
 Manche (Finition) Plywood  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 121  
 Détail Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**KC953** Usubagata

Longueur lame (mm) 165  
 Longueur totale (mm) 300  
 Acier DSR-1KG  
 Manche (Finition) Plywood  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 120  
 Détail Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**KC954** Petty

Longueur lame (mm) 120  
 Longueur totale (mm) 240  
 Acier DSR-1KG  
 Manche (Finition) Plywood  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 60  
 Détail Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**KC955** Sujihiki

Longueur lame (mm) 210  
 Longueur totale (mm) 340  
 Acier DSR-1KG  
 Manche (Finition) Plywood  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 116  
 Détail Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

**KC956** Ko-Deba

Longueur lame (mm) 106  
 Longueur totale (mm) 220  
 Acier DSR-1KG  
 Manche (Finition) Plywood  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 70  
 Détail Lame martelée.



ACIER INOXYDABLE

# SEKIRYU

**SR100** Santoku

Longueur lame (mm) 170  
 Longueur totale (mm) 290  
 Acier 420J  
 Manche (Finition) Bois  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 102  
 Détail Trancher et émincer.  
 Emouture symétrique.



ACIER INOXYDABLE

**SR110** Santoku ajouré

Longueur lame (mm) 170  
 Longueur totale (mm) 290  
 Acier 420J  
 Manche (Finition) Bois  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 102  
 Détail Trancher et émincer.  
 Emouture asymétrique.



ACIER INOXYDABLE

**SR200** Nakiri

Longueur lame (mm) 170  
 Longueur totale (mm) 300  
 Acier 420J  
 Manche (Finition) Bois  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 146  
 Détail Trancher et émincer.  
 Emouture symétrique.



ACIER INOXYDABLE

**SR240** Sashimi 240mm

Longueur lame (mm) 240  
 Longueur totale (mm) 370  
 Acier 420J  
 Manche (Finition) Bois  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 125  
 Détail Emincer finement la viande et le poisson.  
 Emouture asymétrique.



ACIER INOXYDABLE

**SR270** Sashimi 270mm

Longueur lame (mm) 270  
 Longueur totale (mm) 405  
 Acier 420J  
 Manche (Finition) Bois  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 135  
 Détail Emincer finement la viande et le poisson.  
 Emouture asymétrique.



ACIER INOXYDABLE

**SR300** Deba

Longueur lame (mm) 165  
 Longueur totale (mm) 285  
 Acier 420J  
 Manche (Finition) Bois  
 Couleur Manche Bois naturel  
 Poids net (g) 151  
 Détail Eplucher et petits travaux.  
 Emouture asymétrique.



ACIER INOXYDABLE



## SR301 Kodeba

Longueur lame (mm) 110  
Longueur totale (mm) 220  
Acier 420J  
Manche (Finition) Bois  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 51  
Détail Débiter le poisson de petite taille, émincer les petits légumes. Emouture asymétrique.



ACIER INOXYDABLE

## SR400 Sashimi 210mm

Longueur lame (mm) 210  
Longueur totale (mm) 330  
Acier 420J  
Manche (Finition) Bois  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 82  
Détail Emincer finement la viande et le poisson. Emouture asymétrique.



ACIER INOXYDABLE

## SR700 Office long

Longueur lame (mm) 125  
Longueur totale (mm) 240  
Acier 420J  
Manche (Finition) Bois  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 41  
Détail Idéal pour effectuer des petites découpes sur planche. Emouture symétrique.



ACIER INOXYDABLE

## SR900 Gyuto

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) 310  
Acier 420J  
Manche (Finition) Bois  
Couleur Manche Bois naturel  
Poids net (g) 100  
Détail Convient surtout pour la viande et les grosses découpes. Emouture symétrique.



ACIER INOXYDABLE

## SR1001 Nakiri & Santoku & Small Deba & Petty

Longueur lame (mm) / 300  
Longueur totale (mm) / 420 J2  
Acier Bois  
Manche (Finition) Bois naturel  
Couleur Manche /  
Poids net (g) /  
Détail Santoku & Nakiri Lames 165mm. Manches Bois. Trancher et émincer.



Small Deba. Débiter le poisson de petite taille, émincer les petits légumes.

Petty. Idéal pour effectuer des petites découpes sur planche. Emouture asymétrique. HRC : 50-53.

ACIER INOXYDABLE

## SR600 Nakiri & Santoku

Longueur lame (mm) / 420 J2  
Longueur totale (mm) / Bois  
Acier Bois naturel  
Manche (Finition) /  
Couleur Manche /  
Poids net (g) /  
Détail Santoku & Nakiri Lames 165mm. Manches Bois. Longueurs totales : 300mm. Trancher et émincer. Emouture asymétrique. HRC : 50-53.



ACIER INOXYDABLE

## SR601 Sashimi & Deba

Longueur lame (mm) / 420 J2  
Longueur totale (mm) / Bois  
Acier Bois naturel  
Manche (Finition) /  
Couleur Manche /  
Poids net (g) /  
Détail Sashimi - Lame 210mm. Longueur totale : 330mm. Emincer finement la viande et le poisson.



Deba - Lame 150mm. Longueur totale : 285mm. Eplucher et petit travaux. Manches ABS. Emouture asymétrique. HRC : 50-53.

ACIER INOXYDABLE

## SR801 Santoku & Deba & Sashimi

Longueur lame (mm) / 420 J2  
Longueur totale (mm) / Bois  
Acier Bois naturel  
Manche (Finition) /  
Couleur Manche /  
Poids net (g) /  
Détail Santoku Longueur totale : 290mm. Trancher et émincer.



Sashimi Longueur totale : 330mm.

Deba Longueur totale : 285mm. Manches Bois naturel. Emouture asymétrique. HRC : 50-53.

ACIER INOXYDABLE

## SRH100 Santoku - Lame 165mm

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) 300  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Bois  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 93  
Détail Emouture symétrique. Lame martelée. Trancher et émincer. Designer : Jaku Hammered.



ACIER INOXYDABLE

## SRH200 Nakiri - Lame 165mm

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) 290  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Bois  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 123  
Détail Emouture symétrique. Lame martelée. Trancher et émincer. Designer : Jaku Hammered.



ACIER INOXYDABLE

## SRH300 Deba - Lame 150mm

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) 290  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Bois  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 151  
Détail Emouture asymétrique. Lame martelée. Eplucher et petit travaux. Designer : Jaku Hammered.



ACIER INOXYDABLE

## SRH301 Kodeba - Lame 105mm

Longueur lame (mm) 105  
Longueur totale (mm) 220  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Bois  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 46  
Détail Emouture asymétrique. Lame martelée. Débiter le poisson de petite taille, émincer les petits légumes. Designer : Jaku Hammered.



ACIER INOXYDABLE

## SRH400 Sashimi - Lame 210mm

Longueur lame (mm) 210  
Longueur totale (mm) 320  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Bois  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 125  
Détail Emouture asymétrique. Lame martelée. Emincer finement la viande et le poisson. Designer : Jaku Hammered.



ACIER INOXYDABLE

## SRH700 Petty - Lame 120mm

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) 240  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Bois  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 52  
Détail Emouture symétrique. Lame martelée. Idéal pour effectuer des petites découpes sur planche. Designer : Jaku Hammered.



ACIER INOXYDABLE

## SRH900 Gyuto - Lame 180mm

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) 300  
Acier X50CrMoV15  
Manche (Finition) Bois  
Couleur Manche Bois teinté  
Poids net (g) 100  
Détail Emouture symétrique. Lame martelée. Convient surtout pour la viande et les grosses découpes. Designer : Jaku Hammered.



ACIER INOXYDABLE

# SEKIRYU

## SRP100 Santoku - Lame 165mm

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) 290  
Acier 420 J2  
Manche (Finition) ABS  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 102  
Détail Trancher et émincer. Emouture symétrique. HRC : 50-53.



ACIER INOXYDABLE

## SRP200 Nakiri - Lame 165mm

Longueur lame (mm) 165  
Longueur totale (mm) 300  
Acier 420 J2  
Manche (Finition) ABS  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 146  
Détail Trancher et émincer. Emouture symétrique. HRC : 50-53.



ACIER INOXYDABLE

## SRP300 Deba - Lame 150mm

Longueur lame (mm) 150  
Longueur totale (mm) 285  
Acier 420 J2  
Manche (Finition) ABS  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 151  
Détail Eplucher et petit travaux. Emouture asymétrique. HRC : 50-53.



ACIER INOXYDABLE

## SRP301 Small Deba - Lame 105mm

Longueur lame (mm) 105  
Longueur totale (mm) 220  
Acier 420 J2  
Manche (Finition) ABS  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 51  
Détail Débiter le poisson de petite taille, émincer les petits légumes. Emouture asymétrique. HRC : 50-53.



ACIER INOXYDABLE

## SRP400 Sashimi - Lame 210mm

Longueur lame (mm) 210  
Longueur totale (mm) 330  
Acier 420 J2  
Manche (Finition) ABS  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 82  
Détail Emincer finement la viande et le poisson. Emouture asymétrique. HRC : 50-53.



ACIER INOXYDABLE

## SRP700 Petty - Lame 120mm

Longueur lame (mm) 120  
Longueur totale (mm) 240  
Acier 420 J2  
Manche (Finition) ABS  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 41  
Détail Idéal pour effectuer des petites découpes sur planche. Emouture symétrique. HRC : 50-53.



ACIER INOXYDABLE

## SRP900 Gyuto - Lame 180mm

Longueur lame (mm) 180  
Longueur totale (mm) 310  
Acier 420 J2  
Manche (Finition) ABS  
Couleur Manche Noir  
Poids net (g) 100  
Détail Convient surtout pour la viande et les grosses découpes. Emouture symétrique. HRC : 50-53.



ACIER INOXYDABLE

# Affûtage

# et entretien



« Un couteau qui ne coupe pas, c'est comme une valise sans poignée » Hans-Friedrich Von Croft dans « Lettres à mes filles ».

Vous en conviendrez, un couteau qui ne coupe pas ne sert à rien. Il est en plus source de danger puisqu'en forçant, vous êtes susceptible de faire un faux mouvement pouvant vous blesser.

Première information : les couteaux avec un manche en bois ne doivent pas passer au lave-vaisselle ni être laissé à tremper dans l'eau (sauf pour les manches en matière synthétique si le fabricant vous y autorise).

La lame est un élément essentiel qui mérite toute votre attention si vous voulez garder vos couteaux plus longtemps. La sélection que nous vous proposons dans ces pages vous permettra d'aiguiser toutes les lames que vous possédez qu'elles soient droites, courbes, tanto, lisses ou dentelées.

Smith's.....	p. 68
Worksharp.....	p. 70
Yaxell.....	p. 71
Wusaki.....	p. 72
Arcos.....	p. 72
Kanetsune Seki.....	p. 73
Opinel.....	p. 73
Böker.....	p. 74
Fallkniven.....	p. 74

Retrouvez l'ensemble de la gamme sur [www.agora-tec.fr](http://www.agora-tec.fr)

**ST50073** Compact Electric

**Poids net (g)** 450  
**Détail** Affûtage électrique et manuel tout en un. Guides qui garantissent le bon angle d'affûtage.  
 Poignée souple.  
 Fente d'affûtage manuel pour finition rasoir. Cordon d'alimentation amovible - appareil non rechargeable.



**ST50387** Diamond Edge 2 Electric

**Poids net (g)** 1360  
**Détail** Deux roues d'affûtage diamantées (grossier et fin) et des guides-lames pour maintenir le couteau avec un bon angle pendant l'affûtage électrique.  
 Après avoir affûté les deux côtés de la lame avec les deux roues d'affûtage, KitchenIQ recommande d'utiliser les pierres de céramique croisées dans le guide-lame de finition manuelle pour l'aiguisage final.



**ST3001** Fusil d'affûtage ovale diamant

**Poids net (g)** 220  
**Détail** La conception ovale augmente la surface d'affûtage.  
 Poignée en caoutchouc souple pour plus de confort et de sécurité.  
 L'embout d'affûtage en plastique protège votre comptoir/table pendant l'affûtage.



**ST50556** Pierre à affûter de l'Arkansas

**Poids net (g)** 80  
**Détail** Pierre naturelle Arkansas compacte pour être facilement stockée et transportée.  
 Dimensions : 102 x 25,4mm.  
 Pierre grains fins.



**ST50726** Affûteur 2 étapes

**Poids net (g)** 40  
**Détail** Lame carbure pour un affûtage grossier, tige céramique pour un tranchant rasoir.  
 Guide d'angle pour un résultat garanti.  
 Excellente prise en main.  
 Pieds antidérapants en caoutchouc.



**ST50728** Pocket Pal

**Poids net (g)** 50  
**Détail** Baguette conique en diamant pour l'aiguisage des lames dentelées, hameçons et crochets.  
 2 fentes en "V" pour une finition parfaite.



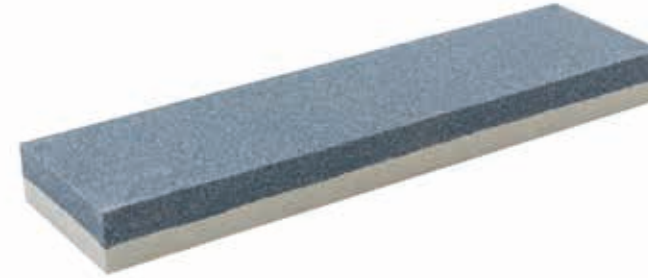
**ST50736** Affûteur 10 secondes

**Poids net (g)** 70  
**Détail** Rapide, sûr et facile à utiliser. Pour toutes les lames lisses.  
 Ambidextre. Grossiers, extra-fin (1500).



**ST50821** Pierre à affûter 2 faces

**Poids net (g)** 440  
**Détail** Plusieurs grains dans 1 pierre en oxyde d'aluminium.  
 Grains 100 et 240.  
 Dimensions : 203 x 51 x 19mm.



**ST50921** Pierre à affûter 2 faces

**Poids net (g)** 57  
**Détail** Plusieurs grains dans 1 pierre en oxyde d'aluminium.  
 Grains 100 et 240.  
 Longueur 101mm.



**STDCS4** Affûteur Diamant

**Poids net (g)** 180  
**Détail** Pierres diamants (grossier et fin) dans un affûteur compact.  
 Poignée en caoutchouc.  
 Protège-pouce.  
 Rainure d'affûtage pour hameçons et outils pointus.



**STDRET** Affûteur diamant

**Poids net (g)** 80  
**Détail** Affûteur pliable pour lames crantées.



**STMBS6** Pierre à Affûter 6"

**Poids net (g)** 300  
**Détail** Pierre naturelle Arkansas pour affûter de plus grands couteaux et outils.  
 Couverture en plastique.  
 Pieds en caoutchouc antidérapants.  
 Dimensions : 152 x 42 x 10mm.  
 Grain : 600.



**STTR16** Système d'affûtage 3 pierres

**Poids net (g)** 600  
**Détail** 1 pierre synthétique à gros grain, 1 pierre synthétique à grain moyen et 1 pierre naturelle d'Arkansas à grain fin.  
 Pierres faciles à identifier et à faire tourner.  
 Base anti-dérapante robuste.  
 Dimensions : 152 x 42 x 10mm.



**ST60726** Affûteur 2 étapes - boîte de 24 pièces

**Poids net (g)** 880  
**Détail** Lames carbure pour un affûtage grossier, tiges céramiques pour un tranchant rasoir.  
 Guide d'angle pour un résultat garanti.  
 Excellente prise en main.  
 Pieds antidérapants en caoutchouc.



**ST60736** Affûteur 10 secondes - boîte de 12 pièces

**Poids net (g)** 745  
**Détail** Rapide, sûr et facile à utiliser.  
 Pour toutes les lames lisses.  
 Ambidextre.  
 Grossiers, extra-fin (1500).





**WSBPADJUST** Precision Adjust

Poids net (g) 700  
 Détail Affûtage réglable entre 15° et 30°.  
 Aiguiseur abrasif à 3 faces : Gros grains (220-600), grains médiums (600-1000), grains extra fins (3000-5000). Équipé d'une pince amovible pour plus de sécurité.



**WSCPE2** Affûteur électrique E2-I

Poids net (g) 480  
 Détail Affûteur électrique.  
 Grain P120 rouge. Disque abrasif E2.  
 Angle 20°. Interrupteur Marche/Arrêt.  
 Bouton d'alimentation.  
 Utilisation simple, placez et tirez votre couteau.  
 Meule en céramique intégrée.



**WSCPAC13** Disque de remplacement pour WSCPE2 (ci-dessus)

Poids net (g) 8  
 Détail Grain P120 rouge.  
 Livré par 2.



**WSBCH** Benchstone

Poids net (g) 57  
 Détail Affûteur manuel rectangulaire.  
 Guides d'affûtage réglables sur 20° ou 25°.  
 Possibilité d'enlever le guide pour un choix manuel.  
 3 Surfaces abrasives : grains diamantés fins - grains diamantés grossiers - pierre céramique fine.  
 Le bloc abrasif pivote pour suivre la courbure de la lame.  
 Dimensions : 32 x 152mm.



**WSBCHW** Whetstone

Poids net (g) 57  
 Détail Affûteur manuel rectangulaire.  
 2 pierres à aiguiser en un bloc : pierre à eau en corindon 1000 et 6000.  
 Guide d'affûtage réglable sur 15° ou 17°.  
 Possibilité d'enlever le guide pour un choix manuel.  
 Dimensions : 180 x 58 x 28mm.



**Y36052** Pierre à affûter 600/1000

Poids net (g) 731  
 Détail 600/1000.  
 Dimensions de la pierre : 180x60x27mm.  
 Comprend une pierre bi-face, un support antidérapant, un guide d'angle avec protection céramique.



**Y36053** Pierre à affûter 3000/8000

Poids net (g) 630  
 Détail 3000/8000.  
 Dimensions de la pierre : 180x60x27mm.  
 Comprend une pierre bi-face, un support antidérapant, un guide d'angle avec protection céramique.



**Y36060** Pierre à affûter 240/1000

Poids net (g) 745  
 Détail 240/1000.  
 Dimensions de la pierre : 180x60x27mm.  
 Comprend une pierre bi-face, un support antidérapant, un guide d'angle avec protection céramique.



**Y37060** Pierre à affûter 1000/3000

Poids net (g) 715  
 Détail 1000/3000.  
 Dimensions de la pierre : 180x60x27mm.  
 Comprend une pierre bi-face, un support antidérapant, un guide d'angle avec protection céramique.



**Y36022** Aiguiseur céramique - VG10

Poids net (g) 140  
 Détail Affûteur à 2 roulettes conçu pour les aciers VG10.  
 Corps démontable et socle antidérapant.



**Y37022** Aiguiseur céramique - SG2

Poids net (g) 163  
 Détail Affûteur à 2 roulettes conçu pour les aciers SG2.  
 Corps démontable et socle antidérapant.



# 虎 WUSAKI

## WUNDS2 Pierre à aiguiser double face

Poids net (g) 570  
 Détail Grains 3000/8000 + socle.  
 Dimensions : 180 x 60 x 30mm.



## WUNDS3 Pierre à aiguiser double face

Poids net (g) 650  
 Détail Grains 1000/3000 + socle.  
 Coloris non contractuel.  
 Dimensions : 180 x 60 x 30mm.



## WUNDS7 Pierre à aiguiser

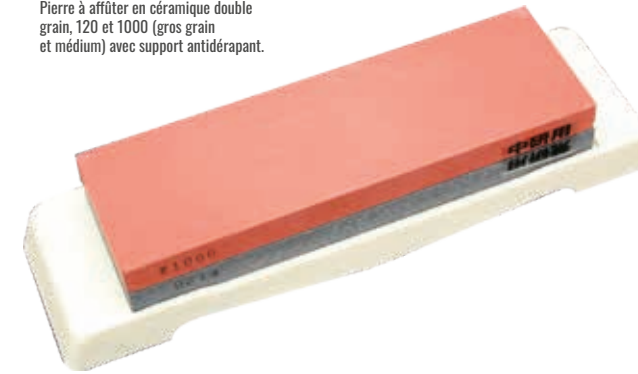
Poids net (g) 350  
 Détail Grains 1000 + socle.  
 Dimensions : 180 x 60 x 20mm.



# JAPAN KANETSUNE SEKI

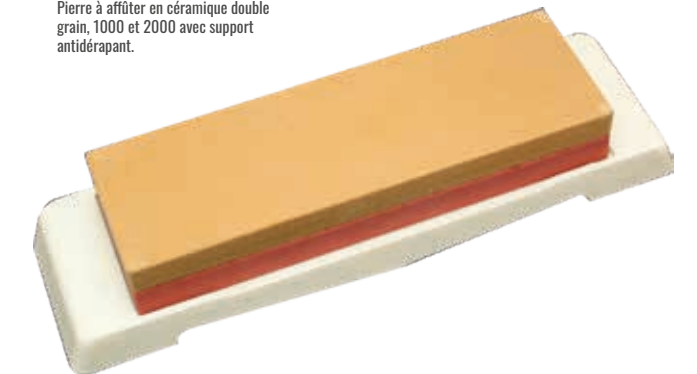
## KC651 Pierre à aiguiser

Poids net (g) 445  
 Détail Dimensions : 170x53x25mm.  
 Pierre à affûter en céramique double grain, 120 et 1000 (gros grain et médium) avec support antidérapant.



## KC652 Pierre à aiguiser

Poids net (g) 445  
 Détail Dimensions : 170x53x25mm.  
 Pierre à affûter en céramique double grain, 1000 et 2000 avec support antidérapant.



## KB401 Tsubaki Oil

Poids net (g) /  
 Détail L'huile de camélia de 100ml est l'huile anti-rouille utilisée pour la protection des sabres japonais.



## KB402 Rust Clean

Poids net (g) 140  
 Détail Pour nettoyer vos lames si elles sont oxydées.



## KB403 Birdy Chamois

Poids net (g) /  
 Détail Peau de chamois 178x254mm. Idéale pour nettoyer et effacer les empreintes de doigts sur les surfaces en métal.



# ARCOS®

## A782100 Fusil d'affûtage 230mm

Poids net (g) 197  
 Détail Les manches des fusils sont conçus pour tenir la mèche fermement, afin d'aiguiser en toute sécurité n'importe quelle lame de couteau. Ils sont antidérapants et s'adaptent à n'importe quelle forme de la main. Corps rond.



## A278200 Fusil d'affûtage 250mm

Poids net (g) 320  
 Détail Les manches des fusils sont conçus pour tenir la mèche fermement, afin d'aiguiser en toute sécurité n'importe quelle lame de couteau. Ils sont antidérapants et s'adaptent à n'importe quelle forme de la main. Corps rond.



## A279010 Fusil d'affûtage 300mm

Poids net (g) 419  
 Détail Les manches des fusils sont conçus pour tenir la mèche fermement, afin d'aiguiser en toute sécurité n'importe quelle lame de couteau. Ils sont antidérapants et s'adaptent à n'importe quelle forme de la main. Corps ovale.



## A279200 Fusil d'affûtage 300mm N

Poids net (g) 321  
 Détail Les manches des fusils sont conçus pour tenir la mèche fermement, afin d'aiguiser en toute sécurité n'importe quelle lame de couteau. Ils sont antidérapants et s'adaptent parfaitement à la main. Corps ovale.



# OPINEL® SAVOIE FRANCE



## OP001540 Pierre à affûter

Poids net (g) 70  
 Détail Longueur : 240mm.  
 Largeur : 20mm.  
 Epaisseur : 5mm.  
 Pierre naturelle de Lombardie à utiliser humide.



## OP001541 Pierre à affûter

Poids net (g) 32  
 Détail Longueur : 100mm.  
 Largeur : 20mm.  
 Epaisseur : 5mm.  
 Pierre naturelle de Lombardie à utiliser humide.



## OP002385 Fusil Diamant

Poids net (g) 362  
 Détail Fusil d'aiguisage avec revêtement diamant pour rétablir le V du tranchant d'un couteau émoussé. Diamètre 13mm. Longueur 250mm.





**09B0195** Pierre d'aiguisage

Poids net (g) 576  
 Détail 2 pierres combinées pour un affûtage grossier et de finition (600/1500). Support en caoutchouc pour une adhérence optimale. Dimensions : 180x60x30mm.



**09B0197** Pierre d'aiguisage

Poids net (g) 528  
 Détail 2 pierres combinées pour un affûtage à la finition parfaite (3000/8000). Support en caoutchouc pour une adhérence optimale. Dimensions : 180x60x30cm.



**FKDC521** DC521 - Pierre à aiguiser

Poids net (g) 369  
 Détail Pierre diamant/céramique 210x55x12mm. 25 microns (beige) et 15 microns (noir).



**FKCC4** CC4 - Pierre à aiguiser

Poids net (g) 39  
 Détail Pierre diamant/céramique 100x32x7mm. 15 microns (gris) et 9 microns (blanc).



**FKD3T** D3T - Pierre à aiguiser

Poids net (g) 17  
 Détail Pierre diamant 75x25x2mm. 25 microns.



**FKDC3** DC3 - Pierre à aiguiser

Poids net (g) 39  
 Détail Pierre diamant/céramique 75x25x5mm. 25 microns (beige) et 15 microns (noir).



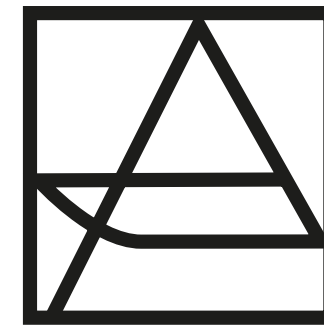
**FKDC4** DC4 - Pierre à aiguiser

Poids net (g) 39  
 Détail Pierre diamant/céramique 100x32x7mm. 25 microns (beige) et 15 microns (noir).



**FKD12** D12 - Fusil à aiguiser

Poids net (g) 240  
 Détail Fusil diamant 300mm. 25 microns. Corps ovale.



AGORA-TEC

Catalogue général

Coutellerie

Hygiène et beauté

Affûtage et entretien

Défense

Éclairage



ARCOS

BÖKER  
MANUFACTURER

DÉGLON  
COUTELORIE

FÄLLKNIVEN  
QUALITY KNIVES  
SWEDEN

FLORINOX  
COUTELORIE

刃崎  
HAZAKI

JAPAN  
KANETSUNE SEKI

OPINEL  
SAVOIE FRANCE

SEKIRYU

Smiths

WORK  
SHARP

虎 YUSAKI

嵐  
YAXELL  
JAPAN



AGORA-TEC



RESTONS  
CONNECTÉS  
AgoraTec42

[www.agora-tec.fr](http://www.agora-tec.fr)

42670 Belmont-de-la-Loire

04 77 63 73 05

[contact@agora-tec.fr](mailto:contact@agora-tec.fr)