

AGORA-TEC



Art

Culinaire



#18

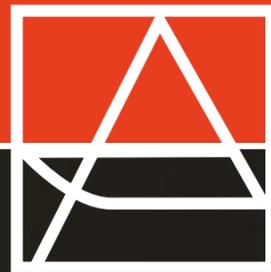
www.agora-tec.fr

Professionnels,
Pensez au site pour vos commandes
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



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

42670 Belmont-de-la-Loire

04 77 63 73 05

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



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

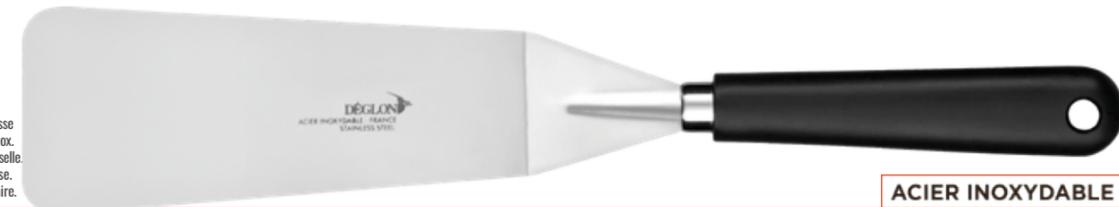
Longueur lame (mm) 110
 Longueur totale (mm) 220
 Acier X6Cr17
 Manche (Finition) Polypropylène
 Couleur Manche Noir
 Poids net (g) 31
 Détail Assemblage par presse mécanique. Virole en inox. Compatible lave vaisselle. Excellente robustesse. Gamme : Décoration culinaire.



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

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 ^N

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 ^N

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 ^N

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 ^N

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

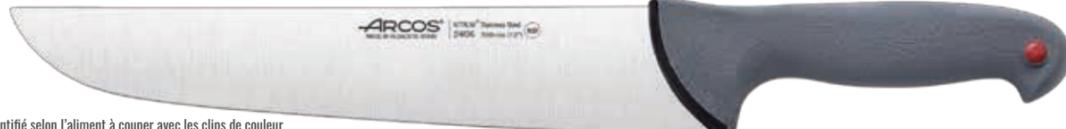
Longueur lame (mm) 200
 Longueur totale (mm) / Acier
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère
 Couleur Manche Gris
 Poids net (g) 188
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs,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

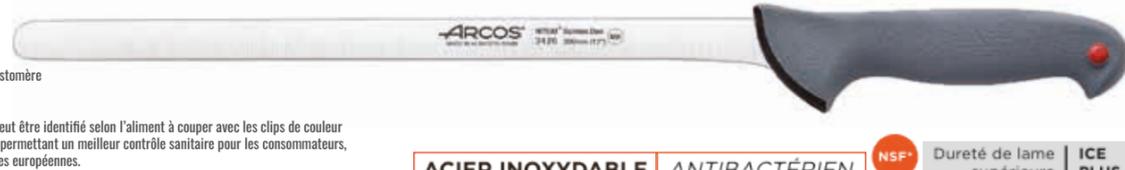
Longueur lame (mm) 200
 Longueur totale (mm) /
 Acier Al Nitrum
 Manche (Finition) Polypropylène/Elastomère
 Couleur Manche Gris
 Poids net (g) 142
 Détail Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire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



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 ^N

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 ^N

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 ^N

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 ^N

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 ^N

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

CLASSIC

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



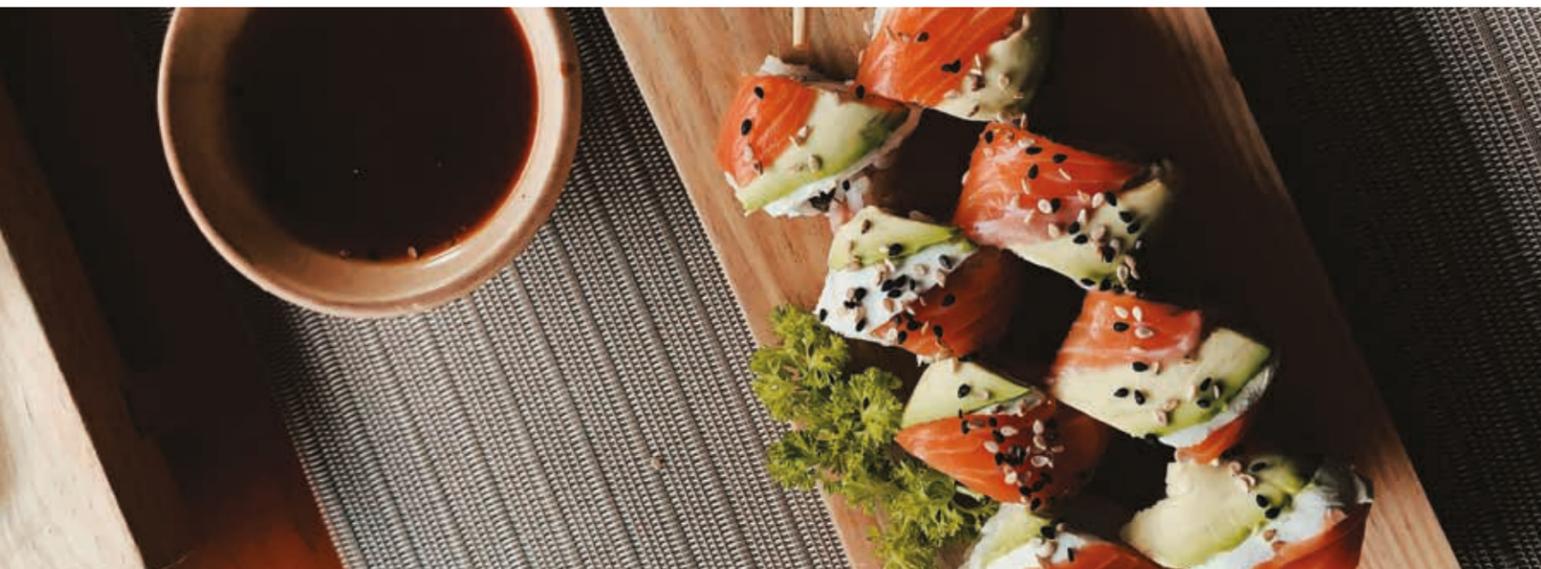
ACIER INOXYDABLE

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

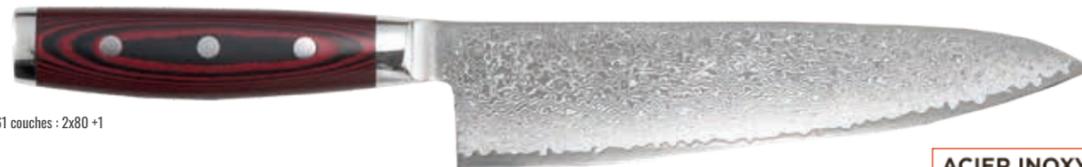


Gamme SUPER GOU

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 ^N

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 ^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

Y34908 Yaxell Ketu Bread ^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

Y34913 Yaxell Ketu Steak knife ^N

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 /



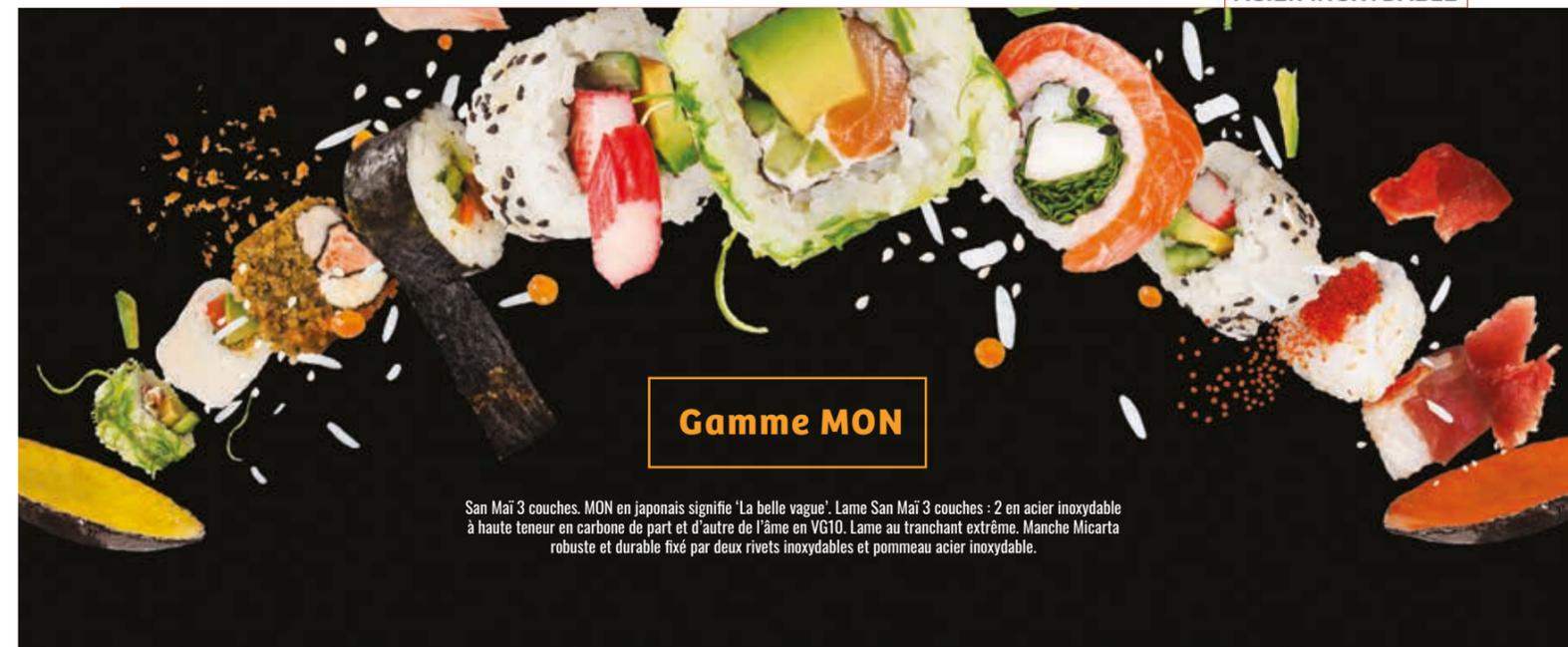
ACIER INOXYDABLE

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



Gamme MON

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) Erable
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 Noir
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) Bois naturel
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.



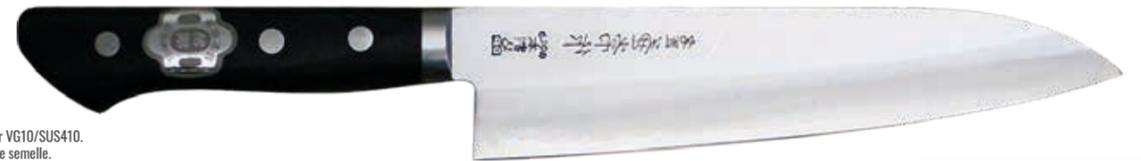
WU8037 Mallette 21 couteaux

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

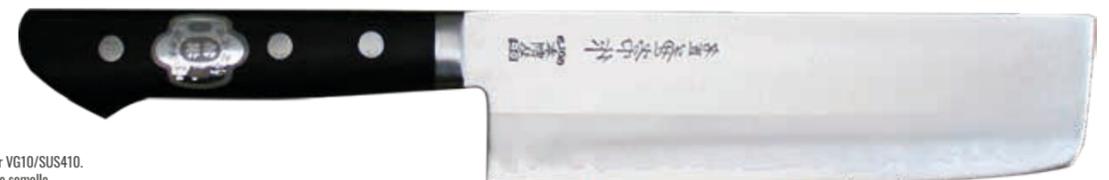
Longueur lame (mm) 165
Longueur totale (mm) 285
Acier San Mai
Manche (Finition) Plywood
Couleur Manche Bois teinté
Poids net (g) 150
Détail San Mai cœur VG10/SUS410.
Montage plate semelle.



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
Manche (Finition) Plywood
Couleur Manche Noir
Poids net (g) 150
Détail San Mai cœur VG1/SUS410.
Lame martelée. Mitres inox montage plate semelle.



KC944 Petty

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



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 Bois naturel
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) Bois naturel
Couleur Manche Bois naturel
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) Bois naturel
Couleur Manche Bois naturel
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) Bois naturel
Couleur Manche Bois naturel
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

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

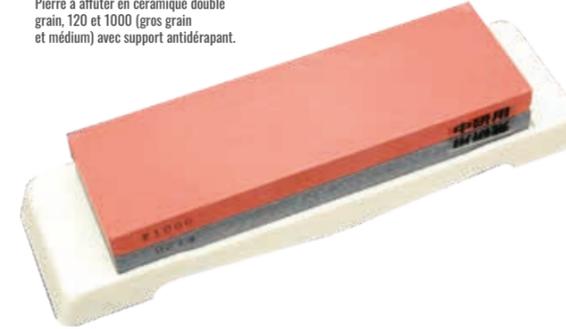
Poids net (g) 350
 Détail Grains 1000 + socle.
 Dimensions : 180 x 60 x 20mm.



JAPAN
 KANETSUNE SEKI

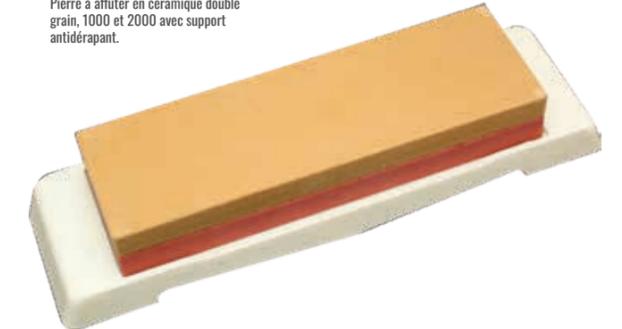
KC651 Pierre à aiguiser

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).



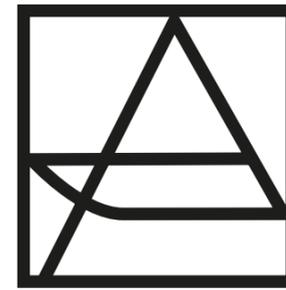
FKDC4 DC4 - Pierre à aiguiser

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

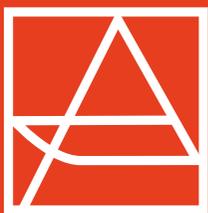
SEKIRYU

Smiths

WORK
SHARP

虎 YUSAKI

嵐
YAXELL
JAPAN



AGORA-TEC



RESTONS
CONNECTÉS
AgoraTec42

www.agora-tec.fr

42670 Belmont-de-la-Loire

04 77 63 73 05

contact@agora-tec.fr