



*Le grand nom  
de la coutellerie  
professionnelle  
depuis 1885*

The pre-eminent name  
in professional cutlery  
since 1885

# Notre Légende

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

## The legend

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

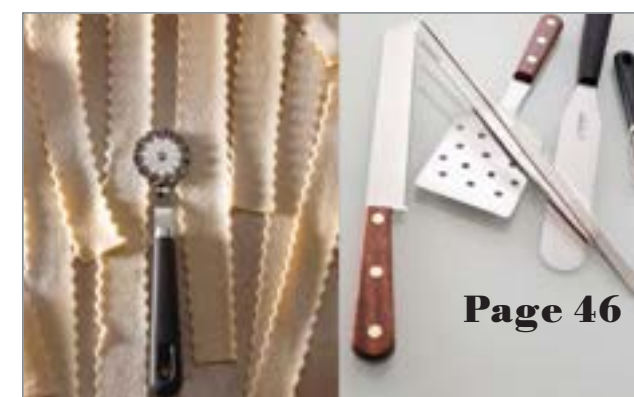


Page 4

## Notre Gamme

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

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



Page 46

## Côté Pratique

Nos outils au service de votre créativité

Coupe et découpe pages 48 à 51

Ustensiles pages 52 à 55

Service et préparation pages 56 à 61



Page 68

# Sommaire



Page 20

## Vos Métiers

Nos outils au service de votre réussite

Boucher pages 23 à 30

Charcutier - Traiteur pages 31 à 33

Poissonnier - Écailler pages 34 à 38

Fromager - Épicier page 40

Boulangier - Pâtissier pages 41 à 44

Sécurité - Protection page 45



Page 62

## Écoles & Voyages

Étudiants et cuisiniers

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

## La Boutique

Cadeaux et loisirs

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



**Esprit de Thiers**  
six siècles d'esprit coutelier

## L'esprit de la haute coutellerie

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

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

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

### The spirit of high quality cutlery

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

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

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

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

**AU NAIN**  
—  
COUTELIERS  
—  
INOX - FRANCE



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

## Une passion en héritage

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

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

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

Je vous laisse à présent découvrir notre nouveau catalogue !

**Jean-Paul Duroux**

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





# Notre



# Gamme

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

**Forgé mitre carrée** *page 6*

**Forgé "Idéal" mitre ronde** *page 7*

**Cuisine 2000** *page 8*

**Pépité** *page 9*

**Cuisine mitre aluminium** *page 10*

**Cuisine pleine soie** *page 10*

**Bistronome ABS noir** *page 11*

**Bistronome palissandre** *page 12*

**Prince Gastronomer palissandre** *page 13*

**Brasserie** *page 14*

**Brasserie corail** *page 15*

**Gourmet** *page 16*

**Scalène** *page 17*

**Procoupe** *page 18*

**Galbéos** *page 19*

## Forgé mitre carrée

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

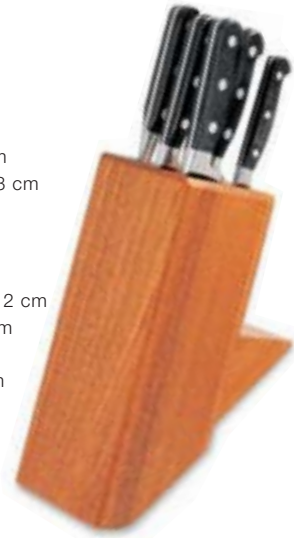
Fully forged blade stainless steel, square bolster, black polyacetal handle, 3 aluminium rivets.

### Bloc 6 pièces

Office 9 et 12 cm  
Cuisine 20 cm  
Tranchelard 20 cm  
Couteau à pain 23 cm  
Fourchette.  
REF : 100.50.03

### Block 6 pieces

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



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

**Office** / Paring knife  
9 cm - REF : 100.02.03

**Office** / Paring knife  
12 cm - REF : 100.03.03

**Tomate** / Tomato knife  
13 cm - REF : 100.15.03

**Steak uni** / Steak knife  
13 cm - REF : 100.12.03

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



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



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



**Déosser** / Boning knife  
13 cm - REF : 100.14.03



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



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



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

## Forgé "Idéal" mitre ronde

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

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

\* Références au tarif - references on price list



### Coffret "Chef" 3 pièces

Cuisine 20 cm  
Tranchelard 20 cm  
Office 10 cm.

### Box 3 pieces

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



**Office** / Paring knife  
10 cm - REF : 102.01.03



**Steak** / Steak knife  
11 cm - REF : 102.13.03



**Découper** / Carving knife  
20 cm - REF : 102.16.03

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



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



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



**Déosser** / Boning knife  
13 cm - REF : 102.14.03



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



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



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

# Cuisine 2000

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

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



## Bloc 6 pièces

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

## Block 6 pieces

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



**Office** / Paring knife  
10 cm - REF : 107.01.03



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



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



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



**Jambon** / Ham knife  
30 cm - REF : 107.16.03



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



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



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

# Pépite

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

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



## Coffret 3 pièces :

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

## Box 3 pieces

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



**Office** / Paring knife  
10 cm - REF : 300.10.03



**Steak** / Steak knife  
13 cm - REF : 300.60.03



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



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



**Découper Yatagan**  
Yatagan carving knife  
20 cm - REF : 300.50.03



**Tranchelard** / Slicer  
20 cm - REF : 300.40.03



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



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

# Cuisine mitre aluminium

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

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



**Office** / Paring knife  
10 cm - REF : 105.01.03



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



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

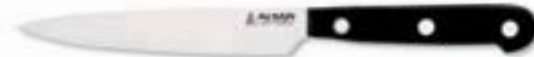


**Couteau à pain** / Bread knife  
20 cm - REF : 105.07.03

# Cuisine pleine soie

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

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



**Office** / Paring knife  
10 cm - REF : 110.01.03



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



**Fourchette droite** / Carving fork  
32 cm - REF : 110.07.03

# Bistronome

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

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

\* Références au tarif - references on price list



## Bloc 6 steaks

Block 6 steak knives

**Noir** / black - REF : 104.19.03N

**Ivoire** / ivory - REF : 104.19.03IV

**Rouge** / red - REF : 104.19.03R



Manche Pastello ivoire ou rouge voir références au tarif.

Ivory or red handle, references on price list.



**Office** / Paring knife  
10 cm - REF : 104.01.03



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



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



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



**Désosser** / Boning knife  
14 cm - REF : 104.14.03



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



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

# Bistronome

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

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



**Coffret 6 steaks**  
Box 6 steak knives  
REF : 104.17.51P



**Office** / Paring knife  
10 cm - REF : 104.01.01



**Steak** / Steak knife  
11 cm - REF : 104.16.01P



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



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



**Désosser** / Boning knife  
14 cm - REF : 104.14.01



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



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

# Prince Gastronome

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

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



**Office** / Paring knife  
10 cm - REF : 180.02.01



**Steak** / Steak knife  
11 cm - REF : 180.03.01



**Fourchette** / Table fork  
REF : 180.17.01



**Désosser usé** / Boning knife  
13 cm - REF : 180.05.01



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



**Tranchelard** / Slicer  
23 cm - REF : 180.08.01



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



**Découper Yatagan** / Carving knife  
20 cm - REF : 180.16.01



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



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



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



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

# Brasserie

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

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



**Coffret 6 steaks**  
Box 6 steak knives  
REF : 108.40.03

**Coffret 6 fourchettes**  
Box 6 table forks  
REF : 108.50.03



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



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



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



**Fourchette** / Table fork  
REF : 108.17.03



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



**Office** / Paring knife  
9 cm - REF : 108.02.03



**Découper** / Carving knife  
21 cm - REF : 108.08.03



**Saumon** / Salmon knife  
27 cm - REF : 108.19.03



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



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



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



**Fourchette** / Carving fork  
30 cm - REF : 108.06.03

# Brasserie corail

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

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



**Office** / Paring knife  
9 cm - REF : 108.02.01



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



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



**Découper** / Carving knife  
21 cm - REF : 108.08.01



**Saumon** / Salmon knife  
27 cm - REF : 108.19.01



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



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



**Fourchette** / Carving fork  
30 cm - REF : 108.06.01

# Gourmet

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

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



## Bloc 6 pièces

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

## Bloc 6 pieces

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



## Office bec d'oiseau

Bird's beak parer  
7 cm - REF : 109.01.03



## Office / Paring knife

10 cm - REF : 109.02.03



## Désosser / Boning knife

15 cm - REF : 109.07.03



## Cuisine / Cook's knife

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



## Boucher, découper / Butcher's knife

20 cm - REF : 109.09.03



## Couteau Santoku alvéolé

Santoku knife straight scalloped blade  
18 cm - REF : 109.12.03



## Jambon alvéolé

Ham knife straight scalloped blade  
26 cm - REF : 109.10.03



## Couteau à pain / Bread knife

20 cm - REF : 109.08.03



## Fourchette / Carving fork

28 cm - REF : 109.06.03

# Scalène

Lame acier inoxydable, manche méthacrylate, 3 rivets aluminium.

Stainless steel blade, methacrylate handle, 3 aluminium rivets.



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

## Bloc 6 steaks

Block 6 steak knives

**Gris** / grey

REF : 220.48.03

**Saphir** / sapphire

REF : 220.47.03

**Rubis** / ruby

REF : 220.50.03

**Réglisse** / licorice

REF : 220.49.03

**Ivoire** / ivory

REF : 220.46.03

**Multicolore** / multicolor

REF : 220.51.03



## Gris souris / Mid-grey - REF : 220.13.03

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



## Saphir / Sapphire - REF : 220.12.03

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



## Rubis / Ruby - REF : 220.15.03

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



## Réglisse / Licorice - REF : 220.14.03

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



## Ivoire / Ivory - REF : 220.10.03

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

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



## Gris souris / Mid-grey

- REF : 220.23.03



## Saphir / Sapphire

- REF : 220.22.03



## Rubis / Ruby

- REF : 220.25.03



## Réglisse / Licorice

- REF : 220.24.03



## Ivoire / Ivory

- REF : 220.20.03

# Procoupe

Lame acier inoxydable,  
manche surmoulé noir, idéal collectivités.

Stainless steel blade, molded handle.



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



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



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



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



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



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



**Filet de sole**  
Filleting knife  
17 cm - REF : 113.03.02



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

# Galbéos

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

Stainless steel blade,  
stainless steel and ABS handle.



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

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



**Office**  
Paring knife  
8,5 cm - REF : 112.01.02



**Tomate**  
Tomato knife  
13 cm - REF : 112.03.02



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



**Cuisine**  
Cook's knife  
20 cm - REF : 112.04.02



**Découper**  
Carving knife  
20 cm - REF : 112.05.02



**Couteau à sandwich**  
Sandwich knife  
13 cm - REF : 112.02.02



**Couteau à pain**  
Bread knife  
19 cm - REF : 112.06.02

# Vos Métiers

Nos outils au service de votre réussite

**Boucher** *pages 23 à 30*

**Charcutier - Traiteur** *pages 31 à 33*

**Poissonnier - Écailler** *pages 34 à 38*

**Fromager - Épicier** *page 40*

**Boulangier - Pâtissier** *pages 41 à 44*

**Sécurité - Protection** *page 45*

**Boucher**  
page 23

**Charcutier  
Traiteur**  
page 31

**Poissonnier  
Ecailler**  
page 34

## Boucher Sigma

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



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



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



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



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



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



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



**Jambon uni** / Ham knife  
30 cm - REF : 147.16.02



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



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

# Le Boucher

Lame acier inoxydable, manche moulé polypropylène noir.

Stainless steel blade, black polypropylene molded handle.



**Boucher alvéolé**  
Butcher knife scalloped blade  
20 cm - REF : 148.22.02  
23 cm - REF : 148.23.02  
25 cm - REF : 148.24.02  
28 cm - REF : 148.25.02  
30 cm - REF : 148.26.02  
36 cm - REF : 148.27.02



**Saigner** / Sticking knife  
11 cm - REF : 148.01.02  
14 cm - REF : 148.02.02  
17 cm - REF : 148.03.02



**Désosser usé** / Boning knife worn  
11 cm - REF : 148.06.02  
14 cm - REF : 148.07.02  
17 cm - REF : 148.08.02



**Chevalin** / Horse butcher's knife  
17 cm - REF : 148.09.02  
20 cm - REF : 148.10.02



**Boucher** / Butcher knife  
20 cm - REF : 148.14.02 - 23 cm - REF : 148.15.02  
25 cm - REF : 148.16.02 - 28 cm - REF : 148.17.02  
30 cm - REF : 148.18.02 - 36 cm - REF : 148.19.02



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

# Boucher GMS

Lame acier inoxydable, manche moulé polypropylène jaune.

Stainless steel blade, yellow polypropylene molded handle.



**Boucher** / Butcher knife  
17 cm - REF : 145.11.02  
20 cm - REF : 145.13.02  
25 cm - REF : 145.15.02  
30 cm - REF : 145.16.02  
35 cm - REF : 145.18.02



**Saigner** / Sticking knife  
11 cm - REF : 145.01.02 - 13 cm - REF : 145.02.02  
16 cm - REF : 145.03.02 - 18 cm - REF : 145.04.02  
20 cm - REF : 145.05.02



**Désosser usé** / Boning knife  
13 cm - REF : 145.06.02  
15 cm - REF : 145.07.02



**Désosser usé lame courbe**  
Boning knife, curved blade  
15 cm - REF : 146.07.02



**Dénervier** / horse knife  
17 cm - REF : 145.08.02  
20 cm - REF : 145.09.02



**Jambon** / Ham knife  
30 cm - REF : 145.30.02  
**Lame alvéolée** / Straight scalloped blade  
30 cm - REF : 145.31.02

# Boucher palissandre

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

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



**Saigner désosser** / Sticking knife  
11 cm - REF : 150.01.01  
14 cm - REF : 150.02.01  
17 cm - REF : 150.03.01



**Saigner** / Sticking knife  
20 cm - REF : 150.06.01  
23 cm - REF : 150.07.01  
25 cm - REF : 150.08.01



**Désosser usé** / Boning knife, worn blade  
11 cm - REF : 150.10.01  
14 cm - REF : 150.11.01  
17 cm - REF : 150.12.01



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



**Boucher alvéolé**  
Butcher knife, scalloped blade  
25 cm - REF : 150.31.01  
30 cm - REF : 150.33.01  
36 cm - REF : 150.35.01

# Boucher carbone

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

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



**Saigner désosser** / Sticking knife  
11 cm - REF : 152.01.04  
14 cm - REF : 152.02.04  
17 cm - REF : 152.03.04  
20 cm - REF : 152.04.04  
23 cm - REF : 152.05.04  
25 cm - REF : 152.06.04



**Boucher** / Butcher knife  
17 cm - REF : 152.10.04  
20 cm - REF : 152.11.04  
25 cm - REF : 152.13.04  
30 cm - REF : 152.50.04  
36 cm - REF : 152.17.04  
40 cm - REF : 152.18.04



**Ce couteau sert aussi  
pour couper les choux-fleurs  
et les asperges.**  
Used to slice big vegetables

# Boucher Pro-indus

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

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



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



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



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



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



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



**Entremet** / Serving knife  
28 cm - REF : 142.26.03



**Jambon uni** / Ham knife  
30 cm - REF : 142.27.03



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



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



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

# Boucherie - Feuilles inox et carbone

Professional cleavers.



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



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



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



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

## Manche buis

Beechwood handle

### Feuille carbone dos droit

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



## Manche ABS noir ou rouge

ABS handle black or red

### Feuille carbone dos droit

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



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



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

## Manche inserts rouge, jaune et bleu

Red, yellow and blue inlays



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

Inserts / inlays



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

Inserts / inlays

# Boucherie Feuilles, couperets et billots

Professional cleavers.



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



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



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



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



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



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

## Billot sur pied

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



# Boucherie - Aiguillage et affûtage

Sharpening steel.



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



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



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



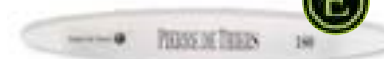
**Fusil rond**  
Manche plastique  
Sharpening round, plastic handle  
30 cm - REF : 154.05.02



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

## Pierre à affûter reconstituée

Sharpening stone  
REF : 154.18.10



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

## Véritable pierre à affûter lombarde

Sharpening stone  
REF : 154.17.10



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



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

## Pierre à affûter reconstituée

Sharpening stone  
REF : 154.16.10



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



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



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

# Boucherie Crochetterie, taillanderie et ustensiles

Stainless hooks, saws, various butcher's items.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



**Séparateur anatomique**  
Muscles separator  
REF : 142.90.02



**Attendrisseur inox**  
Steak beater  
REF : 160.08.06 - 1 kg



**Attendrisseur**  
Steak beater  
REF : 160.28.06



**Batte à côtelette inox**  
Cotlet bat  
REF : 160.09.06

# Charcuterie et traiteur Couteaux à jambon

Ham knives.



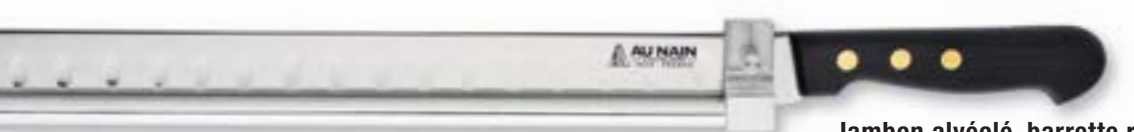
**Jambon uni** - Manche moulé jaune  
Ham knife, yellow molded handle  
30 cm - REF : 147.16.02



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



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



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



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



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



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



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



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



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

# Charcuterie et traiteur Couteaux spéciaux et ustensiles

Slicing knives, miscellaneous items.



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



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



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



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



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



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



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



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



**Serre-jambon**  
Ham holder  
REF : 140.61.01



**Pelle à chair**  
Meat server  
13 cm - REF : 140.01.06



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



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



**Couteau à abattre lame inox**  
Manche palissandre  
Chopping knife, palissander handle  
30 cm - REF : 140.50.01



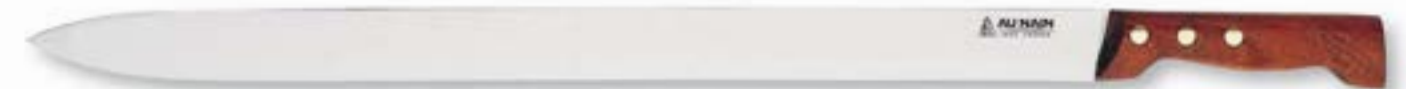
**Couteau à abattre lame inox**  
Manche ABS  
Chopping knife, ABS handle  
30 cm - REF : 140.52.03



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



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



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



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

# Poissonnerie Couteaux filet de sole

Fishmonger's knives, filleting knives.



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



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



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



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



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



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



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



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

# Poissonnerie Couteaux spéciaux

Fishmonger's knives.



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



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



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



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



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



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



**Coupe-morue**  
Lame unie  
Cod knife  
REF : 162.15.06



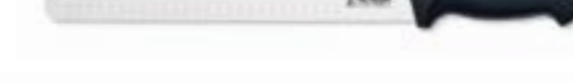
**Saumon forgé alvéolé Cuisine 2000** Manche ABS  
Fully forged salmon knife scalloped blade, Cuisine 2000, ABS handle  
30 cm - REF : 107.15.03



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



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



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



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



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



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

# Poissonnerie

## Articles et ustensiles de marée

Miscellaneous items.



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



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



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



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



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



**Curettes à homard**  
Lobster fork  
REF : 162.06.06



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



**Coffret métal couteau huître EZ**  
Tin box EZ  
REF : EZ



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



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



**Pince à crustacés**  
Shellfish pincer  
REF : 162.07.06



**Coupe-oursin**  
Branches zinguées  
Sea urchin cutter  
REF : 162.05.06



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



**Pince à arêtes**  
Fishbone tongs  
REF : 162.13.06



**Ciseaux à gambas**  
Prawns scissors  
REF : 124.25.06

# Poissonnerie

## Couteaux à huîtres et coquillages

Oyster knives.

### Couteau à coquille Saint-Jacques

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



### Couteau à huître Crapaud

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



### Fourchette à huître

Oyster fork  
REF : 162.28.06



### Coffret service à huître

Oyster set  
REF : 199.02.01

### Coffret 3 couteaux à huître

Manche palissandre  
Pointu  
Lancette  
Crapaud

**3 oyster knife set**  
Palissander handle  
REF : 162.70.01



### Couteau à huître lancette

Manche moulé  
Oyster knife, molded handle  
5,5 cm - REF : 162.26.02



### Couteau à huître lancette

Manche moulé  
Oyster knife, molded handle  
7 cm - REF : 162.25.02



### Couteau à huître lancette professionnel

Manche palissandre  
Professional oyster knife, palissander handle  
7 cm - REF : 162.24.01



### Couteau à huître lancette

Manche palissandre  
Oyster knife, palissander handle  
7 cm - REF : 162.27.01



### Couteau à huître avec mitre

Manche palissandre  
Oyster knife with bolster, palissander handle  
7,5 cm - REF : 162.20.01  
9 cm - REF : 162.21.01



### Couteau à huître, modèle Lyonnais

Manche palissandre  
"Lyonnais" oyster knife, palissander handle  
7 cm - REF : 162.16.01



### Couteau à huître, modèle Dajoux

Manche palissandre  
"Dajoux" oyster knife, palissander handle  
8 cm - REF : 162.19.01



### Couteau à huître, modèle Océan

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



### Couteau à huître pointu

Manche palissandre  
Oyster knife, palissander handle  
7,5 cm - REF : 162.18.01



### Couteau à huître avec garde

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

# Poissonnier - Écailler Couteaux et ustensiles

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

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



**Présentoir modèle Ergo 50 pièces**  
Display "Ergo" 50 pieces  
REF : 162.38.00



**Modèle Ergo en tube**  
"Ergo" with tube  
REF : 162.19.02T



**Couteau à huître, Modèle Ergo**  
"Ergo" oyster knife  
7,5 cm - REF : 162.19.02B



**Couteau à huître, Modèle Promo**  
"Promo" oyster knife  
6 cm - REF : 162.29.02B



**Couteau à huître lancette professionnel**  
Professional oyster knife  
7 cm - REF : 162.25.02B



**Couteau à huître lancette professionnel**  
Professional oyster knife  
7 cm - REF : 162.27.02B



**Couteau à huître double biseau, modèle Ergo Losange, idéal gaucher**  
"Ergo Losange" oyster knife  
6,5 cm - REF : 162.80.02B



**Couteau à coquille Saint-Jacques**  
Scallop knife  
9 cm - REF : 162.22.03B  
11 cm - REF : 162.23.03B



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



**Saumon alvéolé**  
Salmon knife scalloped blade  
30 cm - REF : 162.68.02SB



**Filet de sole**  
Filleting knife  
20 cm - REF : 113.17.02SB



**Pince à crustacés**  
Lobster tong  
REF : 162.06.02B



**Écailleur grand modèle**  
Large fishscaler  
18 cm - REF : 162.01.02.B



**Écailleur petit modèle**  
Small fishscaler  
8,5 cm - REF : 162.04.02B



**Fromager  
Épicier**  
page 40



**Pâtissier  
Boulangier**  
page 41



# Fromager - Épicier

Lame acier inoxydable, manche moulé, ABS ou palissandre.

Stainless steel blade, molded, ABS or palissander handle.



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



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



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



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



**Couteau à girole**  
"Girole"  
REF : 164.50.01



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



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



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



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



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



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



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



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



**Couteau à Parmesan / Parmesan cheese knife**  
REF : 164.01.04



**Pelle à raclette / Cheese cutter**  
REF : 118.34.02

# Boulangier - Pâtissier Couteaux à pain et à entremet

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

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



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



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



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



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



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



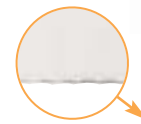
**Couteau à baguette**  
Bread knife  
19 cm - REF : 170.03.01



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



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



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



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



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

# Boulangier - Pâtissier

## Coupe-pain et spatules

Bread knives and spatulas.



### Coupe-pain lame inox

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



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

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

### Coupe-pain lame inox

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



### Coupe-pain de ménage socle ovale

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



### Spatule Manche moulé

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



### Spatule plate semelle Manche palissandre

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



### Spatule plate semelle Manche ABS

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



### Spatule "Labo"

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



# Boulangier - Pâtissier

## Coupe-pâte et ustensiles

Baker's utensils.

### Triangle inox

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



### Triangle inox

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



### Lyre à couper les gâteaux

Cake cutting wire  
44 cm - REF : 168.30.06



### Coupe-pâte tout plastique

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



### Pince à pâte

Pasta tongs  
REF : 119.26.06



### Coupe-pâte rond souple

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

### Coupe-pâte rond dur

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



### Corne à ramasser

Dough scraper  
REF : 119.25.02



### Coupe-pâte carré souple

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

### Coupe-pâte carré dur

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



### Coupe-pâte rond souple

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

### Coupe-pâte rond dur

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



### Coupe-pâte carré souple

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

### Coupe-pâte carré dur

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

# Boulangier - Pâtissier Ustensiles et gamme Vorex

Baker's utensils.



## Douille polycarbonate

Polycarbonate decorating tube

**Unie** / plain - REF : 119.09.02

**Cannelée** / fluted - REF : 119.10.02



## Poche à douille

Piping bag

30 cm - REF : 119.06.50

35 cm - REF : 119.07.50

40 cm - REF : 119.08.50



## Fouet

Whisk

25 cm - REF : 119.02.06

30 cm - REF : 119.03.06

35 cm - REF : 119.04.06

40 cm - REF : 119.05.06



## Maryse

Manche plastique

Composite spatula

25 cm - REF : 119.15.02

35 cm - REF : 119.16.02



## Rouleau hêtre

Rolling pin beech

50 cm - REF : 119.11.07



## Spatule bois

Wood spatula

30 cm - REF : 119.17.07

35 cm - REF : 119.18.07

40 cm - REF : 119.19.07



## Spatule exoglass

Exoglass spatula

25 cm - REF : 119.20.02

30 cm - REF : 119.21.02

35 cm - REF : 119.22.02



## Pinceau

Manche verni

Brush, varnished handle

30 mm - REF : 119.23.04

## Boulangerie Gamme Vorex



### Lames fournil

Baker's blade

**Grosse boule**

Round tip

REF : 168.12.06

**Boule moyenne**

Middled tip

REF : 168.13.06

**Droite N°5**

Straight N°5

REF : 168.14.06

**Courbe N°5**

Curved N°5

REF : 168.15.06

**A dents**

Serrated

REF : 168.16.06



### Lames fournil

Manche jaune

Baker's blade, yellow handle

**Grosse boule**

Round tip

REF : 168.21.02

**Droite N°5**

Straight N°5

REF : 168.23.02

**Courbe N°5**

Curved N°5

REF : 168.22.02

**A dents**

Serrated

REF : 168.24.02



## Incisette

Baker's blade

REF : 168.13.02

## Pelle à chocolat

Chocolate spatula

18 cm - REF : 168.40.02

22 cm - REF : 168.60.02

24 cm - REF : 168.80.02



# Matériel de sécurité et de protection Contrôle température

Protective gloves, aprons and professional thermometers.



## Tablier Polyuréthane

Normes CE EN 467, FDA, 21 CFR 177 2600

Polyurethane apron, standard CE EN 467, FDA, 21 CFR 177 2600

L 90 cm x H 115 cm

**Bleu** / blue - REF : 800.002B

**Blanc** / white - REF : 800.002BL

**Rouge** / red - REF : 800.002R



## Tablier Lamex en lamelles d'aluminium

Lamex apron,

small aluminium trips

L 55 cm x H 76 cm

REF : 800.003



## Serre-gant Polyuréthane

Polyurethane clamp-glove

REF : 800.004



## Gant bracelet plastique

Plastic bracelet glove

Tailles - S - M - L - XL

REF : 800.006



## Gant anti-coupure CUT ADVANCE

Résistance déchirure niveau 4,

résistance coupure niveau 5

CUT ADVANCE anti-cut glove,

tear resistance level 4,

cut resistance level 5

Tailles - S - M - L - XL

REF : 800.005

## Thermomètres et balance professionnels

Professional thermometers and balance



### Thermomètre congélateur -50 +50

Freezer thermometer

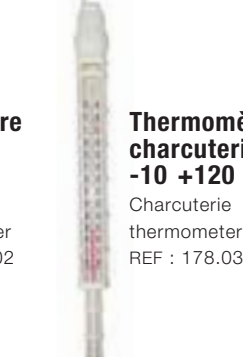
REF : 178.01.02



### Thermomètre confiseur +80 +200

Thermometer for confectioner

REF : 178.02.02



### Thermomètre charcuterie -10 +120

Charcuterie thermometer

REF : 178.03.02



### Thermomètre digital à sonde -50 +200

Compatible induction

Digital thermometer with probe

REF : 178.04.02

### Thermomètre cadran inox pour four +50 +300

Oven stainless dial thermometer

REF : 178.07.02



### Minuteur digital

Digital timer

REF : 178.05.02



### Thermomètre digital à sonde pour four -50 +300

Oven digital thermometer with probe

REF : 178.06.02



## Balance de cuisine électronique Capacité 1g > 5kg

Tare et conversion

d'unité de mesure

REF : 178.09.02

# Côté



# pratique

Nos outils au service de votre créativité

## Coupe - Découpe

Steak and table knives, paring knives

**Couteaux à steak** *page 48*

**Couteaux de table** *page 49*

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

**Ciseaux et coupe-volaille** *page 51*

## Ustensiles

Utensils

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

**accessoires de cuisine** *pages 52 à 54*

**Hachoirs, berceuses** *page 55*

## Service - Préparation

Serving - Cooking

**Fourchettes de service** *page 56*

**Pelles et cuillères de service** *page 57*

**Pelles et spatules coudées** *page 58*

**Ustensiles pour collectivités** *page 59*

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



# Couteaux à steak

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

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



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



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



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



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



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



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

REF : 128.14.02



REF : 128.16.02



REF : 128.17.02



REF : 128.19.02



## Couteau grillade "Trappeur"

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



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



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



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



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



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



# Couteaux de table

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

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



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



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

● **Noir / black**  
REF : 130.18.03

○ **Ivoire / ivory**  
REF : 130.14.03

● **Marine / navy**  
REF : 130.15.03

● **Marron / brown**  
REF : 130.16.03



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



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



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



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



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



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



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



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

# Couteaux d'office Saigne-volaille et lapin

Paring knives, poultry and rabbit sticking knives.



## Office massif inox

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



## Office bec oiseau

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



## Office à mitre

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



## Office à mitre

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



## Office

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



## Office

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



## Saigne-volaille

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



## Saigne-volaille

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



## Saigne-lapin

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



## Office bec oiseau "Gourmet"

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



## Office Forgé mitre carrée

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



## Office bec oiseau

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



## Office Forgé Idéal

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



## Office Chef

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



## Office

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



## Office

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



## Office micro

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



## Office "Gourmet"

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



## Office

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

# Coupe-volaille

Poultry shears



## Coupe-volaille

Poultry shears  
24 cm - REF : 124.26.02



## Coupe-volaille professionnel

Lame courbe  
Professional poultry shears  
28 cm - REF : 124.02.06



## Coupe-volaille "Star"

"Star" poultry shears  
25 cm - REF : 124.03.06



## Coupe-volaille professionnel

Lame droite  
Professional poultry shears  
29 cm - REF : 124.01.06



## Coupe-volaille "Tulipe"

"Tulip" poultry shears  
25 cm - REF : 124.04.06

# Ciseaux professionnels

Professional scissors



## Ciseaux fort

À dents  
Scissors serrated blade  
21 cm - REF : 124.08.06



## Ciseaux "Finny"

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



## Ciseaux "Finny"

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



## Ciseaux de cuisine

Household scissors  
21 cm - REF : 124.22.02



## Ciseaux de ménage

Household scissors  
15 cm - REF : 124.21.02



## Ciseaux anneaux gris

Household scissors  
21 cm - REF : 124.24.02



## Ciseaux poissonnier

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



## Ciseaux poissonnier

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



## Ciseaux lingère

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



## Ciseaux à oursins

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

# Ustensiles et accessoires culinaires

Small kitchen utensils.



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



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



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



**Rase-tout**  
Peeler  
REF : 118.36.06



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



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



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



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



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



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



**Zesteur**  
Manche moulé  
Zester, molded handle  
REF : 118.19.02



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

# Ustensiles et accessoires culinaires (suite)

Small kitchen utensils.



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

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

54



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



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



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



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

## Hachoirs, berceuse et mandoline

Mezzalunas and mandoline.

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



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



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

**3 lames** / 3 blades  
REF : 122.02.02

**4 lames** / 4 blades  
REF : 122.03.02

**5 lames** / 5 blades  
REF : 122.04.02



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



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

55

# Fourchettes de service

Carving and serving forks.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

# Pelles et cuillères de service

Servers and serving spoons.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

# Pelles et spatules coudées

Nos articles manche moulé peuvent être percés sur demande.

Cranked blade spatulas. Perforated handle on demand.

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



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



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



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



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

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



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



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



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



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



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

# Ustensiles pour collectivités

Manche ABS blanc, 3 rivets laiton.

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



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



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



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



**Pince-assiette fil**  
Wire plate tongs  
REF : 138.06.03



**Pince-assiette modèle plat**  
Flat plate tongs  
REF : 138.05.03



**Pince-assiette ovale**  
Dish plate tongs  
REF : 138.07.03



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



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



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



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

# Accessoires complémentaires

Miscellaneous items.



**Ouvre-boîte acier**  
Can and bottle opener  
REF : 119.34.06



**Pince à escargot**  
Snail tongs  
REF : 119.50.06



**Fourchette à escargot**  
Snail fork  
REF : 119.51.06



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



**Presse-ail**  
Garlic smasher  
REF : 119.29.06



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



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



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



**Casse-noix**  
Chromé  
Chrome-plated nutcracker  
REF : 119.33.06



**Casse-noix**  
Zamac  
Zamac steel nutcracker  
REF : 119.28.06



**Ramasse-miettes aluminium**  
Support plastique  
Crumbs collector  
REF : 119.44.02



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



**Limonadier 4 pièces**  
Limonadier 4 pieces  
REF : 120.16.02



**Sommelier "Pulltaps"**  
"Pulltaps" corkscrew  
REF : 194.80.02



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

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

## Barres aimantées

Magnetic racks.



**Barre aimantée**  
Magnetic rack  
38 cm - REF : 119.34.02



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



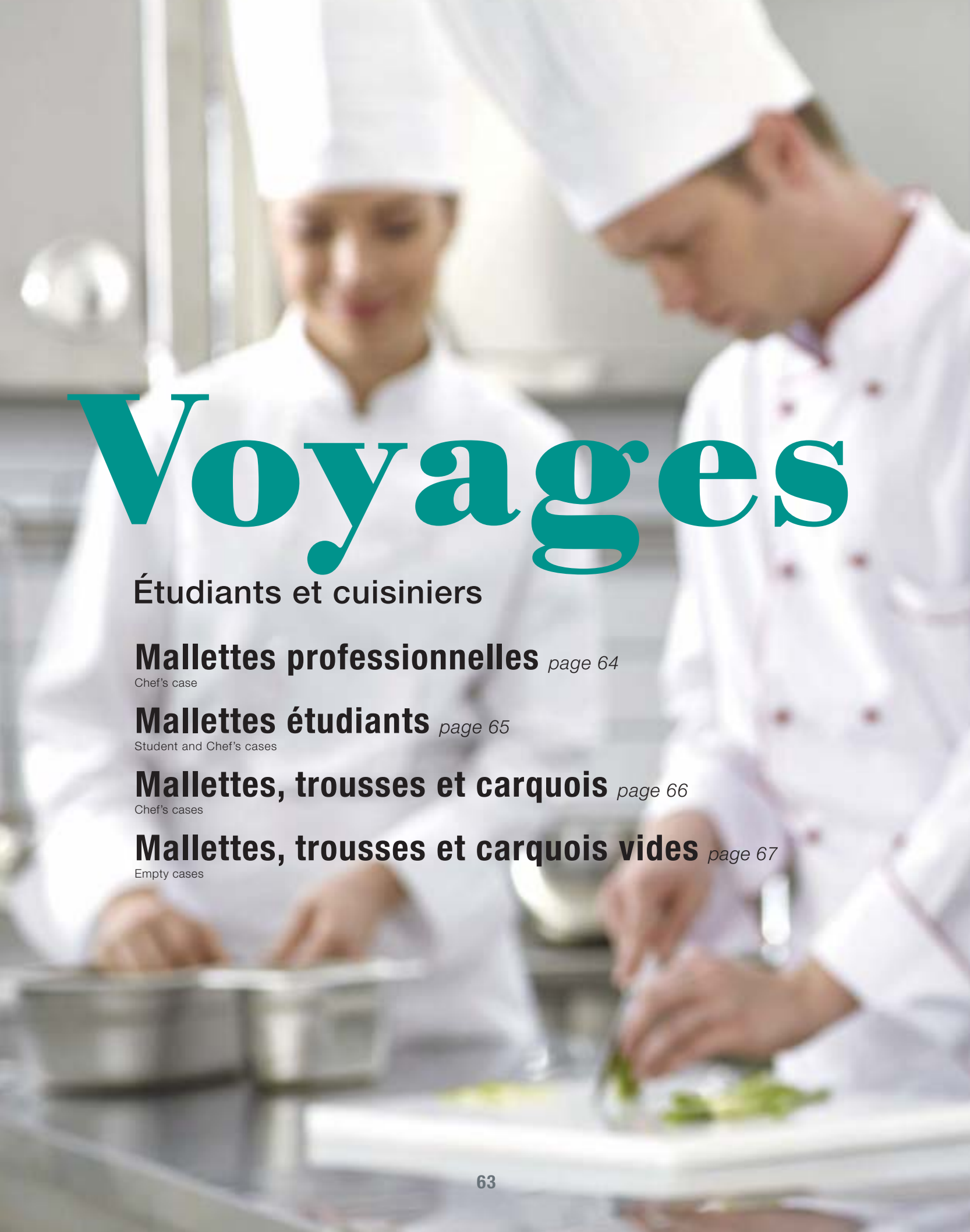
**Barre aimantée**  
Magnetic rack  
55 cm - REF : 119.38.02



**Barre aimantée**  
Magnetic rack  
50 cm - REF : 119.37.06



# Écoles &



# Voyages

Étudiants et cuisiniers

**Mallettes professionnelles** *page 64*

Chef's case

**Mallettes étudiants** *page 65*

Student and Chef's cases

**Mallettes, trousses et carquois** *page 66*

Chef's cases

**Mallettes, trousses et carquois vides** *page 67*

Empty cases

# Mallettes professionnelles

Contenus personnalisables sur demande.

Chef's case. Content on demand.



## Mallette luxe chef cuisinier Composition sur demande

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

# Mallettes étudiants, écoles hôtelières et de pâtisserie, jeune cuisinier

Contenus personnalisables sur demande.

Student and chef's cases. Contents on demand.



## Mallette école hôtelière 17 pièces

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

## Junior chef's case 17 pieces:

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

37 x 27 x 9 cm - REF : 176.05.11

## Mallette jeune cuisine 19 pièces :

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

## Junior chef's case 19 pieces

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

43 x 33 x 10 cm - REF : 176.04.11

## Mallette école de pâtisserie 19 pièces

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

## Pastry cook's case 19 pieces

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

43 x 33 x 10 cm - REF : 176.02.11

# Mallettes, troussees et carquois professionnels

Contenus personnalisables sur demande.

Chef's cases Contents on demand.



## Mallette 8 pièces

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

## Butcher case 8 pieces

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

71 x 27 x 8 cm - REF : 176.32.11



## Mallette 8 pièces

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

## Butcher case 8 pieces

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

71 x 27 x 8 cm - REF : 176.31.11



## Mallette de boucherie 5 pièces

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

## Butcher case 5 pieces

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

51 x 17 x 8 cm - REF : 176.30.11



## Server canvas case 5 pieces

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

37 x 20 cm - REF : 176.11.12



## Carquois 10 pièces

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

## Carquois 10 pièces

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

30 x 16 cm - REF : 176.12.12



## Trousse Galbéo 7 pièces

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

## Galbéo roll case 7 pieces

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

51 x 17 x 8 cm - REF : 112.60.02

# Mallettes, troussees et carquois vides

Empty cases.



## Mallette plastique grand modèle 2 intérieurs thermoformés

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



## Mallette luxe aluminium, serrure à code modifiable

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



## Mallette plastique petit modèle intérieur mousse

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



## Trousse en toile

Roll case  
51 x 17 x 8 cm  
REF : 106.50.06



## Mallette plastique moulé avec bandoulière

Shoulder case  
34 x 17 x 16 cm  
REF : 177.33.11



## Carquois cuir véritable

Leather case  
30 x 16 cm  
REF : 177.11.12



## Trousse de service skaï

Black imitation leather case  
37 x 20 cm  
REF : 177.10.12



## Mallette métallique

Metallic case  
51 x 17 x 8 cm  
REF : 177.07.11



# La

# Boutique

## Cadeaux et loisirs

**Blocs et coffrets** *pages 70 à 72*

Blocks and boxes

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

Silverware, Thiers and Bourbon table knives

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

Prince Gastronom table knives

**UP** *page 75*

UP table knives

**Laguiole pliants** *page 76*

Laguiole pocket knives

**Sommeliers** *page 77*

Laguiole corkscrews

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

Leisure, leather roll case and sleeve

**Loisirs : barbecue** *page 79*

Leisure, BBQ

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

Leisure, hunting and hiking



# Blocs et coffrets

Boxes and blocks.



## Bloc 6 steaks Scalène

Block 6 steak knives

**Rubis** / ruby

REF : 220.50.03

**Régilisse** / licorice

REF : 220.49.03

**Gris** / grey

REF : 220.48.03

**Saphir** / sapphire

REF : 220.47.03

**Ivoire** / ivory

REF : 220.46.03

**Multicolore** / multicolor

REF : 220.51.03



## Bloc 6 steaks Bistronome

Block 6 steak knives

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

**Rouge** / red - REF : 104.19.03R



## Bloc 6 steaks Brasserie

Block 6 steak knives

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

**Rouge** / red - REF : 108.20.09R



## Bloc 6 steaks Pépite

Block 6 steak knives

REF : 300.00.03

## Bloc 6 steaks Galbéos

Block 6 steak knives

REF : 112.40.02

**Bloc design noir vide**  
Empty black design block  
REF : 200.80.08

## Bloc luxe 6 pièces Prince Gastronom palissandre

Office 10 cm - Cuisine 20 cm

Tranchelard 20 cm

Filet de sole 15 cm

Désosser usé 13 cm

Fusil 25 cm

REF : 180.01.01

## Block 6 pieces

Paring knife 10 cm

Cook's knife 20 cm

Slicer 20 cm

Filleting knife 15 cm

Boning knife 13 cm

Sharpening 25 cm



## Bloc 6 pièces Forgé mitre carrée

Office 9 et 12 cm

Cuisine 20 cm

Tranchelard 20 cm

Couteau à pain 23 cm

Fourchette.

REF : 100.50.03

## Block 6 pieces

Paring knife 9 & 12 cm

Cook's knife 20 cm

Slicer 20 cm

Bread knife 23 cm

Fork.



## Bloc 6 pièces Cuisine 2000

Office 10 cm - Cuisine 20 cm

Tranchelard 15 cm et 20 cm

Couteau à pain 20 cm

Fourchette.

REF : 107.50.03

## Block 6 pieces

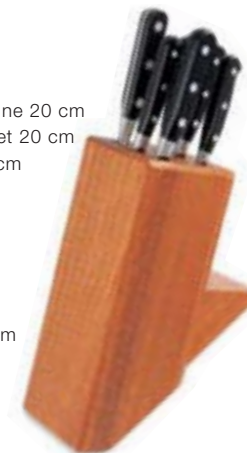
Paring knife 10 cm

Cook's knife 20 cm

Slicer 15 cm & 20 cm

Bread knife 20 cm

Fork.



## Bloc 6 pièces Gourmet

Office 10 cm

Cuisine 23 cm

Désosser 15 cm

Couteau à pain 20 cm

Fourchette - Fusil.

REF : 109.80.50

## Block 6 pieces

Paring knife 10 cm

Cook's knife 23 cm

Boning knife 15 cm

Bread knife 20 cm

Sharpener - Fork.



## Bloc 5 pièces Galbéos

Cuisine 20 cm

Office 8,5 cm

Découper 20 cm

Tomate 13 cm

Couteau à pain 19 cm.

REF : 112.50.02

## Block 6 pieces

Cook's knife 20 cm

Paring knife 8,5 cm

Carving knife 20 cm

Tomato 13 cm

Bread knife 19 cm.



## Coffret bois 6 Laguiole Manche corne noire

Wood box 6 Laguiole, black horn handle

REF : 191.06.06



## Coffret bois 6 Laguiole Manche olivier

Wood box 6 Laguiole, olive wood handle

REF : 191.16.01



## Coffret bois 4 couteaux de table "Cadet" Manche palissandre

Wood box 4 "Cadet" table knives, palissander handle

REF : 7411.01.40

## Coffret 6 steaks Bistronome palissandre

Box 6 steak knives

REF : 104.17.51P



## Coffret 6 steaks Prince Gastronom palissandre

Box 6 steak knives

REF : 180.40.01

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

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

**Box 3 pieces**

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



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

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

**Box 3 pieces**

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



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

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



**Coffret 3 pièces Pépite**

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

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



**Coffret service à découper**

Carving set  
**Orfèvre** / all stainless steel  
REF : 199.07.02

**Façon ébène** / ebony imitation handle  
REF : 199.05.02

**Façon ivoire** / ivory imitation handle  
REF : 199.06.02



**Coffret fer à gigot**

Leg lamb pincer  
**Orfèvre** / all stainless steel  
REF : 199.17.02

**Façon ébène** / ebony imitation handle  
REF : 199.15.02

**Façon ivoire** / ivory imitation handle  
REF : 199.16.02



**Set Brunch**

Set Brunch  
REF : LBRUNCH



**Coffret foie gras**

"Foie gras" set  
REF : 118.70.50

# Thiers de table orfèvre Prince Gastronomes

Thiers Prince Gastronomes steak knives.



**Coffret 6 pièces  
Thiers orfèvre**

Box 6 pieces  
"Thiers orfèvre"

**Pourpre**

Red  
REF : 196.71.05P

**Noir**

Black  
REF : 196.71.05N

**Champagne**

Champagne  
REF : 196.71.05C



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



**Manche nacrine pourpre**

Red nacrine handle  
REF : 196.70.04P



**Manche nacrine noire**

Black nacrine handle  
REF : 196.70.04N



**Manche nacrine Champagne**

Champagne nacrine handle  
REF : 196.70.04C

## Orfèvrerie Bourbon

Silverware, Bourbon.

**Ivoire** / ivory

REF : L212.23.01.50IV

**Bordeaux** / Bordeaux

REF : L212.23.01.50BX

**Gris** / grey

REF : L212.23.01.50G

**Mastic** / mastic

REF : L212.23.01.50M



**Coffret 6 couteaux  
de table Bourbon**

Box 6 Bourbon table knives  
REF : L212.23.30.50

# Prince Gastronomer

Lame acier inoxydable, mitre inox, manche nacrine.

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



**Manche nacrine Champagne**

Champagne nacrine handle  
REF : 181.03.03



**Manche noir**

Black handle  
REF : 183.03.06



**Manche marron**

Brown handle  
REF : 182.03.03



**Manche nacrine verte**

Green nacrine handle  
REF : 184.03.03



**Manche nacrine ambre**

Amber nacrine handle  
REF : 187.03.03



**Manche nacrine bleue**

Blue nacrine handle  
REF : 188.03.03



**Coffret 6 steaks**

Box 6 steak knives

**Marron** / brown  
REF : 182.40.03

**Noir** / black  
REF : 183.40.06

**Nacrine Champagne** / Champagne nacrine  
REF : 181.40.03

**Nacrine verte** / green nacrine  
REF : 184.40.03

**Nacrine ambre** / amber nacrine  
REF : 187.40.03

**Nacrine bleue** / blue nacrine  
REF : 188.40.03

# UP

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

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

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

## Mitre ronde



**Manche résine ivoire**

Ivory resin handle  
REF : UPIVOIRE



**Manche résine recyclée**

Recycled resin handle  
REF : UPARLEQUIN

**Manche résine noire**

Black resin handle  
REF : UP

## Plein manche



**Manche olivier**

Olive wood handle  
REF : UPPSOLIVIER



**Manche palissandre**

Palissander handle  
REF : UPPSBOIS



**Manche résine ivoire**

Ivory resin handle  
REF : UPPSIVOIRE



**Manche résine noire**

Black resin handle  
REF : UPPSNOIR

### Coffret UP avec mitre

Box UP with bolster

**Ivoire** / ivory

4 pièces - REF : COFFRETUPIVOIRE4

6 pièces - REF : COFFRETUPIVOIRE

**Noir** / black

4 pièces - REF : COFFRETUPNOIR4

6 pièces - REF : COFFRETUPNOIR

**Arlequin** / harlequin

4 pièces - REF : COFFRETUPARLEQUIN4

6 pièces - REF : COFFRETUPARLEQUIN

### Coffret UP plein manche

Box UP full handle

**Olivier** / olive wood

4 pièces - REF : UPPSOLIVIERx4

6 pièces - REF : UPPSOLIVIERx6

**Palissandre** / palissander

4 pièces - REF : UPPSBOISx4

6 pièces - REF : UPPSBOISx6

**Ivoire** / ivory

4 pièces - REF : UPPSIVOIREx4

6 pièces - REF : UPPSIVOIREx6

**Noir** / black

4 pièces - REF : UPPSNOIRx4

6 pièces - REF : UPPSNOIRx6

# Laguiole pliants

Laguiole pocket knives

## 1 pièce



### Corne blonde, mitres inox

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



### Bois de violette, mitres inox

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



### Olivier, mitres inox

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



### Ébène, mitres inox

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



### Olivier, mitres inox

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

## 2 pièces



### Olivier, mitres inox

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



### Genévrier, mitres inox

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

## Imports



### Corne noire, mitres inox

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



### Bois d'olivier, mitres inox

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



### Frêne, mitres inox

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

# Sommeliers

Corkscrews.



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

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



### Sommelier Château Laguiole, corne blonde

Château Laguiole corkscrew,  
blond horn  
REF : 120.02.05



### Coffret Sommier Château Laguiole, corne brune

Château Laguiole  
corkscrew, black horn  
REF : 194.13.06



## Imports



### Coffret sommier Laguiole, olivier

Laguiole corkscrew, olive wood handle  
REF : 194.55.01



### Coffret sommier Laguiole, genévrier

Laguiole corkscrew, juniper wood handle  
REF : 194.56.01

# Loisirs - Plein-air Trousse et Fourreau cuir

Leisure - outdoor  
Leather roll case and sleeve.



## Trousse cuir 5 pièces Bistronome palissandre

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

## Leather roll case 5 pieces

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

## Trousse cuir vide pour 5 pièces

Empty leather roll case for 5 pieces  
REF : 177.13.12



## Fourreau cuir vide pour 1 pièce

Empty leather sleeve  
for 1 piece  
REF : 177.14.12



## Fourreau cuir 1 pièce Bistronome palissandre

Couteau à émincer 22 cm  
REF : 176.14.12

## Leather sleeve 1 piece

Slicer knife 22 cm

# Loisirs Barbecue

BBQ



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

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



## Coffret 4 couteaux "P'tit Boucher"

Box 4 steak knives P'tit boucher  
REF : 150.13.51



## Couteau, manche hêtre

Knife, beech wood handle  
60 cm - REF : 174.03.04



## Fourchette, manche hêtre

Fork, beech wood handle  
60 cm - REF : 174.04.04



## Fourchette, manche hêtre

Fork, beech wood handle  
60 cm - REF : 174.05.04



## Cuillère, manche hêtre

Spoon, beech wood handle  
60 cm - REF : 174.01.04



## Pelle coudée, manche hêtre

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



## Pelle, manche hêtre

server, beech wood handle  
60 cm - REF : 174.06.04



## Couteau Campagne 2 mitres, manche palissandre

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

# Loisirs Chasse et randonnée

Leisure, hunting and hiking.



## Couteau grillade "Trappeur" Manche palissandre

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

## Coffret 4 pièces

Box 4 pieces  
REF : 128.13.61



## Petit couperet de table Manche palissandre

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

## Fourchette de table 2 dents Manche palissandre

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



## Couteau grillade "Trappeur" microdenture Manche plastique marron

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



## Couteau grillade "Trappeur" Manche stamina

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

## Coffret 6 pièces

Box 6 pieces - REF : 128.11.51



## Couteau à champignons Manche bois

Mushroom knife, wooden handle  
REF : 198.21.02

## C.Natura Présentoir 4 couteaux

Display-unit with 4 knives  
REF : 153.10.04



## Sécateur forgé

Forged shears  
17,5 cm : REF : 198.01.01



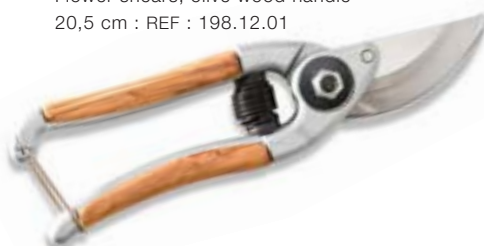
## C.Natura Manche hêtre

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



## Sécateur coupe-fleur Manche olivier

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



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

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



## Quelle que soit votre problématique, nous avons la solution.

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

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

Contactez le département Industrie Au Nain Couteliers !

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

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

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

Contactez le département Industrie Au Nain Couteliers !

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

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



**AU NAIN**  
— COUTELIERS DEPUIS 1885 —

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

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

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

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

[www.aunain.fr](http://www.aunain.fr)