



MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT

COUTELLERIE



LES OUTILS POUR LE GOÛT

DEPUIS 1816







COUTELLERIE

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

COUTEAUX JAPONAIS	100
-------------------	-----

COUTEAUX FORGÉS	109
-----------------	-----

COUTEAUX INOX	112
---------------	-----

AIGUISEURS	119
------------	-----

PLANCHES À DÉCOUPER	125
---------------------	-----

USTENSILES DE COUTELLERIE	128
---------------------------	-----

USTENSILES SPÉCIAUX POUR ALLERGIE	127
-----------------------------------	-----

LA VIANDE	142
-----------	-----

LE POISSON	144
------------	-----

LE PAIN	149
---------	-----

LE FROMAGE ET LE FOIE GRAS	151
----------------------------	-----

LA SCULPTURE DE LA GLACE	153
--------------------------	-----



SÉRIE "G"

La gamme alliant équilibre et prise en main parfaite

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.

Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum.

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.

Livré dans une boîte individuelle.

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.

Couteau à grande lame.



COUTEAU À ÉMINCER

Type	L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
G106	365	240	42	120208	



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G2	325	200	120204	



COUTEAU À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G3	340	210	120205	



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G4	320	180	120206	



COUTEAU À DÉCOUPER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G6	300	180	120202	
G1	330	210	120201	



COUTEAU HACHOIR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G7 droitier	320	180	120209	
G7 gaucher	320	180	120211	



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G16	370	240	120234	
G17	407	270	120235	



COUPERET DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G12	298	160	120240	



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G5	305	180	120207	



COUTEAU À GIGOT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G8	345	220	120210	



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR DROITIER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G11 droitier	370	250	120220	
G14 droitier	435	300	120221	



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR GAUCHER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G11 gaucher	370	250	120223	



COUTEAU À POISSON TAKO SASHIMI

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G15	430	300	120225	



FOURCHETTE À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G13	300	310	120245	



COUTEAU ÉMINCEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G29	315	180	120237	



COUTEAU FILET DE SOLE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G30	340	210	120228	



COUTEAU FILET DE POISSON

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G20	330	210	120230	
G18	375	240	120231	
G19	405	270	120232	



COUTEAU DE CUISINE ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G79	280	160	120246	
G77	325	200	120247	



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G81	305	180	120239	



COUTEAU SANTOKU

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G80	305	180	120243	



COUTEAU À DÉOSSER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G21	290	160	120271	



SET 4 COUTEAUX + BARRE

La longueur indiquée est celle de la lame. Couteau à grande lame. Contient : couteau à trancher G2 inox L130mm (120204) + couperet légumes G55 inox L140mm (120265) + couteau tous usages G511 inox L150mm (120260) + couteau office inox G538 L90mm code 120254 + barre magnétique inox L 300mm.

Code	Prix HT
120390	



SÉRIE "GF"

La gamme à lame forgée trempée ultra résistante

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.

Lame forgée trempée pour une résistance supérieure.

Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum.

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.

Livré dans une boîte individuelle.

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.



COUTEAU À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
GF100	320	180	41	120279	



COUTEAU DU CHEF

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF33	350	210	100	30	120272	
GF34	400	270	100	30	120273	
GF35	440	300	100	20	120274	



COUTEAU À DÉOSSER

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF31	300	160	90	20	120267	



FOURCHETTE À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF24	305	310	90	39	120244	



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF36	330	200	100	30	120280	



COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF27	300	165	90	20	120268	

SÉRIE "GSF"

La gamme complète de couteaux d'office

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.
Manche plein.
Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
Livré dans une boîte individuelle.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.
Lame courte.

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF15	180	80	120257	



COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF31 manche long	190	80	120351	



COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF22	220	110	120278	



COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF24	270	150	120259	



COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF16	170	60	120258	



COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF33	170	60	120350	



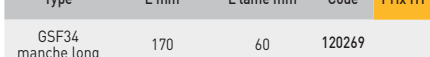
COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF17	165	60	120261	



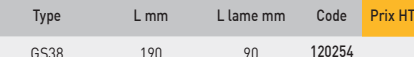
COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF34 manche long	170	60	120269	



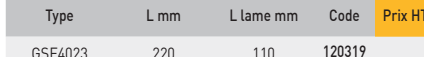
COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROND

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS38	190	90	120254	



SET 4 COUTEAUX À STEAK

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF4023	220	110	120319	



SÉRIE "GS"

Le bon équilibre entre lame et manche

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.
Manche creux effilé pour un bon équilibre.
Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
Livré dans une boîte individuelle.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.
Lame courte.



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS1	225	110	120248	



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS3	255	130	120252	



COUTEAU TOUS USAGES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS11	265	150	120260	



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS91	260	140	120238	



COUTEAU À TRANCHER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS2	250	130	120250	



COUTEAU À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS4	240	120	120253	



COUTEAU D'OFFICE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS7	215	100	120255	



COUTEAU ÉPLUCHEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS6	215	100	120256	



COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS8	190	70	120262	



COUTEAU LAME CRANTÉE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS14	265	150	120263	



COUTEAU À TOMATE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS9	205	80	120264	



COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS90	240	130	120241	



COUTEAU À FROMAGE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS10	250	140	120266	



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS5	260	140	120265	



L'élégance et la précision japonaise adoptées par les Chefs du monde entier

En acier inoxydable CROMOVA 18.

Forme élégante : 7 points pour les 7 vertus des Samouraïs.

Lame en acier 3 plis avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux.

Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.

Résiste à la corrosion.

Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide.

Finition martelée pour une circulation de l'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller.



COUTEAU D'OFFICE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-S03R lame droite	215	90	120144	
SAI-S02R lame classique	225	100	120145	
SAI-S04R lame courbe	190	65	120146	



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M01	270	140	120131	
SAI-01	340	190	120132	
SAI-02	360	210	120133	
SAI-06	400	250	120134	



COUTEAU SANTOKU

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M03	265	135	120136	
SAI-03	340	190	120137	



COUTEAU TOUS USAGES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M02	275	150	120141	



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M06	280	150	120139	

En acier inoxydable monobloc.
Lame flexible en acier 3 plis.

Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.



PALETTE SPATULE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS21/4	220	110	25	120281	
GS21/4	260	150	25	120282	
GS21/6	340	200	30	120283	



SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS25	270	150	50	120286	



SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS42/6	300	195	25	120361	



MINI-SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS42/4	230	95	20	120360	



SPATULE AJOURÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS27	270	150	75	120287	



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GS29 ergonomique	145	19	120328	
GS20/B droite	118	19	120233	



ENSEMBLE À GIGOT

Couteau à viande de 21 cm avec lame en acier 3 plis. Fourchette à viande courbe. Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale. Résiste à la corrosion.

Type	L mm	L palette mm	Code	Prix HT
G313	210	210	120270	



PINCE DE SERVICE DU CHEF

Type	L mm	Code	Prix HT
GS28	300	120330	



CISEAUX DE CUISINE

En acier inoxydable monobloc. Fins, précis et robustes. Ambidextres. Résistent à la corrosion.

Type	L mm	L utile mm	Code	Prix HT
GKS-210	210	210	120332	



BARRE MAGNÉTIQUE

En acier inoxydable. Livrée avec vis et chevilles pour fixation murale.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
G42/51	510	510	45	120305	



BLOC PORTE-COUTEAUX COMPACT

Corps en acier inoxydable. Capacité 8 couteaux. Protège efficacement le tranchant des couteaux jusqu'à 280mm de longueur de lame. Base plastique antidérapante et amovible.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
255	135	300	120310	



BLOC PORTE-COUTEAUX LARGE

Corps en acier inoxydable. Capacité 10 couteaux + 1 fusil. Pour des lames de 50 à 300 mm maximum.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
305	305	140	330	120312	

TROUSSES

En nylon extra-fort léger.

Fermeture velcro.

Lavable.



TROUSSE SOUPLE

4 petits compartiments et 5 grands. Nombre d'outils : 9. Dimensions à plat : 520x455 mm. Longueur maxi des outils : 470 mm environ.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	455	155	127015	



TROUSSE MI-RIGIDE

Avec poignée de transport. Nombre d'outils : 11. Dimensions à plat : 520x452 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	115	65	127018	

TROUSSE MI-RIGIDE

Avec poignée de transport et bandoulière amovible. Nombre d'outils : 16. Dimensions à plat : 520x715 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	160	70	127020	





"YOSHIKIN BUNMEI"



Lame en acier inoxydable au molybdène/vanadium.
Lame biseautée du côté droit.
Manche en bois.

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.



COUTEAU À POISSON YANAGI

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
365	210	120116	
415	270	120115	
450	300	120114	



COUTEAU DE BOUCHER DEBA

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	165	120102	



COUTEAU À LÉGUMES USUBA

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	120107	



En acier inoxydable monobloc.
Robustesse professionnelle.
Mitre et soie acier inoxydable forgées monobloc.
Manche en POM noir avec rivets traversants.

Couteaux forgés monobloc alliant robustesse et équilibre



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
198	100	120430	



COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
250	130	120431	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
270	150	120401	
320	200	120402	
370	250	120403	



COUTEAU À JAMBON

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
420	300	120502	



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	250	120421	

Des couteaux Made in France au confort de prise en main exceptionnel



Dos de la
lame sans
angle vif
permettant
un contact
non blessant.

En acier
inoxydable au
molybdène/
vanadium
monobloc.

Design
exclusif
Matfer.
Ensemble
lame-mitre-
soie forgé
monobloc
apportant
une grande
solidité.

Prise en main
confortable et
sécurisante.
Manche
en POM
polissage fin
parfaitement
ajusté à la
mitre.



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	120533	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	150	120515	
350	200	120520	
400	250	120525	



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120535	



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120536	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	100	120510	



COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
255	130	120543	



Gamme alliant robustesse et légèreté

Mitre en aluminium rapportée.

Robuste et léger.

Lame en inox, pleine soie.

Manche en ABS avec 3 rivets.



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
243	130	090173	



COUTEAU TRACHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
305	200	090175	
365	250	090177	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
200	100	090170	



COUTEAU DE CHEF

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	120417	
319	200	120418	
376	250	120419	
437	300	090161	



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	090185	



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



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
287	150	120413	
345	200	120414	
393	250	120415	
441	300	120416	



COUTEAU DENTÉ MULTI-USAGES

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
246	130	120407	



COUTEAU À FILET

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
296	180	120423	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
201	90	120406	



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
331	200	120410	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182135	
315	180	182136	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182129	



COUTEAU À SAIGNER POINTU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182291	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182104	



COUTEAU LAME ONDULÉE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
244	120	182180	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182140	
380	240	182141	
410	270	182142	
480	360	182149	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182127	
295	160	182128	



COUTEAU DE BOUCHER ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
240	240	099047	



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182110	



COUTEAU SANTOKU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182187	

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
262	130	182105	
285	150	182106	
340	200	182112	
340	260	182113	
340	310	182114	



COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	60	182101	



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182121	



COUTEAU À DÉNERVER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	200	182295	



Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182212	
400	260	182213	
440	310	182214	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182240	
380	240	182241	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182227	
295	160	182228	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182235	
315	180	182236	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182204	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182312	
400	260	182313	
440	310	182314	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182340	
380	240	182341	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182327	
295	160	182328	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182329	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182334	
295	160	182335	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182304	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182412	
400	260	182413	
440	310	182414	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182440	
380	240	182441	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182427	
295	160	182428	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182429	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182434	
295	160	182435	
315	180	182436	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182404	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182512	
400	260	182513	
440	310	182514	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182540	
380	240	182541	
410	270	182542	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182528	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182529	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182504	



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182521	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182612	
400	260	182613	
440	310	182614	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182604	



COUTEAU UNIVERSEL

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182610	



Economique.

Lame en acier inoxydable trempé, dureté 54-56 HRC.

Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée.

Livré sous étui.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
378	250	090831	
328	200	090835	
287	150	090836	



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
493	360	090806	
448	315	090807	
398	260	090808	
343	200	090809	
296	150	090801	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
286	150	090803	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	150	090820	



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090826	



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090827	



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
490	280	090913	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090941	
380	250	090942	

COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090944	
385	260	090945	



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
448	315	090902	

COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090943	

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090948	



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090947	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090921	
380	250	090962	

COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090922	
385	260	090923	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090925	

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090927	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090931	
380	250	090932	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090951	
380	250	090952	

COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090957	

COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	180	090911	



COUTEAU D'OFFICE MANCHE COULEUR

Lame en acier inoxydable trempé sous vide. Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
noir	210	100	182103	
vert	210	100	182203	
bleu	210	100	182303	
rouge	210	100	182403	
jaune	210	100	182503	
blanc	210	100	182603	



COUTEAU D'OFFICE MASSIF

Lame en acier inoxydable, massif forgé. Manche en polypropylène noir.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
188	80	120435	
207	100	120436	



COUTEAU D'OFFICE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
200	100		090147	



COUTEAU D'OFFICE RIVETÉ

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
190	90	090310	



COUTEAU D'OFFICE ECOLINE

Economique. Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
182	80	090300	
203	95	090303	

COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROUGE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
90	90	467904	



FUSIL À AIGUISER À MÈCHE DIAMANT

Manche en acier inoxydable. Aiguillage efficace. Garde en caoutchouc, protégeant le fil en cas de choc avec la lame. Mèche céramique ronde.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G45 mèche ronde céramique	370	240	120285	
G38 mèche ovale diamant	390	260	120315	
G39 mèche ovale diamant	430	300	120316	
mèche de rechange G45-R céramique	240	240	120185	



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125042	



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125047	



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
250	250	125055	



FUSIL À AIGUISER CHEF'S CHOICE

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

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125072	



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125046	



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125050	



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	090630	



AIGUISEUR MANUEL GLOBAL G913

Affûteur manuel polyvalent pour tous couteaux à lame lisse. 3 niveaux d'affûtage possibles grâce aux roulettes en céramique à grain gros, moyen et fin. Affûteur à bain d'eau, afin de nettoyer la roulette pendant l'affûtage et d'éviter la chauffe de l'acier de la lame. Produit approuvé par le laboratoire CATRA, autorité en matière de techniques d'affûtage basé à Sheffield, Angleterre. Forme étudiée pour une stabilité parfaite apportant une grande sécurité d'utilisation. Le guidage de la lame apporte une efficacité d'affûtage même pour un utilisateur ne maîtrisant pas l'aiguillage manuel.

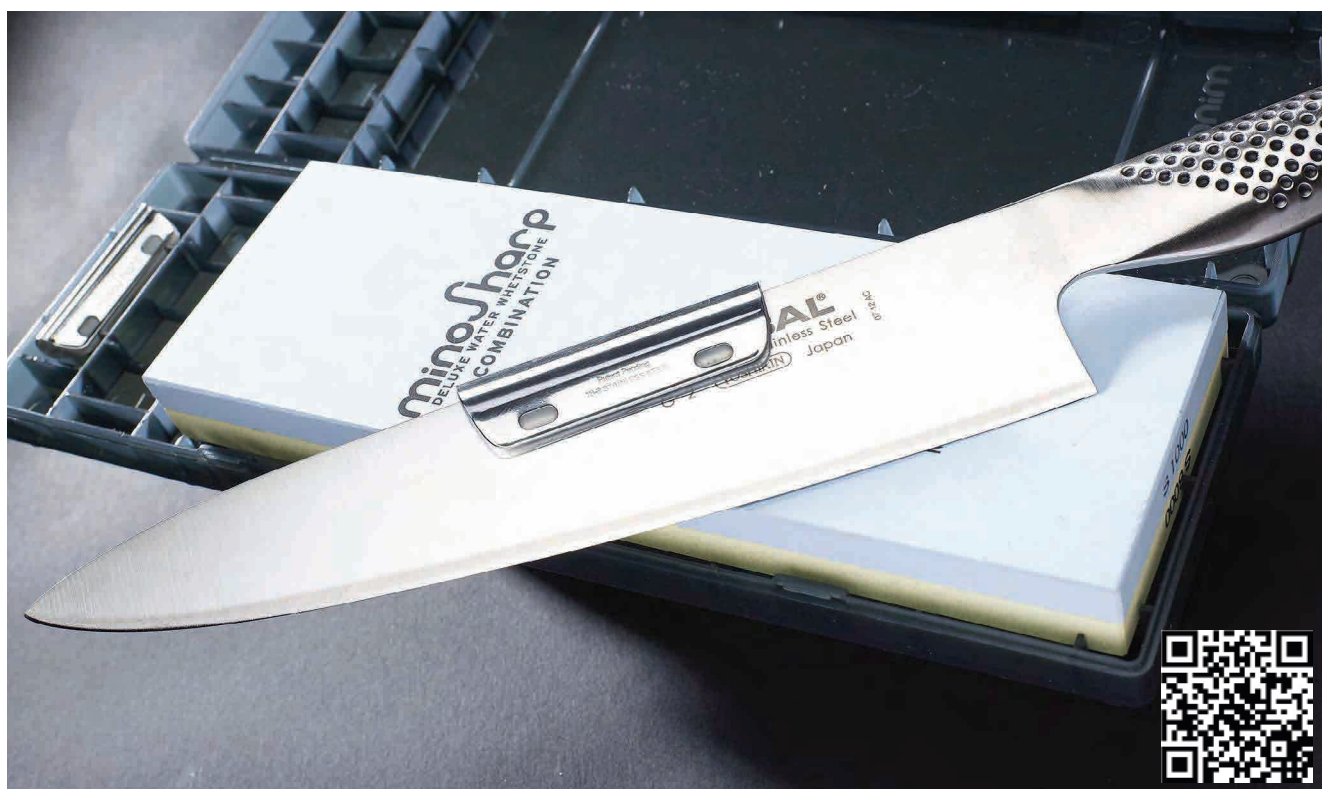
Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
G-913/BW	250	82	55	120345	



AFFUTEUR UNIVERSEL 440/GB

Adapté à tous couteaux, sauf à la lame dentée ou affûtée sur un seul côté. Guidage de la lame pour affûtage précis, rapide, efficace en sécurité. A utiliser avec de l'eau.

L mm	Code	Prix HT
235	120340	



LOT DE 2 GUIDES D'AFFÛTAGE

En acier inoxydable 18/8. Angle précis d'affûtage grâce à un système de clip sur la lame. Pour couteaux Global et japonais. Utilisation avec pierres à aiguiser spéciales. Petit modèle pour couteaux jusqu'à 150mm. Grand modèle pour couteaux à partir de 150mm.

Type	Code	Prix HT
	120288	



KIT PIERRE À AIGUISER DUO À EAU

Pierres spéciales pour couteaux Global. 1 pierre réversible à 2 grains différents. 1 jeu de 2 guides. 1 boîte de rangement faisant office de support de calage de la pierre pendant l'affûtage. À tremper 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation. Dimensions de la boîte : 270x90x40mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gros-moyen	210	70	22	120306	
moyen-polissage	210	70	22	120307	

KIT PIERRE À EAU

Pierres spéciales pour couteaux Global. 1 jeu de 2 guides d'affûtage petit et grand modèle. 1 boîte plastique de rangement servant également de support pendant l'affûtage. À tremper 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation.

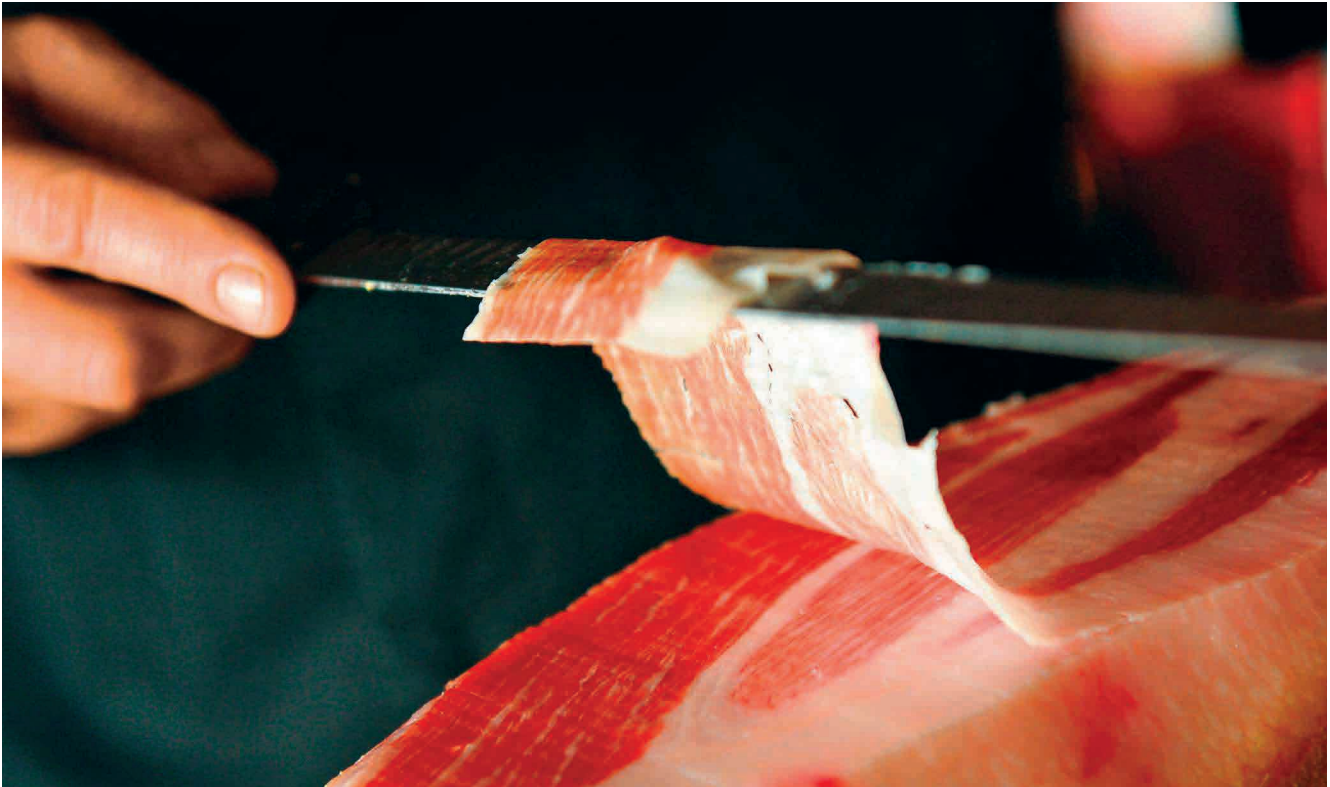
Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gros grain	210	70	22	120301	
grain moyen	210	70	22	120302	
finition polissage	210	70	22	120303	



KIT PIERRE NATURELLE À AFFÛTER

Tranchant poli à grain moyen.

L mm	Code	Prix HT
235	090665	



AFFÛTAGE FACILE ET EN TOUTE SÉCURITÉ



AIGUISEUR MANUEL CC 464

Affûteur manuel polyvalent. Conçu pour l'affûtage des couteaux à lames fines japonais, lames classiques et lames crantées. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

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



AIGUISEUR MANUEL 4643

Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

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



A LA PORTÉE DE TOUS. SÉCURITÉ
DE L'UTILISATEUR. NE DÉTREMPE
PAS L'ACIER DES LAMES

AIGUISEUR ELECTRIQUE CC 2100

Angle d'affûtage à 15° spécial "couteaux japonais".
Affûtage en 3 biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone® pour un tranchant
rasoir, durable.
Module d'affûtage démontable et interchangeable pour nettoyage (passe au lave-vaisselle).
Compatible uniquement avec l'aiguiser CC 2100.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
module d'affûtage 15°	310	130	127624	
module d'affûtage 20°	310	130	127623	
aiguiser	310	130	127622	



AIGUISEUR À COUTEAUX TORMEK T2

Aiguiser à meule pour un affûtage guidé précis et simple à utiliser.
Aiguiser conçu par le spécialiste suédois de l'affûtage des outils tranchants. Système de guidage breveté de la lame qui permet un affûtage professionnel durable. Meule diamantée Ø 200 mm optimisée pour l'affûtage des couteaux. Roue en composite avec pâte à polir intégrée pour déformer la lame. Aucun risque de surchauffe de l'acier grâce à une rotation lente de la meule (120tr/min). Une solide pince de maintien ajustable permet de garder un angle constant lors de l'affûtage du couteau. Angle d'ajustage ajustable [utilisable pour l'aiguisage des couteaux Global]. Ne supprime pas plus d'acier que nécessaire. L'affûtage est effectué en une minute. Un aimant récupère les particules d'acier. Permet d'affûter des lames de 14 à 60 cm et d'une épaisseur max de 3,5mm. Machine conçue de telle façon que chacun peut apprendre à l'utiliser rapidement. Equipé d'une poignée solide pour déplacer la machine selon les besoins.

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aiguiser	325	235	260	120	230	50-60	127625	
meule diamantée							127626	
disque de démor- filage							127627	

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 1520

Aigiseur électrique CC1520 lame uni et microdenté.

Le seul aigiseur électrique à disques capable d'affûter les couteaux classiques européens comme les couteaux japonais. Agréé notamment par GLOBAL pour l'affûtage de ses couteaux. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage. Affûtage rapide, sans échauffement de la lame et donc sans détremper l'acier des couteaux.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	85	105	2000	75	220/240	50-60	127620	

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE TRIZOR 15**

Aigiseur électrique Trizor 15 pour couteaux japonais lame lisse et crantée.

Modèle professionnel pour utilisation régulière. Pour couteaux type japonais. Permet de reprendre facilement des lames lisses ou crantées très émoussées. Obtention d'un tranchant exceptionnel et durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	110	100	2000	75	220-240	50	127621	

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 120**

Modèle professionnel pour utilisation régulière.

Permet de reprendre facilement des lames lisses ou crantées très émoussées.

Obtention d'un tranchant exceptionnel et durable.

Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.

Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	100	100	1900	75	220/240	50	127614	

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 312**

Idéal pour la petite restauration.

Affûte et affine un couteau en moins de 2 minutes.

Meules abrasives d'une très grande longévité.

Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.

Affûtage rapide, sans échauffement de la lame et donc sans détremper l'acier des couteaux.

Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

En le conservant à portée de mains, on peut régulièrement refaire le fil des couteaux en 15 à 20 secondes en les passant 4 à 5 fois dans la phase 2.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
195	90	100	1600	65	220/240	50	127611	

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE H220**

Combine affûtage électrique et manuel.

Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée.

Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.

Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

Réservé à un usage non intensif.

Modèle hybride combinant affûtage électrique et manuel par disques abrasifs de diamants.

Affilage en deux étapes, la première électrique complétée par l'affûtage manuel avec le concept Chef's Choice de double biseaux plus durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
195	85	95	1000	40	230	50	127609	





PLANCHE À DÉCOUPER FAÇON BILLOT

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
523	325	50	7500	130425	



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE

En hêtre. Planche à découper pour tout type d'ingrédient. Idéale pour la découpe des viandes cuites sans salir votre plan de travail.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	210	20	072490	
400	240	20	072495	



RACLOIR GRATTE-ÉTAL

En acier inoxydable. Manche en plastique. Possède deux mains pour une bonne prise en main. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	170	100135	



RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES

En fils acier chrome. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées. Facilite le rangement et la préhension. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Épaisseur max d'accueil des planches : 35mm.

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



**RACLOIR
ERGONOMIQUE,
SUPPRIME LES
ENTAILLES,
AMÉLIORE L'HYGIÈNE
DES PLANCHES EN
POLYÉTHYLÈNE**



RACLOIR POUR PLANCHE PEHD 500

Outil ergonomique facilite l'entretien des planches et billots de découpe en polyéthylène. Permet de supprimer très rapidement les entailles et les taches. Permet de travailler sur une surface toujours lisse et impeccable. Possibilité de changer les lames réversibles en acier trempé très facilement. Robuste et bonne durée de vie.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
racloir	202	70	139005	
2 lames de rechange		70	139006	

Pratique, hygiénique et compatible HACCP.

Système moins coûteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage.

Plaques de découpe remplaçables et réversibles.

Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure.

Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots.

Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient.

Set comprenant un planche support rigide en PEHD épaisseur 20mm équipée d'ergots et une plaque flexible en polyéthylène épaisseur 1,5mm.

Plan de découpe pratique et hygiénique

Pas à pas



1 | Plaques de découpe remplaçables et réversibles.



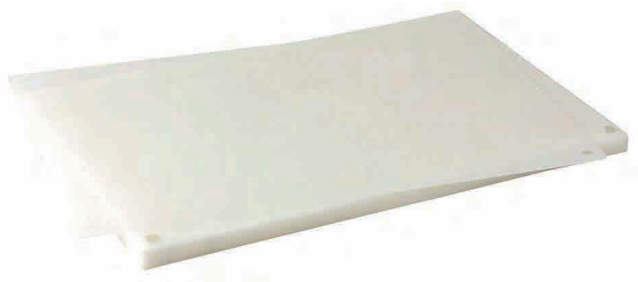
2 | Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure.



3 | Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots.



4 | Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient.



SET DE DÉCOUPE GN1/1

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
set complet	530	325	130700	
4 plaques de rechange	530	325	130701	



LOT DE 6 PLAQUES FLEXIBLES DE RECHANGE

Pratique, hygiénique et compatible HACCP. Système moins coûteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage. Plaques de découpe remplaçables et réversibles. Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure. Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots. Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient. Couleurs assorties (Bleue/marron/transparents/jaune/rouge/verte).

L mm	l mm	Code	Prix HT
530	325	130715	



Le PEHD est fabriqué par pressage de la matière, sa densité offre une résistance forte aux coups de couteaux

Lisse et chanfreinée.

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

Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée.

Facile d'entretien.


PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	600	400	15	130048	
blanc	530	325	15	130046	
blanc	400	250	15	130043	
blanc	400	300	15	130044	
rouge	600	400	15	130052	
rouge	530	325	15	130050	
bleue	600	400	15	130056	
bleue	530	325	15	130054	
verte	600	400	15	130067	
verte	530	325	15	130066	
jaune	600	400	15	130069	
jaune	530	325	15	130068	
marron	600	400	15	130071	
marron	530	325	15	130070	
blanc avec poignée	340	240	15	130010	
noir	250	160	15	130090	
blanc	600	400	20	130315	
blanc	530	325	20	130317	

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	400	300	20	130312	
blanc	400	250	20	130311	
rouge	600	400	20	130080	
rouge	530	325	20	270218	
bleue	600	400	20	130074	
bleue	530	325	20	270212	
verte	600	400	20	130082	
verte	530	325	20	270220	
jaune	600	400	20	130076	
jaune	530	325	20	270214	
marron	600	400	20	130078	
marron	530	325	20	270216	
noir	530	325	20	270221	


PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Planche à découper PEHD 500 réversible et résistante violette.
Planche spéciale pour les préparations sensibles (sans gluten, casher, halal, végan...).
Chanfreiné. En polyéthylène. Sans pied.

L mm	l mm	Ep mm	Code	Prix HT
600	400	20	130083	
530	325	20	270223	



Légumes



Poissons



Viandes crues



Volailles



Produits laitiers



Viandes cuites


 Menus
spéciaux

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 AVEC RIGOLE

Planche à découper en polyéthylène haute densité. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Sans pieds, réversible et chanfreinée des deux côtés. Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée. Facile d'entretien.

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


PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 MARBRÉE

Planche à découper en polyéthylène haute densité. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Sans pieds, réversible et chanfreinée des deux côtés. Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée. Facile d'entretien.

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


BILLOT ROND PEHD 500

En polyéthylène. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Billot épais pour la découpe au coutelet.

Type	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	450	140	130101	
bleu	450	140	130102	
jaune	450	140	130103	
rouge	450	140	130105	
vert	450	140	130106	

**EPLUCHEUR ÉCONOME**

Eplucheur lame inox et manche polyamide.
Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Lame fixe au tranchant rasoir. Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

L mm	H mm	Code	Prix HT
163	13	120902	

**EPLUCHEUR ROUGE**

Eplucheur lame inox et manche PP rouge.
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Manche rouge pour éviter de le jeter, le perdre. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
165	10	090381	

**EPLUCHEUR ECOLINE**

Eplucheur 2 rivets lame inox et manche PP.
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche 2 rivets.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	10	090380	

**EPLUCHEUR ECOLINE**

Eplucheur rivole lame inox et manche PP.
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche à virole.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	10	090382	

**EQUEUTEUR À TOMATE**

Equeuteur tomates lame inox et manche polyamide.
Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Permet d'enlever le pédoncule de la tomate en un seul geste. Très Pratique : cet équeuteur peut également servir à éviter les tomates cocktail. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	L mm	Code	Prix HT
150	265	090417	

**EPLUCHEUR À ASPERGES**

Eplucheur double lame inox et manche polyamide.
En polyamide blanc. Lames en acier inoxydable. Très pratique avec les deux lames, il permet d'éplucher les légumes deux fois plus vite. Idéal pour les asperges, les carottes, les concombres et autres légumes longs. Livré avec un étui de protection des lames.

L mm	H mm	Code	Prix HT
230	30	090397	

**RASOIR À LÉGUMES**

Rasoir à légumes ABS.
En Acrylonitrile Butadiène Styrène (ABS). Résistant aux chocs. Idéal pour les fruits et légumes de forme étirée. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
110	20	090384	

**RASE-LÉGUMES**

Rasoir à légumes en acier inoxydable.
En acier inoxydable. Idéal pour éplucher les légumes de forme longue. Lame en acier trempé. Livré en sachet.

L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
115	60	12	290041	



LES ÉPLUCHURES NE SE
BLOQUENT PAS DANS LA LAME



Lame en acier inoxydable
avec pointe coupante pour
équeuter.

Lame pivotante au
tranchant rasoir.

Dégagement des
épluchures sans
coincement dans
la lame.

Hygiène
irréprochable avec
un surmoulage
jointif de la lame et
du manche.

Polissage
électrolytique
pour un
nettoyage
facile.

Manche
ergonomique en
polypropylène.



EPLUCHEUR PROFESSIONNEL MATFER LAME
PIVOTANTE

L mm	H mm	Code	Prix HT
215	17	120901	



EPLUCHEUR À TOMATE/KIWI

Eplucheur tomates et kiwis lame inox pivotante dentée et manche PP.

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame pivotante dentée pour accrocher la peau des fruits ou légumes. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Dégagement des épluchures sans coincement dans la lame. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
195	10	120906	



NEW



EPLUCHEUR À TOMATE/KIWI

Eplucheur tomates et kiwis lame inox pivotante dentée. Lame crantée en acier trempé, coupe précise et durable. Coupe fine pour un minimum de pertes. Pour fruits et légumes à peau délicate (tomates, poivrons) ou résistante (kiwis). Manche GreenGrip composé à 98% de matériaux bio-sourcés. Ambidextre. Recyclable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	25	20	120911	



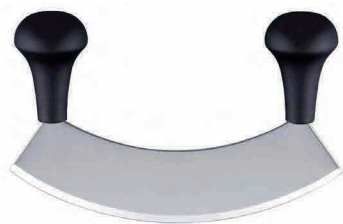
NEW

RASOIR À LÉGUMES

Ustensile très efficace pour éplucher les légumes à peau dure.

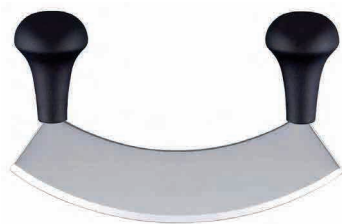
Lame en acier inoxydable. Lame droite ultra aiguisée. Manche large et lourd procurant une bonne prise en main. Recommandé pour éplucher les légumes à peau dure : céleri boule, cucurbitacées. Convient aussi pour faire des lamelles de légumes et de fromages.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
164	75	25	090385	

**HACHOIR BERCEUSE**

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. 1 lame.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	120451	
360	45	160	181021	

**HACHOIR BERCEUSE 2 LAMES**

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. 2 lames.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	090570	

**COUPE-VOLAILLE**

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Forme ergonomique facilitant la découpe. Avec ressort interne intégré. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
240	120818	

**COUPE-VOLAILLE**

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Anneaux ergonomiques en polyamide. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
250	120817	

**CISEAUX TOUS SERVICES**

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe.

L mm	Code	Prix HT
215	120801	

**CISEAUX AMBIDEXTRE**

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
195	120802	

**CISEAUX CHROMÉS**

En acier chromé et poli. Forme ergonomique facilitant la découpe.

L mm	Code	Prix HT
180	120804	

**CISEAUX PROFESSIONNELS**

En acier inoxydable sablé. Anneaux en caoutchouc bleu. Forme ergonomique facilitant la découpe. Le caoutchouc apporte une très bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
205	75	120809	

**CISEAUX TRÈS POINTUS**

En acier inoxydable. Lames très pointues pour ouvrir les oursins ou couper les grappes de raisins.

L mm	Code	Prix HT
155	121135	

**CISEAUX À HERBES 5 LAMES**

Lames en acier inoxydable trempées et polies. Idéal pour ciseler les fines herbes de façon régulière. Les 5 lames apportent une économie de temps appréciable. Lames résistantes et de grandes qualités, hautes performances. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	75	120806	

**DÉCORE-CITRON**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Largeur de coupe 4 mm.

Type	L mm	Code	Prix HT
droitier	140	090450	

**ZESTEUR MATFER**

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Idéal pour récupérer les zestes de vos agrumes avec plus de facilité. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
145	120908	

**CANNÉLEUR EN V**

En acier inoxydable. Manche en polyamide (PA). Ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
158	24	17	120909	

**COUTEAU À PAMPLEMOUSSE**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
230	230	110	090370	

**CANNÉLEUR**

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Conçu pour les droitiers. Idéal pour décorer vos fruits et légumes comme les citrons, les oranges ou encore les carottes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
155	120904	

**CANNÉLEUR ZESTEUR AMBIDEXTRE**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame du zesteur affûtée très performante. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	Code	Prix HT
150	120910	

**MATFER COUTEAU À PAMPLEMOUSSE**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Surmoulage jointif de la lame et du manche. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	110	120912	



© Rina Nurra - Ferrandi

**MOULE À POMME**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet de former de jolies petites boules de fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond	150	10	121001	
rond	157	15	122003	
rond	157	18	121004	
rond	163	22	121006	
rond	167	25	121007	
rond	173	28	121008	
double rond	165	22/25	121009	
double rond	170	22/30	121013	
ovale	168	32	121010	
ovale cannelé	174	32	121011	

**COUPE-POMME 10 QUARTIERS**

En aluminium. Étrogne et coupe en parts égales en un seul geste. Lames résistantes et de grandes qualités. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

Ø mm	Code	Prix HT
100	072770	

**COUPE-POMME 8 QUARTIERS**

Lame inox et manche ABS. En une seule opération : étrogne et coupe en 8 quartiers.

L mm	l mm	Code	Prix HT
175	105	215315	

**MOULE À POMME**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet de former de jolies petites boules de fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main.

Ø mm	Code	Prix HT
25	090405	

**CUILLÈRE À ÉVIDER**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Spécialement étudiée pour évider facilement avocats mais aussi des fruits comme le melon. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
185	112443	

**VIDE-POMME MATFER**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Il suffit d'un seul geste pour enlever le trognon de la pomme. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main. Garantie 2 ans.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
160	100	120925	

**COUPE-CHAMPIGNON**

Lames en acier inoxydable. Corps en fonte d'aluminium. Possède 7 lames pour une découpe très précise. Permet de couper en tranches régulières les champignons et fruits tendres. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Largeur des tranches : 4mm.

L mm	Code	Prix HT
202	215301	

**COUPE-ANANAS**

En plastique. Pratique pour évider, trancher et ôter le cœur des ananas d'un seul geste, par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072701	

**COUPE-ANANAS**

En acier inoxydable. Pratique pour évider, trancher et ôter le cœur des ananas d'un seul geste, par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072703	

**DÉNOYAUTEUR COUPE-MANGUE**

Lame en acier inoxydable. Poignées antidérapantes. Permet d'obtenir 2 moitiés de fruit avec une perte minime en un seul geste. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	110	215317	

**COUPE-MELON**

Lames en acier inoxydable. Poignée en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Lames tranchantes et dentelées, pour découper vos melons en 12 parts régulières et propres. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Coupe les melons jusqu'à 19cm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
295	220	70	283245	

**EMINCEUR À CORNICHONS ET LÉGUMES MATFER**

Lames en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour émincer les légumes en fines lamelles, réaliser des juliennes et spaghettis de légumes grâce aux 8 lames. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Garantie 2 ans.

L mm	Code	Prix HT
145	120903	

**COUTEAU À JULIENNE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Idéal pour couper en fines lanières courgettes, carottes, concombres, navets, pommes. Pour une bonne utilisation, tirer l'appareil vers soi pendant la découpe. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	45	120907	

**TAILLE SPIRALE À JULIENNE**

Lame en acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Poussoir en silicone rouge assurant un contact optimal avec la lame et la sécurité de l'utilisateur. À utiliser comme un taille crayon pour créer les lamelles décoratives. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	100	120913	

**TAILLE SPIRALE À LÉGUMES**

Lame en acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Idéal pour transformer radis noir, carottes, courgettes et autres légumes fermes en spirales originales. À utiliser comme un taille crayon pour créer les lamelles décoratives. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
78	120914	

**EVIDEUR À FRUITS ET LÉGUMES**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour réaliser un évidage rapide des fruits et des légumes, afin de les garnir avec une autre préparation. Possède 2 largeurs de coupe différentes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
152	50	120932	

**EVIDEUR / COQUILLEUR À BEURRE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Idéal pour écailler les petits poissons ou éviter les courgettes. Permet de réaliser des coquilles de beurre avec facilité en un seul geste. Lame droite coupante pour équeuter. Surmoulage jointif de la lame et du manche pour l'hygiène. Passe au lave-vaisselle. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
185	120920	

NEW

USTENSILE POUR AVOCAT 3 EN 1

Lame spécialement conçue pour couper l'avocat sans le moindre effort. Dénoyauteur muni de petites dents qui permettent d'enlever le noyau rapidement et facilement, en toute sécurité d'une simple rotation. La fonction cuillère est intégrée à la lame, elle est conçue pour s'adapter à la forme du fruit et séparer/retirer la chair de la peau facilement. La poignée ergonomique et antidérapante Soft Touch offre une prise en main optimale et convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers. Facile à ranger grâce à son design long, ultra-plat et compact, il peut également être suspendu à un crochet grâce à l'oeillet sur le manche.

L mm	Code	Prix HT
190	215314	



DÉCORE-RADIS

En aluminium fondu. D'un seul geste réalise un décor sur votre radis rapidement et sans forcer. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	50	30	215312	



COUPE-AVOCAT

En acier inoxydable. Pratique car il découpe des tranches régulières en un seul geste. Ergonomique pour une très bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	60	215313	



COUTEAU SPIRALE RADIMAX

En acier inoxydable. Poignée en aluminium revêtu. Permet de réaliser facilement des spirales en faisant tourner la lame autour de la tige plantée dans le légume.

L mm	Code	Prix HT
240	120938	



SPIRALE À POMME DE TERRE

En acier inoxydable. Permet de réaliser des spirales de pomme de terre en un seul geste de D. 10mm.

L mm	Code	Prix HT
240	120939	



SET DE 3 SPIRALES À LÉGUMES

En acier inoxydable. Idéal pour réaliser des spirales de légumes fines, épaisses ou doubles. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Poignée amovible commune aux 3 outils.

L mm	l mm	Code	Prix HT
245	70	181006	





SET 3 OUTILS À SCULPTER

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
140	421833	



KIT 2 LAMES DÉCORATION DE TOURNAGE

Lames en acier inoxydable. Idéal pour garnir ou transformer les légumes en petits récipients à sauces, crèmes, espumas... grâce à sa poignée. Poignée proposant deux tailles différentes de diamètre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. KIT de 2 lames inox et une poignée, permettant 2 diamètres de tailles différentes : D.40 et D/20 mm.

L mm	L mm	Code	Prix HT
130	65	181009	



SET 20 OUTILS À SCULPTER

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Largeur mallette ouverte : 690mm. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Pratique avec sa trousse de rangement et son mini aiguisoir. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. 20 outils disposés dans une trousse noire dont un mini aiguisoir.

L mm	Code	Prix HT
170	421834	

TROUSSES À SCULPTER

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Pratique avec sa trousse de rangement. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Trousse 8 outils à sculpter.



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°1

Largeur mallette ouverte : 280mm.

L mm	Code	Prix HT
140	120919	



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°2

Largeur trousse ouverte : 280mm.

L mm	Code	Prix HT
140	120917	

**COUPE-OEUF 6 QUARTIERS**

En acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 6 quartiers égaux. Très grande résistance et durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	25	400497	

**COUPE-OEUF MIXTE**

En polyamide blanc. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en quartiers ou rondelles. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	85	40	072738	

**COUPE-OEUF RONDELLE**

Socle en fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 10 tranches rondes ou ovales. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	80	35	215306	

**DÉCALOTTEUR À OEUF**

En acier inoxydable. Idéal pour décalotter proprement les oeufs à la coque. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré sous blister.

Ø mm	Code	Prix HT
66	661241	

**COUPE-OEUF 6 QUARTIERS**

En fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 6 quartiers égaux. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	65	30	215304	



**PERSONNALISATION
POSSIBLE À PARTIR DE
40 PIÈCES**



MALLETTE SOUPLE À USTENSILES

En polyester. Pratique avec la poche sur le devant pour organiser les ustensiles. Encoches intérieures pour y glisser d'autres ustensiles. Compartiments amovibles, disposant de 3 encoches chacun. La fermeture s'effectue par fermeture éclair. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Bandoulière réglable et amovible. Malette vendue vide.

Type	L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
8 encoches	470	470	200	70	126903	
12 encoches	530	530	240	110	126904	



SAC À DOS POUR USTENSILES

Sac à dos vide MATFER multi rangements. 2 grandes poches avec deux plaques ayant un rabat. Assure le transport de vos outils sans risque de vous blesser et protège les couteaux. Il peut contenir jusqu'à 21 pièces. Sa poche sur le devant sert à ranger votre tablette, cahiers, livres, stylos.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
330	330	470	130	126907	



TROUSSE À COUTEAUX

En nylon souple. Fermeture par velcro. Pratique car peut accueillir jusque 5 couteaux ou ustensiles. Porte-étiquette pour personnaliser la trousse. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	550	180	30	124011	

Photos non contractuelles



LES PRODUITS COMPORTANT CE
PCTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE



En nylon de qualité supérieure, très résistant à l'usure. Compartiment amovible, disposant de 6 rangements pour couteaux. Compartiment fixe de 12 rangements pour les petits accessoires. Idéal pour les apprentis et les professionnels exigeants car elle répond bien aux besoins. Livrée avec 2 séparations pour moduler la base de l'espace principal. Grande modularité grâce aux velcro et bandes de séparation modulables. Lavable en machine à 30°C.



MALLETTE DE CUISINE 24 PIÈCES

Malette cuisine 24 pièces.

Comprenant : 1 fusil 25 cm (réf 125055), 1 aiguille inox 20 cm (réf 120841), 1 couteau éminceur 25 cm (réf 120415), 1 couteau filet de sole 17 cm (réf 120423), 1 couteau d'office 10 cm (réf 120406), 1 fourchette (réf 112070), 1 spatule inox 25 cm (réf 112652), 1 cuillère à pomme (réf 121006), 1 éplucheur (réf 120901), 1 pince du chef (réf 652013), 1 vide pomme (réf 090440), 1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030), 1 cannelure (réf 120910), 1 fouet inox 25 cm (réf 111022), 1 spatule 3,5 cm (réf 116013), 1 spatule Elvéo 25 cm (réf 113724), 1 désosseur 13 cm (réf 120408), 1 paire de ciseaux inox 22 cm (réf 120801), 1 poche 30 cm (réf 161003), 1 douille unie (réf 167104), 1 douille cannelée (réf 167033), 1 râcle tout (réf 112840), 1 thermomètre sonde (réf 250502), 1 mallette vide.

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126910	



MALLETTE DE CUISINE 25 PIÈCES

Comprenant : 1 couteau entremets 31 cm (réf 182121), 1 couteau tour 25 cm (réf 120415), 1 fusil 25 cm (réf 125050), 1 spatule inox 25 cm (réf 112652), 1 spatule inox coudée 25 cm (réf 112674), 1 couteau d'office inox 10 cm (réf 120406), 1 éplucheur (réf 120901), 1 vide pomme (réf 120925), 1 spatule triangle 10 cm (réf 112722), 1 coupe-pâte inox (réf 112900), 1 rouleau à pâtisserie 42 cm (réf 140004), 1 pinceau 3,5 cm (réf 116012), 1 paire de ciseaux chromés 18 cm (réf 120804), 1 spatule Elvéo 25 cm (réf 1137).

En nylon de qualité supérieure, très résistant à l'usure.

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126920	



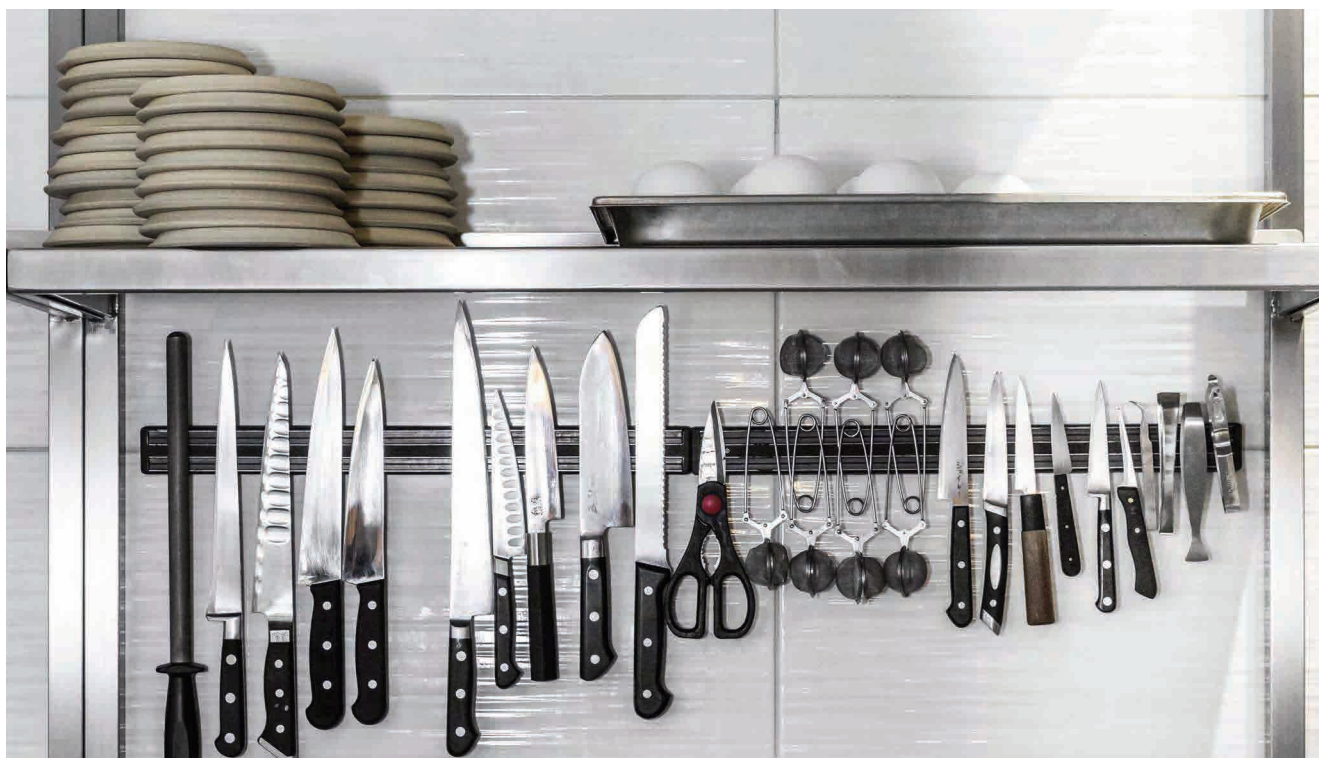
MALLETTE MATFER SEMI-RIGIDE À USTENSILES

Polyvalente pour tous les types d'assortiment d'ustensiles selon les métiers. Accepte des ustensiles jusqu'à 42 cm de long (petit rouleau à pâtisserie). Lavable en machine à 30°C. Bandoulière amovible. Personnalisable au nom de l'établissement de formation sur consultation : tailor@matferbourgeat.com. Fermeture à glissière verrouillable par cadenas.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
445	445	120	305	126908	



Photos non contractuelles

**BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX ECOLINE**

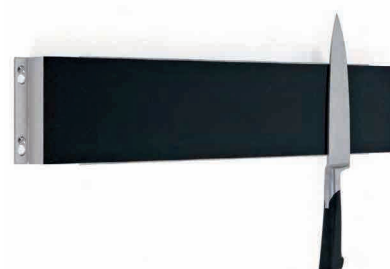
Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Idéal pour tous vos couteaux et autres ustensiles de découpe. Fixation murale par vis.

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	12	090508	

BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX EXTRA-FORTE

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Idéal pour tous vos couteaux et autres ustensiles de découpe. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Fixation murale par vis (25mm facilitant la préhension des manches et des couteaux).

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
340	25	126001	
460	25	126003	

**BLOC PORTE-COUTEAUX UNIVERSEL**

Bloc de fils en polypropylène. Idéal pour ranger les couteaux de manière sécurisée et organisée. Gain de place car les couteaux sont réunis en un seul endroit. Bloc en matière résistante aux moisissures et aux effets dommageables de l'eau. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Capacité 7 couteaux.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	110	124505	

BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX MONOBLOC

En acier inoxydable monobloc. Solution esthétique, empêchant le dépôt d'impuretés autour des aimants. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Fixation murale par vis.

L mm	L utile mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
450	450	46	15	126007	

BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX LARGES

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Pratique car grand format pour ranger tous les couteaux. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Design très élégant. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	H mm	Code	Prix HT
600	600	100	126060	

Rayonnement UV émis par tube germicide pour une action photo chimique décontaminante efficace.

Allumage instantané, Tube à ballast électronique garantissant une durée de vie augmentée (8000 h) et une réduction de 25% de la consommation électrique.

Dessus avec profil pour empêcher le stockage sur l'armoire.

Porte transparente fumée avec poignée d'ouverture monobloc.

Arrêt du rayonnement à l'ouverture de la porte.

Carrosserie en acier inoxydable. Fermeture magnétique avec serrure. Fixation murale, visserie inox fournie.



ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 10 COUTEAUX

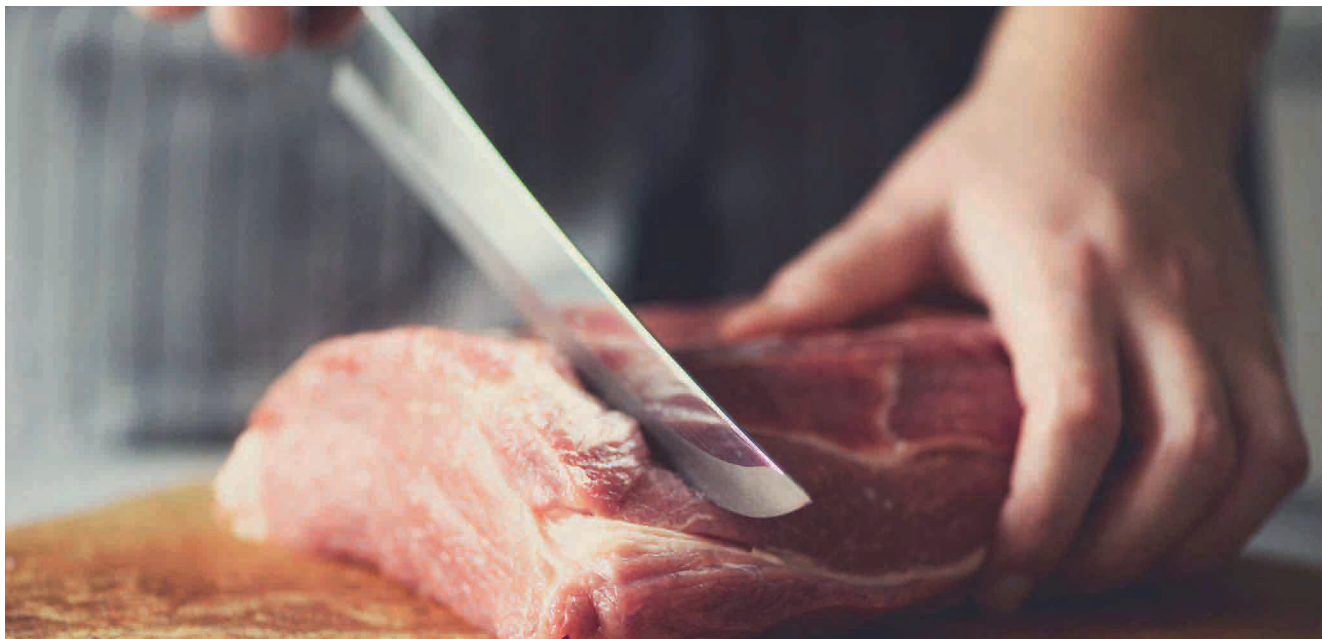
Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
sans serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855605	
avec serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855606	



ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 20 COUTEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
sans serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855615	
avec serrure	587	136	738	15000	18	230	50/60	855616	





COUTEAU À ABATTRE

En acier inoxydable. Plate-semelle très épaisse. Manche en ABS noir. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
435	300	123050	



COUPERET

En acier inoxydable. Manche en ABS. Permet de couper les os avec une grande force de coupe. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
280	160	3	470	123055	
330	180	3	617	123056	
330	196	5	880	090580	



FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable. Dos droit et poignée en plastique. Utile grâce à sa taille imposante et à son poids associé au mouvement de votre bras, il permettra de débiter rapidement des carcasses/os. Posé à plat, il permettra d'écraser simplement et rapidement les noix, les échalotes, l'ail... Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
390	240	3	123060	



FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène noir et jaune. Manche est composé d'une matière non toxique, très solide et entièrement recyclable. Utile grâce à sa taille imposante et à son poids associé au mouvement de votre bras, il permettra de débiter rapidement des carcasses/os. Posé à plat, il permettra d'écraser simplement et rapidement les noix, les échalotes, l'ail... Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	380	3	123059	



SCIE DE BOUCHER

En acier inoxydable. Pratique car démontable et tension par poignée. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
scie complète	570	450	155	100110	
lame de rechange	450	450	10	100115	



LOT DE 10 ESSES DE BOUCHERIE

En acier inoxydable. Idéal pour suspendre toutes les viandes. Possède 2 pointes. Bonne durée de vie.

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

**SERRE-JAMBON SERRANO POLYÉTHYLÈNE**

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

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
serre-jambon	620	260	180	25	120522	
plateau de rechange	450	250			120523	

**SERRE-JAMBON SERRANO**

En acier inoxydable poli. Plateau épais pour une bonne solidité. Cran de serrage avec blocage pour plus sécurité. Très robuste convient à toutes tailles de jambon. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
365	210	300	25	120524	

**SERRE-JAMBON SERRANO**

En acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène marron. Plateau épais pour une bonne solidité. Cran de serrage avec blocage pour plus sécurité. Très robuste convient à toutes tailles de jambon. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
500	200	300	25	120526	

**LARDOIRE**

En acier inoxydable poli. Manche en ABS noir. Très robuste convient à tous types de viandes. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
250	250	120861	

**ATTENDRISEUR À VIANDE**

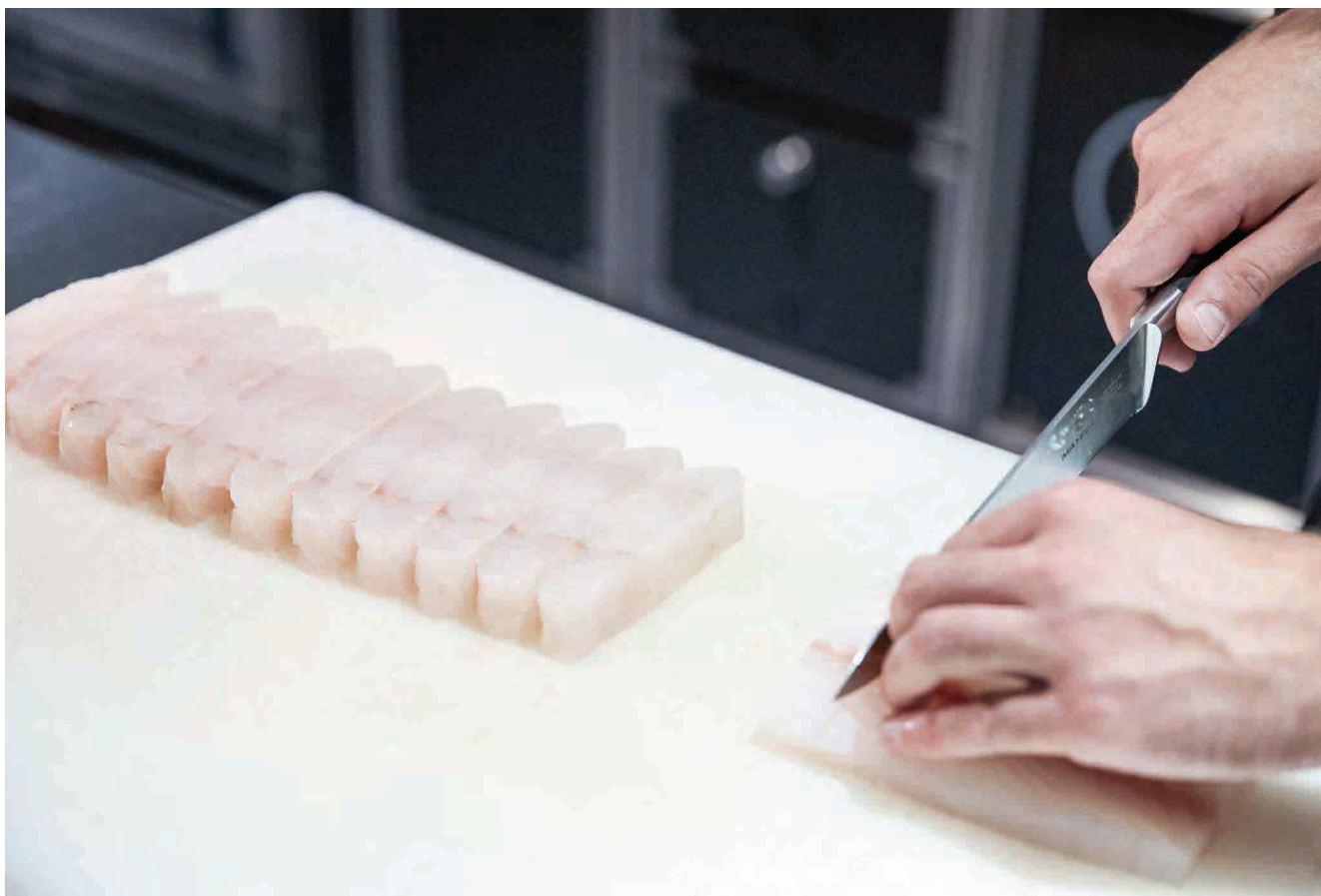
En polyéthylène. Idéal pour attendrir la viande pour professionnels de la boucherie - charcuterie. Pratique car il aplatit d'un seul geste la viande grâce à son poids et robustesse. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
350	350	60	500	181046	

**APLATISSEUR**

En acier inoxydable. Idéal pour attendrir la viande pour professionnels de la boucherie - charcuterie. Pratique car il aplatit d'un seul geste la viande grâce à son poids de 2 kg. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
110	090615	



COUTEAU POISSONNIER

Lame dentelée en acier inoxydable. Manche en ABS avec 3 rivets. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons de grande taille comme le thon. Garantie une découpe précise sans déchirer vos poissons. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
480	330	090330	



GIESSER COUTEAU POISSONNIER

Lame dentelée en acier inoxydable. Manche en plastique surmoulé. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons de grande taille comme le thon. Garantie une découpe précise sans déchirer vos poissons. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
470	310	182315	



COUTEAU À SAUMON

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir, avec 3 rivets de maintien. Lame alvéolée pour une meilleure manipulation lors de la découpe. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons ou jambons. Garantie une découpe précise sans abîmer. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
405	280	208	090360	



GLOBAL®



COUTEAU À JAMBON/SAUMON

Lame en acier inoxydable. Lame flexible alvéolée unie, idéal pour obtenir des tranches très fines. Des coussins d'air se forment au niveau des alvéoles de la lame et empêche la matière coupée de coller à la lame. Outil haut de gamme, très équilibré avec manche creux effilé. Design exceptionnel offre un parfait équilibre en main. Laver à l'eau chaude et essuyer. Ne pas laver au lave-vaisselle et ne pas utiliser de produits chlorés. Bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
435	310	120218	

**COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ**

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
440	310	182124	

**COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ**

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
440	310	182324	

**COUTEAU À FILET DE POISSON**

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Avec sa longue et fine lame, ce couteau de cuisine à filet de poisson vous permettra de lever vos filets de poisson. Sa longue lame flexible et pointue le rend idéal pour couper finement. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Lame flexible.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182130	

**COUTEAU À FILET DE POISSON**

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Avec sa longue et fine lame, ce couteau de cuisine à filet de poisson vous permettra de lever vos filets de poisson. Sa longue lame flexible et pointue le rend idéal pour couper finement. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Lame flexible.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182330	

**COUTEAU TRANCHEUR À ÉPAISSEUR RÉGLABLE**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS. Ce couteau avec barrette réglable sur la lame, permet de faire aisément des tranches plus ou moins épaisses. Cette barrette offre en plus une protection si le couteau dérape. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
530	400	090362	

**COUTEAU À COQUILLE ST-JACQUES**

Lame en acier inoxydable. Manche ergonomique bleu à rivets. Idéal pour faciliter l'ouverture et la préparation des fruits de mer. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	L mm	Code	Prix HT
225	110		121050	



COUTEAU À HUITRE SANS GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène offrant une très bonne prise en main. Couteau à huître sans garde pour particuliers et professionnels. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
140	090420	



COUTEAU À HUITRE SANS GARDE

Lame en acier inoxydable. A mitre, manche en palissandre. Idéal pour faciliter l'ouverture des huîtres. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
160	121042	



COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche en bois laqué noir, avec garde. D'une grande qualité professionnelle. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
160	121043	



COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène, avec garde. Idéal pour l'ouverture d'huîtres en grande quantité. D'une grande qualité professionnelle. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
140	121045	



COUTEAU À HUITRE SANS GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche thermo gomme ovale. Particulièrement ergonomique pour une prise en main optimale même mouillée. D'une grande qualité professionnelle. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré en étui de présentation.

L mm	Code	Prix HT
185	121048	



CISEAUX À POISSON

Lames en acier inoxydable. 1 lame crantée pour éviter les glissements sur la peau du poisson. Ciseaux pour droitier. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Ciseaux dotés d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
260	121134	



CISEAUX À POISSON

En acier inoxydable. Anneaux en nylon. Forme des lames et dentelures spécifiques pour découper le poisson.

L mm	Code	Prix HT
180	121133	



PINCE À GROSSES ARÊTES DE POISSON

En acier inoxydable. Ressort incorporé pour une meilleure efficacité. Pince à bords plats permet d'extraire les arêtes de grosse taille. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	60	121136	



PINCE À ARÊTES DE POISSON

En acier inoxydable. Pointes diagonales pour une meilleure précision. Idéal pour retirer les arêtes des poissons sans la moindre difficulté et avec efficacité. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	25	120505	



CISAILLE COUPE-OURSIN

En acier inoxydable. Idéal pour l'ouverture rapide des oursins. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	120	072523	



PINCE À ARÊTES DE POISSON

En acier inoxydable. Pointes biseautées pour une meilleure précision. Idéal pour retirer les arêtes de votre poisson sans s'en mettre sur les mains. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
93	112503	



ÉCAILLEUR MONOBLOC MATFER

En aluminium monobloc. Forme particulièrement efficace pour les petits comme pour les gros poissons. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
220	121100	



ÉCAILLEUR À POISSON

En acier inoxydable. Manche en plastique. Grand modèle pour grands poissons et plus de rapidité. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

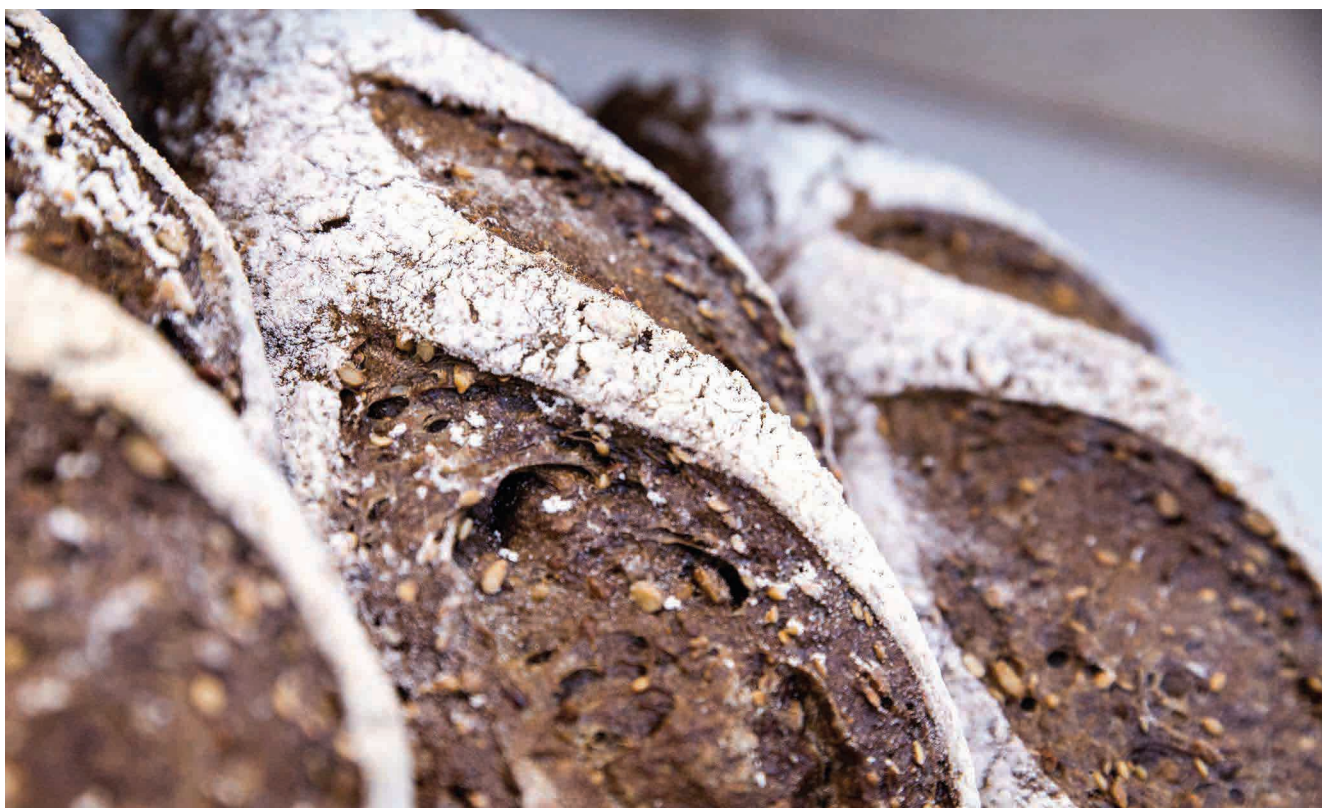
L mm	Code	Prix HT
310	121103	



ÉCAILLEUR À POISSON SCALEX

En acier inoxydable. Corps en aluminium. Possède une grande longueur qui permet un travail rapide. Pratique, l'écailleur Scalex-Westmark évite la dispersion des écailles grâce à son collecteur anti-projection. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. De qualité professionnelle, pensé pour être lavé au lave-vaisselle.

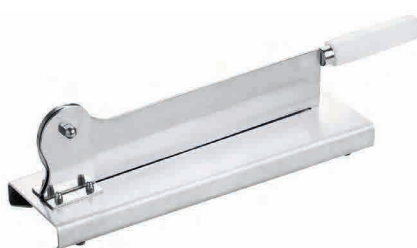
L mm	Code	Prix HT
210	073135	



COUPE-PAIN PROFESSIONNEL

Lame en acier inoxydable forgée, crantée. Socle en hêtre vernis. Idéal pour la découpe du pain et des baguettes. Il convient aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	80	120061	
350	80	120062	



COUPE-PAIN SOCLE INOX

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en acier inoxydable. Lame microdentée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour les professionnels et particuliers pour la découpe de tous types de pains/baguettes. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
350	120064	



COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en polyéthylène. Lame microdentée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour les professionnels et particuliers pour la découpe de tous types de pains/baguettes. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
250	120071	



COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE

En hêtre naturel. Planche très fonctionnelle avec sa grille amovible et fabrication soignée. Idéal pour la découpe du pain et des baguettes tout en gardant votre plan de travail propre.

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



COUPE-PAIN SOCLE BOIS

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en hêtre. Lame crantée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour trancher et découper le pain et les baguettes. Planche très fonctionnelle grâce à son couteau intégré et son ramasse miettes.

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



COUTEAU À PAIN

Lame crantée en acier inoxydable.
Haut de gamme, très équilibré avec un manche creux effilé.
Tranchant remarquable garanti.
Design exceptionnel offre un parfait équilibre en main.
Laver à l'eau chaude et essuyer pour conserver le couteau dans le temps.
Ne pas utiliser de produits chlorés.
Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G9	345	220	120215	



COUTEAU À PAIN

En acier inoxydable CROMOVA 18.
Forme élégante : 7 points pour les 7 vertus des Samourais.
Lame en acier 3 plis avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux.
Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.
Résiste à la corrosion.
Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide.
Finition martelée pour une circulation de l'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M04	300	170	120143	



COUTEAU À PAIN MONOBLOC

Lame en acier inoxydable trempée au molybdène et au Vanadium. Ensemble lame-mitre-soie forgé monobloc apportant une grande solidité. Lame possède un excellent équilibre entre résistance et facilité d'affûtage. Denture parfaitement étudiée, ce couteau à pain permet de scier les produits les plus résistants et plus délicats. Dos de la lame sans angle vif pour un contact non blessant. Finition manuelle du polissage du manche en POM pour un toucher agréable et confortable. Forme de manche étudiée pour une prise en main confortable et sécurisante.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	230	120539	

COUTEAU À PAIN

Lame crantée en acier inoxydable, découpée et soudée. Manche POM noir avec 3 rivets inox. Mitre et soie inox moulées. Permet de trancher tous types de pains et les baguettes sans les écraser. Couteau cranté de qualité professionnelle qui possède une excellente prise en main. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
335	200	120411	



COUTEAU À PAIN CRANTÉ

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Lame dentée permet de couper avec plus de facilité, sans effort. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
375	240	182109	



COUTEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable trempé. Manche en polypropylène surmoulé. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090949	



COUTEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable trempé. Manche en polypropylène surmoulé. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090939	



COUTEAU FENDEUR TRATINEUR

En acier inoxydable. 2 en 1: un côté cranté et un côté souple. Pratique car permet d'ouvrir les baguettes et d'étaler plus facilement vos garnitures. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
85	85	121021	

**COUTEAU À FROMAGE 1 MAIN**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
385	54	4	090040	



122004



090347



122002



**ADAPTÉ À LA DÉCOUPE DES
ENTREMETS EN PLAQUES
PÂTISSIÈRES 60X40CM**

COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
565	330	58	4	122004	
635	400	58	4	090347	
860	630	55	4	122002	

**COUTEAU À PARMESAN**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Adapté pour la découpe de fromage à pâte dure. Pratique, il permet de façonner de jolis copeaux en un seul geste. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
110	181151	

**MINI-GUITARE**

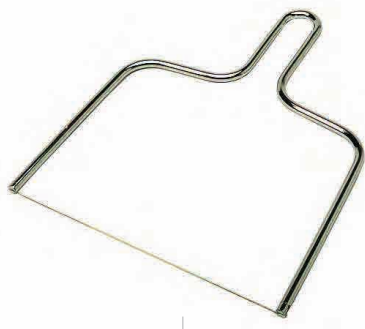
En acier inoxydable et polyéthylène. Fils interchangeables en acier inoxydable D.0,4mm. Très bonne stabilité assurée par des pieds ventouses pour plus de sécurité. Idéal pour la coupe en tranches de tout produit à consistance tendre et homogène. Assure une régularité des portions et une découpe rapide. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Le bloc de coupe et support produit passe au lave-vaisselle. Régularité des portions : 5mm. Découpe rapide : surface coupe 135x122mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
mini-guitare	455	233	150	263509	
fils de rechange				263514	

**MINI-GUITARE**

En acier inoxydable et polyéthylène. Fils interchangeables en acier inoxydable D.0,4mm. Très bonne stabilité assurée par des pieds ventouses pour plus de sécurité. Idéal pour la coupe en tranches de tout produit à consistance tendre et homogène. Assure une régularité des portions et une découpe rapide. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Le bloc de coupe et support produit passe au lave-vaisselle. Régularité des portions : 5mm. Découpe rapide : surface coupe 135x122mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
455	233	150	263510	

**LYRE À FROMAGE ET FOIE GRAS**

En acier inoxydable chromé. Permet de trancher sans difficulté les fromages à pâte dure. Convient parfaitement pour le foie gras. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lyre		170	072540	
10 fils	170		072547	
lyre		210	122016	
10 fils	210		122017	

**TRANCHE FROMAGE**

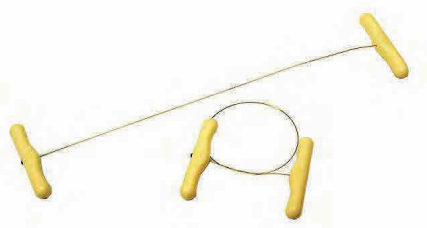
En fonte d'aluminium. Fils coupant en acier inoxydable. Permet de trancher sans difficulté les fromages à pâte dure. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	108	072580	

**COUPE-ROQUEFORT**

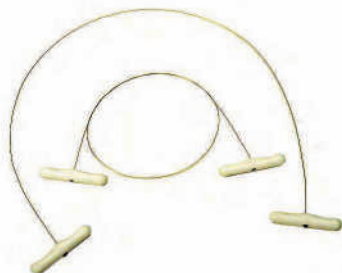
Cadre en fonte laquée et blanche. Socle en polyéthylène. Fil en acier inoxydable. Idéal pour découper proprement et sans miettes les fromages à pâte persillée. Hauteur utile : 105mm. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
coupe-roquefort	360	220	072525	
fil	360		122011	

**FIL À COUPER LE BEURRE**

En acier inoxydable. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Fil de diamètre 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	122021	

**FIL À FROMAGE 1 M**

En acier inoxydable. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Fil de diamètre 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
800	122031	
1000	072571	

**COUPE-BEURRE PORTIONETTO**

En fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable, tranchant. Idéal pour couper le beurre en tranches fines et régulières d'1 cm. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	80	073085	

SCIE À GLACE

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

L mm	Code	Prix HT
430	185301	





LES OUTILS POUR LE GÔUT



Le Réseau Cocci
courrier@lereseaucocci.fr
03 89 72 05 35

SUIVEZ-NOUS



digital.matferbourgeat.com
www.matferbourgeat.com



Catalogue avec prix
Code : 009011



Les tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi, les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande.