



KATALOG 2023



Französische Messermanufaktur



HALLO UND WILLKOMMEN BEI "La Brigade de Buyer"!

Wir sind eine internationale Frimengruppe, die Premium-Markenprodukte rund um die Ausstattung von Küche und Backstube für Profi-und Hobbyköche entwickelt und fertigt.

Innerhalb dieser engagierten Gruppe bündeln wir unser Know-how, um eine gesunde, nachhaltige und immer schmackhaftere Küche zu fördern. Mit Hilfe eines verantwortungsbewussten Multichannel-Vertriebs, der sich den Bedürfnissen seiner Konsumenten anpasst, liegt es uns am Herzen, einen Mehrwert für unsere Kunden zu schaffen.

De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Scaritech, Pebbly - all diese Marken ergänzen sich gegenseitig und unterstützen Sie, Ihre ganz eigene und innovative Kochkunst weiterzuentwickeln, damit Ihre Rezepte bestens gelingen.

Vielen Dank.



Grégoire Binard
Vorsitzender
La Brigade de Buyer



DE BUYER



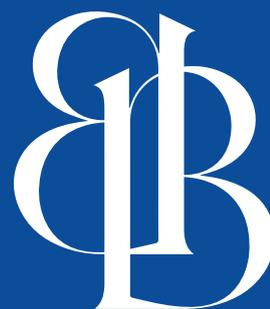
SCARITECH



ROUSSELON
DUMAS - SABATIER



N2J



LA BRIGADE DE BUYER



Die Kunst und Freude des Schneidens

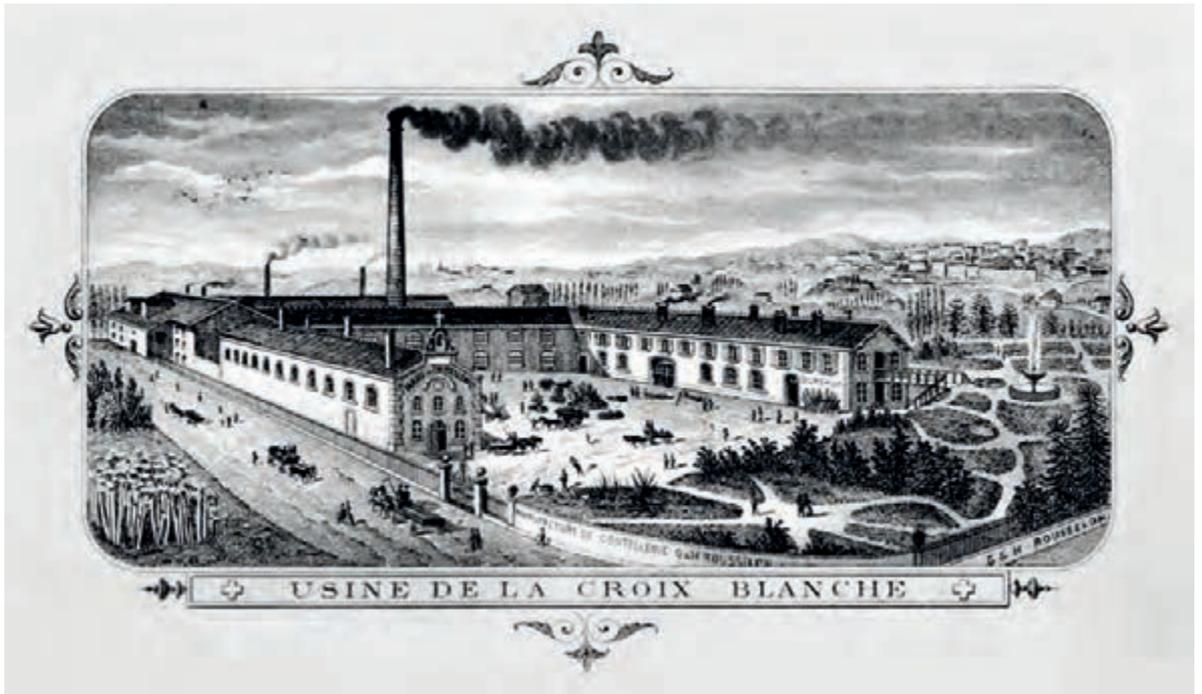
Egal ob große Chefköche, Cordon-Bleus, versierte Amateure oder Schlemmerfreunde, wir alle brauchen ein Messer, das perfekt unseren Anforderungen und unseren Vorlieben entspricht. Französische, deutsche oder japanische Form; Kunststoff- oder Edelstahlgriff; Filetirmesser, Schälmesser, Kochmesser usw. Form, Stil und Funktion sind die wesentlichen Kriterien bei der Auswahl des richtigen Messers. Im Folgenden können Sie unseren neuen LION-SABATIER-Katalog, den Atlas der Werkzeuge und Utensilien für die internationale Gastronomie, in aller Ruhe entdecken.

Die Messermanufaktur ROUSSELON DUMAS-SABATIER



SABATIER®
DEPUIS 1812 - THIERS

MADE IN FRANCE
100% STAINLESS STEEL
SAFETY LOCK



Ein Ausdruck von Qualität aus dem französischen Thiers, seit 1812

Das erste SABATIER®-Messer wurde Anfang des 19. Jahrhunderts von Herrn Sabatier in Thiers bei Clermont-Ferrand gefertigt. Als historisches Erbe dieser Familie ist die Marke LION SABATIER (R) die Garantie für einen Fertigungsprozess gemäß der Tradition und des technischen Know Hows des berühmten Vorfahrens, dessen Name seither in der ganzen Welt mit dem Erbe der Kochkunst und der französischen Messerfertigung verknüpft wird. Seit mehr als 200 Jahren werden die Messer und Küchenutensilien mit ihrem Markenzeichen SABATIER®, zusammen mit der Abbildung des Löwen, signiert. Das Unternehmen ist stolz darauf, sich an der Verbreitung der Kultur der französischen Kochkunst beteiligen zu können.

Sabatier® ist eine Marke der Manufaktur ROUSSELOU DUMAS-SABATIER, Frankreich.



1852

Antoine ROUSSELON gründete die Firma ROUSSELON und spezialisiert sich auf den Handel mit Haushaltsartikeln. Seine Geschäftstätigkeit führte ihn von der Rhone bis zur Wolga, von den Ufern des Mittelmeers bis zu den Häfen der Karibik. Er gründete das erste Import-Export-Kontor ROUSSELON in Paris in der rue Meslay.



1882

Henri und Gabriel ROUSSELON, seine Söhne, erwarben die Marke "32 DUMAS". Diese Marke war Eigentum der Familie DUMAS, welche seit 1532 die Handwerkskunst der Messerfertigung von Generation zu Generation weitergegeben haben. Damit ist 32 DUMAS der älteste noch bestehende Messerhersteller - ununterbrochen seit mehr als 480 Jahren. Henri und Gabriel errichteten die Fabrik ROUSSELON in einer alten Papiermühle am Ufer der Durolle, an einem Ort, genannt La Croix Blanche. Die Büros und das Geschäft wurden in einem neuen Gebäude eingerichtet, das hierfür eigens an der Adresse 61 rue de Lyon in Thiers erbaut wurde.



1921

Paul und Maurice ROUSSELON, die Söhne von Henri, folgten ihrem Vater. Sie produzierten weiter Messer für Tisch und Küche sowie Klappmesser in der Fabrik von La Croix Blanche und sie bewarben weiter die Marke 32 DUMAS in den verschiedenen Ländern, in denen ihre Vorfahren sie eingeführt hatten.



1952

Jean BRUCHON, der Schwiegersohn von Paul ROUSSELON, unterzog die Marke "32 DUMAS" ersten großen produktionsbezogenen Veränderungen. Er richtete die Produktion auf Küchenmesser für Gastronomie und Haushalt aus. Er modernisierte und rationalisierte die Produktion durch Zusammenführung der verschiedenen Standorte in Thiers auf dem Gelände von La Croix Blanche, und durch die Investition in neue Maschinen. Im Jahr 1968 erbaute Jean BRUCHON die neue Fabrik ROUSSELON, die seit dem der Sitz der heutigen Gesellschaft ist.



1984

Pascale SOL-BRUCHON, die Tochter von Jean BRUCHON, übernahm die Geschäftsleitung der Firma ROUSSELON. Sie modernisierte die Produktion (Roboter, Maschinen mit CNC-Steuerung) und erntwickelte neue kreative Serien, indem sie Designer von internationalem Renommee engagierte (P. Costard, Frankreich, J.P. Vitrac, Frankreich, A. Stokes, Großbritannien). In dieser von Männern dominierten Berufswelt setzt Pascale nach und nach eine neue Art und Weise des Entwickelns, Herstellens und Vertriebs von Messern durch.



1991

Durch den Kauf der eingetragenen Marke SABATIER verstärkte Pascale SOL-BRUCHON das Exportwachstum des Familienunternehmens. Mit dem Erwerb einer der prestigeträchtigen Marken der Messerfertigung von Thiers gewann das Familienunternehmen ROUSSELON an internationaler Aufmerksamkeit bei einem breiten Publikum und konnte seine Führungsrolle weiter ausbauen.



2001

Die Marke "LION SABATIER®" signalisiert und garantiert die Herstellung in den Werkstätten der Manufaktur ROUSSELON. Parallel dazu wurde die Marke LION SABATIER® INTERNATIONAL als Antwort auf die wachsende Nachfrage der Verbraucher nach Qualitätsprodukten zu wettbewerbsfähigen Preisen. Mit Hilfe seiner fähigen Partner in Asien und aufbauend auf den Werten, die den Erfolg des Unternehmens bis dato ausmachten, entwickelte das Unternehmen Serien, die diesem Bedarf entsprachen. 150 Jahre Erfahrung in der Messerherstellung gewährleisten die Vertrauenswürdigkeit der Produkte, die so außerhalb der Werkstätten von ROUSSELON gefertigt werden.



LA BRIGADE
DE BUYER

2021

Die Gruppe La Brigade De Buyer erwarb die Firma Rousselon Dumas Sabatier und investierte in sie, um die Produktionsanlagen zu modernisieren und auszubauen, wobei die von den vorangegangenen Generationen vererbte Tradition der Fertigung hochwertiger Messer beibehalten wurde. La Brigade De Buyer entwickelt Vertriebssynergien mit den anderen Unternehmen des Konzerns (de Buyer, Scaritech, Peppy).



**Alle unsere Kollektionen geschmiedeter
Messer werden aus mit Stickstoff angereichertem
Edelstahl 4116N gestanzt, der von der Firma UGITECH in
Frankreich produziert wird.**

Dank der guten Eigenschaften dieses Stahls ist die Qualität hinsichtlich Härte, Anfangsschärfe, Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit deutlich verbessert worden.

Vergleich des Edelstahls 4116N mit dem Edelstahl X50CrMoV15

- Anfangsschärfe
 - Schnitthaltigkeit
 - Korrosionsbeständigkeit
 - HRC-Härte: 58/60
 - homogene Struktur
 - leicht nachzuschärfen
- +/- 25%

C	Kohlenstoff	Cr	Chrom	Mo	Molybdän	V	Vanadium	N	Stickstoff
0,48 - 0,55 %		14 - 15 %		0,5 - 0,8 %		0,1 - 0,2 %		0,05 - 0,15 %	



Auswahl des Stahls

Stahl (Stahllegierung) besteht aus verschiedenen Komponenten, die ihm je nach den eingesetzten Prozentanteilen seine spezifischen Eigenschaften verleihen. Man unterscheidet:

- Carbonstähle: sie bestehen hauptsächlich aus Eisen und aus Kohlenstoff (0,6 - 1%)
- Edeltähle: Legierung je nach den gewünschten Eigenschaften zu variablen Anteilen: Kohlenstoff (0,2 - 1%), Chrom (12 - 17%), Molybdän (0 - 1%), Vanadium (0 - 2%). Jedes dieser Elemente hat seine spezifischen Merkmale, die für die gewünschten Eigenschaften sorgen: Kohlenstoff sorgt für Härte, Chrom für Rostbeständigkeit, Molybdän und Vanadium für Korrosionsschutz. Nicht alle diese Elemente müssen notwendigerweise enthalten sein, aber die Gewährleistung der Qualität liegt in der Legierung aus all diesen Elementen und das mit einem möglichst hohen Anteil.

Achtung: Weniger Bestandteile = niedrigerer Preis = niedrigere Qualität.
Diese Bestandteile werden legiert und in der Form von Barren gegossen.
Anschließend in unterschiedliche Formen gewalzt, je nach Zweckbestimmung des Endprodukts.

Zum Beispiel "rund" für vollständig geschmiedete Messer, "abgeschrägt" oder "flach" für ausgeschnittene Klingen.

Schmiedeprozess

Die Klingen werden auf eine Temperatur von 1100°C erhitzt. Dieser Vorgang erfolgt unter kontrollierter Atmosphäre mit Zugabe von besonderem Gas, um die Ablagerung von Calamine zu vermeiden. Anschließend werden die Klingen abrupt abgekühlt. In diesem Stadium ist die Resilienz der Klingen, das heißt das Verhältnis zwischen Härte und Bruchgefahr noch zu hoch. Deshalb ist es erforderlich, die Klingen nochmals auf eine Temperatur von etwa 240°C zu erhitzen. Dies bezeichnet man als Anlassen. Auf diese Weise erhält man die je nach Produktfamilie gewünschten Härteeigenschaften zwischen 52 und 58 Rockwell (HRC). Dieser empfindliche Arbeitsgang erfordert eine gründliche Analyse und Überwachung der Erhitzungs- und Abkühlungszeiten, je nach der Zusammensetzung des zu behandelnden Stahls. Denn allein das Kriterium der finalen Härte reicht nicht, um zu garantieren, dass man eine hochwertige Klinge erhält. Zur Veranschaulichung: Wenn die Wärmebehandlung zu schnell erfolgt ist, schadet das der Stahlstruktur, sodass die Klinge mit dem Gebrauch schnell an Schärfe verliert, selbst dann, wenn sie eine große Härte aufweist. Achtung: Schnelle Hitzebehandlung = oberflächliche Behandlung = empfindlicher Stahlkern = weiche oder spröde Klinge ... und Korrosionsanfälligkeit.

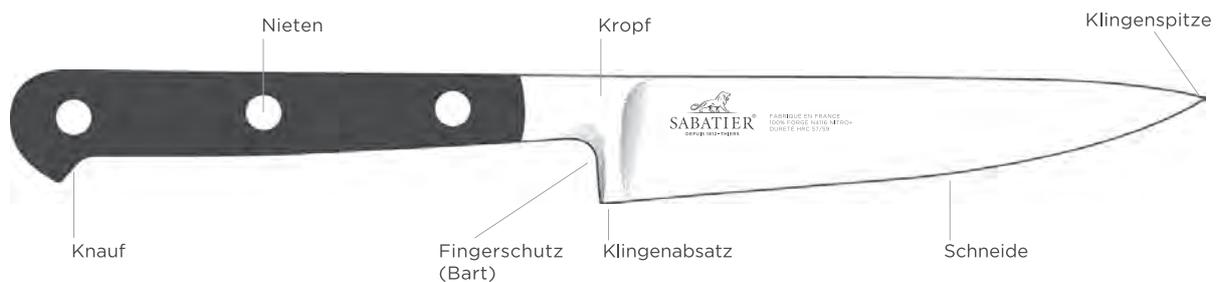
Schleifen

Hierbei wird das Klingenblatt auf beiden Seiten geschliffen. Durch das besondere Schleifverfahren wird die Schneide widerstandsfähig, und sie gewinnt beim späteren Nachschärfen leichter ihre Schärfe zurück.

Ergänzende Arbeitsschritte und Abschlussarbeiten

Diese Anzahl variiert je nach Produktserie. Die verschiedenen Etappen und Arbeitsschritte tragen sowohl zum qualitativen als auch zum ästhetischen Endergebnis des Produkts bei. Für die am meisten geschätzten Serien ist auch heute noch ein wesentlicher Anteil an Handarbeit erforderlich, da selbst die besten Maschinen nicht das spezialisierte Knowhow oder den richtigen "Handgriff" in gleichwertiger Weise umsetzen können.





Die richtige Wahl

Es gibt so viele Messer wie Unterschiede zwischen ihnen.

Wie trifft man da die richtige Wahl?

Die folgenden Seiten stellen einen "technischen Leitfaden" dar, dessen Zweck es ist, die wesentlichen Unterschiede zwischen den Arten von Messern und Herstellungsverfahren zu verdeutlichen, damit Sie das Modell besser eingrenzen können, das Ihrem Bedarf oder Ihren Wünschen entspricht.

Siehe auch die Seiten "Eine Messerform, ein Handgriff, eine Verwendung" am Ende des Katalogs.

Die Klinge

Starr oder biegsam, schmal oder breit, glatte oder gezahnte Schneide, aus Edelstahl oder Carbonstahl, ausgestanzt oder geschmiedet, mit oder ohne Kropf... Die Wahl der Klinge hängt davon ab, was Sie mit dem Messer tun wollen.

Klinge, Kropf und Erl vollständig geschmiedet (das echte 100% geschmiedet)

→ Beispiele: Edonist S.22-23, Idéal S.24 - 34



1. Drahtspule



2. Runde Stahlstange



3. Erhitzung und Kompression (zum Formen einer Kugel)



4. Stanzen der gesamten Klinge



5. Ausstanzen des 100% geschmiedeten Vollermessers



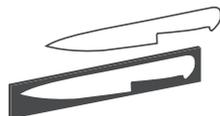
6. Durchbohrung des Erls

Ausgestanzte Klinge, gespritzter Aluminiumkropf

→ Beispiel: Chef S.36



1. Flaches oder abgeschrägtes Stahlband



2. Ausstanzen der Klingeform



3. Durchbohrung des Erls

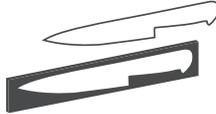


4. Spritzen des Aluminiumkropfs

Ausgestanzte Klinge



1.
Flaches oder abgeschrägtes
Stahlband



2.
Ausschneiden der Klingeform



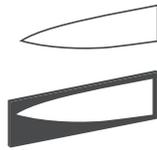
3.
Durchbohrung des Erls

Klinge und Erl ausstanzen und verschweißen

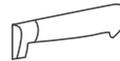
→ Beispiel: Licorne S. 38, Pluton S. 39



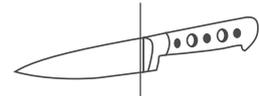
1.
Flaches oder
abgeschrägtes
Stahlband



2.
Ausschneiden
der Klinge



3.
Guss von Kropf
und Erl



4.
Zusammenstellung
durch Verschweißen
beider Elemente

Gestauchte Flachklinge, geschmiedeter Kropf (nicht von Lion Sabatier verwendetes Verfahren)



1.
Abtrennen eines
flachen Stahlbands



2.
Erhitzung und
Kompression
(zum Formen einer
Kugel)



3.
Stanzen der
Kropfform



4.
Ausstanzen der
Klinge mit Vollerl





100% geschmiedetes Messer

Diese Bezeichnung wird häufig missbraucht. Das 100% geschmiedete Messer ist das einzige, das direkt aus einem massiven Rundstahlstab im Stempelverfahren hergestellt wird. Das Stahlstück wird zunächst auf 1100°C erhitzt und dann mit einem Maschinenhammer (2-4 t Druck pro Meter) flach gepresst, so dass das Stahlstück seine fast endgültige Form erhält. Das massive, aus einem Stück geschmiedete Werkstück wird dann mit einer Stanzform, entsprechend der gewünschten Form (Klinge, Erl), ausgestanzt. Dieses rohe "Schmiedestück" durchläuft dann die traditionellen Schritte zur Fertigstellung eines Messers. Der traditionelle Fertigungsprozess ist mit hohen Produktionskosten verbunden, aber er verleiht dem Messer seine wesentlichen Vorteile:

- gut ausbalanciert
- Robustheit und Beständigkeit gegen Abnutzung
- Optimierung der molekularen Struktur des Stahls

Achtung: Der Markt wird heutzutage durch Messer irreführt, die missbräuchlich als "geschmiedet" bezeichnet werden, obwohl dies nicht der Fall ist. Eine solche missbräuchliche Bezeichnung lässt das Endprodukt als geschmiedet erscheinen, ohne dass es die entsprechenden Eigenschaften und Garantien bietet. Die gesamten Produkte von ROUSSELON sind entweder zu 100% geschmiedet (Klinge, Kropf und Erl), oder aus abgeschrägtem Stahl ausgestanzt.





INHALTSVERZEICHNIS

100% geschmiedete Serien

Idéal Laiton (Nieten aus Messing)	22-23
Idéal Inox (Nieten aus Edelstahl)	24-25
Idéal Carbone (Klinge aus Carbonstahl).....	26
Idéal Toque Blanche.....	27
Idéal Provençao	28-29
Idéal Périgord	30
Idéal Saveur.....	31
Idéal Brocéliande	32

Dauerhafte Kollektionen

Chef (Aluminiumkropf)	34
Cuisine d'aujourd'hui	35
Egide.....	36
Leonys	37
Licorne	38
Pluton	39
Orys	40
Sekizo	41

Steak- und Schälmesser

Steakmesser	44-45
Série 197	46
Schälmesser	47
Tafelmesser	48

Utensilien

Schäler.....	50
Utensilien zum Dekorieren.....	51-52
Utensilien für Tisch und Küche	53-54
Scheren.....	55
Meeresfrüchte- und Nussutensilien.....	56-57
Wetzstahl	58
Messerschärfer.....	59
Brotschneider und Schneidbretter.....	60
Utensilien aus Buchenholz	61
Gummispatel	62
Utensilien aus Olivenholz.....	63

Messerblöcke

Messerblocksets	66-67-68-69
Leere Messerblöcke	70

Sets

Sets und Boxen	72-73-74-75
Steakmessersets	76-77
Magnetleisten	78
Taschenmesser.....	78

Mappen und Taschen

Mappen und Taschen	80-81
--------------------------	-------

100% geschmiedetes Sortiment



Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Box	Artikelnr. Karte
--------	---------------------	-------------------	---------------------

	Kochmesser	35 cm 14"	712050		712020
		30 cm 12"	711850		711820
		25 cm 10"	711650	711680	
		20 cm 8"	711450	711480	
		15 cm 6"	711250	711280	
	Schinkenmesser	25 cm 10"	712650	712680	
		20 cm 8"	712450	712480	
	Yatagan Tranchiermesser	20 cm 8"	713250	713280	
	Brotmesser	20 cm 8"	713350	713380	
	Santokumesser, Kullenschliff	18 cm 7"	714750	714780	
	Filetmesser	20 cm 8"	714350	714380	
		15 cm 6"	712250	712280	
	Lachsmesser	30 cm 12"	713750	713780	
	Lachsmesser, Kullenschliff	30 cm 12"	713650	713680	
	Filiermesser	22 cm 9"	714550	714580	
	Schinkenmesser	30 cm 12"	712150	712180	

**100%
GESCHMIEDET**
MIT STICKSTOFF ANGEREICHERTER STAHL



Idéal Laiton (Nieten aus Messing)

Hergestellt in Frankreich - Klinge aus mit Stickstoff angereichertem
Edelstahl 4116N (X50CrMoV15 + N) - Kunststoffgriff (POM) - durchgehende Messingnieten

	Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Box
	Ausbeinmesser	13 cm 5"	713050 713080
	Mini-Santokumesser, mit Kullenschliff	13 cm 5"	714850 714880
	Steakmesser	13 cm 5"	714050 714080
	Gemüsemesser, gezahnte Klinge	12 cm 4" 3/4	712950 712980
	Schälmesser	10 cm 4" 6 cm 2" 1/3	711050 711080 710950 710980
	Office Messer	9 cm 3" 1/2	713550 713580
	Tourniermesser	6 cm 2" 1/3	710650 710680
	Tranchiergabel	17 cm 6" 3/4	704900 704980
	Runder Wetzstahl	20 cm 8"	702500 702580



Idéal Laiton (Nieten aus Messing)

Hergestellt in Frankreich - Klinge aus mit Stickstoff angereichertem
Edelstahl 4116N (X50CrMoV15 + N) - Kunststoffgriff (POM) - durchgehende Messingnieten

Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Box
--------	---------------------	-------------------

	Kochmesser	25 cm 10"	800950	800980
		20 cm 8"	800450	800480
		15 cm 6"	800350	800380
	Schinkenmesser	25 cm 10"	812650	812680
		20 cm 8"	812450	812480
	Yatagan Tranchiermesser	20 cm 8"	802250	802280
	Brotmesser	20 cm 8"	801150	801180
	Santokumesser, Kullenschliff	18 cm 7"	814750	814780
	Filetmesser	20 cm 8"	814350	814380
		15 cm 6"	801650	801680
	Lachsmesser, Kullenschliff	30 cm 12"	813650	813680
	Filiermesser	22 cm 9"	814550	814580

**100%
GESCHMIEDET**
MIT STICKSTOFF ANGEREICHERTER STAHL



Idéal Inox (Nieten aus Edelstahl)

Hergestellt in Frankreich - Klinge aus mit Stickstoff angereichertem
Edelstahl 4116N (X50CrMoV15 + N) - Kunststoffgriff (POM) - durchgehende Edelstahlnieten

	Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Box
	Ausbeinmesser	13 cm 5"	801050 801080
	Mini-Santokumesser, mit Kullenschliff	13 cm 5"	814850 814880
	Steakmesser	13 cm 5"	800250 800280
	Gemüsemesser, gezahnte Klinge	12 cm 4" 3/4	802350 802380
	Schälmesser	10 cm 4" 6 cm 2" 1/3	800150 800180 800050 800080
	Tourniermesser	6 cm 2" 1/3	800650 800680
	Tranchiergabel	17 cm 6" 3/4	833200 833280
	Tranchiergabel	15 cm 6"	801550 801580
	Runder Wetzstahl	20 cm 8"	802500 802580



Idéal Inox (Nieten aus Edelstahl)

Hergestellt in Frankreich - Klinge aus mit Stickstoff angereichertem
Edelstahl 4116N (X50CrMoV15 + N) - Kunststoffgriff (POM) - durchgehende Edelstahlnieten

	Kochmesser	30 cm 12" 711950 25 cm 10" 711750 20 cm 8" 711550 15 cm 6" 711350
	Schinkenmesser	25 cm 10" 712750
	Schinkenmesser	20 cm 8" 712550
	Filetirmesser	15 cm 6" 712350
	Ausbeinmesser	13 cm 5" 714150
	Schälmesser	10 cm 4" 711150

 **100%
GESCHMIEDET**
KARBONSTAHL XC70



Idéal Carbone (Klinge aus Carbonstahl)

Hergestellt in Frankreich - Klinge aus Carbonstahl XC70
Kunststoffgriff (POM) - durchgehende Messingnieten

	Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Box
	Kochmesser 20 cm 8" 15 cm 6"	800453 800353	800483 800383
	Schinkenmesser 25 cm 10" 20 cm 8"	812653 812453	812683 812483
	Yatagan Tranchiermesser 20 cm 8"	802253	802283
	Brotmesser 20 cm 8"	801153	801183
	Santokumesser, Kullenschliff 18 cm 7"	814753	814783
	Filetierreder 20 cm 8" 15 cm 6"	814353 801653	814383 801683
	Lachsmesser, Kullenschliff 30 cm 8" 1/2	813653	813683
	Ausbeinmesser 13 cm 5"	801053	801083
	Mini-Santokumesser, Kullenschliff 13 cm 5"	814853	814883
	Gemüsemesser, gezahnte Klinge 12 cm 4" 3/4	802353	802383
	Steakmesser, glatte Schneide 13 cm 5"	841453	841483
	Schälmesser 10 cm 4"	800153	800183

**100%
GESCHMIEDET**
MIT STICKSTOFF ANGEREICHERTER STAHL



Idéal Toque Blanche

Hergestellt in Frankreich - Klinge aus mit Stickstoff angereichertem
Edelstahl 4116N (X50CrMoV15 + N) - Kunststoffgriff (POM) - durchgehende Edelstahlrieten

Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Box
--------	---------------------	-------------------



Kochmesser

25cm 8"	832555	832585
20 cm 8"	832055	832085
15 cm 6"	831555	831585



Schinkenmesser

20 cm 8"	832455	832485
----------	--------	--------



Yatagan Tranchiermesser

20 cm 8"	832255	832285
----------	--------	--------



Brotmesser

20 cm 8"	813355	813385
----------	--------	--------



**Santokumesser,
Kullenschliff**

18 cm 7"	834755	834785
----------	--------	--------



Filetierreder

20 cm 8"	834355	834385
15 cm 6"	831455	831485



**Lachsmesser,
Kullenschliff**

30 cm 8" 1/2	833655	833685
--------------	--------	--------



Ausbeinmesser

13 cm 5"	831355	831385
----------	--------	--------

**100%
GESCHMIEDET**
MIT STICKSTOFF ANGEREICHERTER STAHL



Idéal Provençao

Hergestellt in Frankreich - Klinge aus mit Stickstoff angereichertem
Edelstahl 4116N (X50CrMoV15 + N) - Griff aus Olivenholz - durchgehende Edelstahlrieten

		Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Box
	Mini-Santokumesser, Kullenschliff	13 cm 5"	834855	834885
	Gemüsemesser, gezahnte Klinge	12 cm 4" 3/4	832955	832985
	Steakmesser	13 cm 5"	841455	841485
	Schälmesser	10 cm 4"	831055	831085
	Tourniermesser	6 cm 2" 1/3	830655	830685
	Tranchiergabel	15 cm 6"	805155	805185
	Runder Wetzstahl	20 cm 8"	842005	842085
	Käsemesser	13 cm 5"		841285

Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Box
--------	---------------------	-------------------



Kochmesser

20 cm 8"	832056	832086
15 cm 6"	831556	831586



Schinkenmesser

20 cm 8"	832456	832486
----------	--------	--------



Yatagan Tranchiermesser

20 cm 8"	832256	832286
----------	--------	--------



Filetmesser

20 cm 8"	834356	834386
15 cm 6"	831456	831486



Brotmesser

20 cm 8"	813356	813386
----------	--------	--------



**Santokumesser,
Kullenschliff**

18 cm 7"	834756	834786
----------	--------	--------



Ausbeinmesser

13 cm 5"	831356	831386
----------	--------	--------



**Mini-Santokumesser,
Kullenschliff**

13 cm 5"	834856	834886
----------	--------	--------



**Gemüsemesser,
gezahnte Klinge**

12 cm 4" ^{3/4}	832956	832986
-------------------------	--------	--------



Steakmesser

13 cm 5"	841456	841486
----------	--------	--------



Schälmesser

10 cm 4"	831056	831086
----------	--------	--------



Käsemesser

13 cm 5"		841286
----------	--	--------

F 100%
GESCHMIEDET
MIT STICKSTOFF ANGEZEICHERTER STAHL



Idéal Périgord

Hergestellt in Frankreich - Klinge aus mit Stickstoff angereichertem
Edelstahl 4116N (X50CrMoV15 + N) - Griff aus Walnussholz - durchgehende Messingnieten

Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Box
--------	------------------	----------------

	Kochmesser	25 cm 10" 20 cm 8" 15 cm 6"	832554 832054 831554	832584 832084 831584
	Schinkenmesser	20 cm 8"	832454	832484
	Yatagan Tranchiermesser	22 cm 9"	832254	832284
	Brotmesser	20 cm 8"	813354	813384
	Santokumesser, Kullenschliff	18 cm 7"	834754	834784
	Filetmesser	15 cm 6"	831454	831484
	Lachsmesser, Kullenschliff	30 cm 12"	833654	833684
	Ausbeinmesser	13 cm 5"	831354	831384
	Mini-Santokumesser, Kullenschliff	13 cm 5"	834854	834884
	Gemüsemesser, gezahnte Klinge	12 cm 4" 3/4	832954	832984
	Steakmesser	13 cm 5"	841454	841484
	Schälmesser	10 cm 4"	831054	831084
	Office Messer	9 cm 3" 1/2	830954	830984
	Tourniermesser	6 cm 2" 1/3	830654	830684

100% GESCHMIEDET
MIT STICKSTOFF ANGEZEICHERTER STAHL



Idéal Saveur

Hergestellt in Frankreich - Klinge aus mit Stickstoff angereichertem
Edelstahl 4116N (X50CrMoV15 + N) - Griff aus Pakkaholz - durchgehende Messingnieten

Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Box
--------	---------------------	-------------------



Kochmesser

20 cm 8"	832057	832087
15 cm 6"	831557	831587



Yatagan Tranchiermesser

20 cm 8"	832257	832287
----------	--------	--------



Brotmesser

20 cm 8"	813357	813387
----------	--------	--------



**Santokumesser,
Kullenschliffe**

18 cm 7"	834757	834787
----------	--------	--------



Filetirmesser

20 cm 8"	834357	834387
15 cm 6"	831457	831487



Ausbeinmesser

13 cm 5"	831357	831387
----------	--------	--------



**Mini-Santokumesser,
Kullenschliff**

13 cm 5"	834857	834887
----------	--------	--------



**Gemüsemesser,
gezahnte Klinge**

12 cm 4" ³ / ₄	832957	832987
--------------------------------------	--------	--------



Steakmesser

13 cm 5"	841457	841487
----------	--------	--------



Schälmesser

10 cm 4"	831057	831087
----------	--------	--------

**100%
GESCHMIEDET**
MIT STICKSTOFF ANGEREICHERTER STAHL



Idéal Brocéliande

Hergestellt in Frankreich - Klinge aus mit Stickstoff angereichertem
Edelstahl 4116N (X50CrMoV15 + N) -
Griff aus Buchenholz nachhaltig bewirtschafteter Wälder - durchgehende Edelstahlrieten

Dauerhafte Kollektion



	Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Karte	
	Kochmesser			
	30 cm 12"	725450	725420	
	25 cm 10"	725350	725320	
	20 cm 8"	725250	725220	
15 cm 6"	725150	725120		
	Schinkenmesser			
	25 cm 10"	725950	725920	
20 cm 8"	725850	725820		
	Yatagan Tranchiermesser	20 cm 8"	726150	726120
	Brotmesser	20 cm 8"	726250	726220
	Filetierreisermesser	15 cm 6"	725750	725720
	Ausbeinmesser	13 cm 5"	726050	726020
	Steakmesser mit feingezahnter Klinge	13 cm 5"	726350	726320
	Schälmesser	10 cm 4"	725050	725020



Chef (Aluminiumkropf)

Hergestellt in Frankreich - Klinge aus Edelstahl X45CrMoV14 - Kunststoffgriff (POM) - durchgehende Messingnieten

Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Karte	Artikelnr. Box
--------	---------------------	---------------------	-------------------



Kochmesser

20 cm 8" 870650 870620



Tranchiermesser

19 cm 7" 1/2 870450 870420



Tranchiermesser mit feingezahnter Klinge

19 cm 7" 1/2 870550



Brotmesser

21 cm 8" 878050 878020



Filetmesser

18 cm 7" 871850 871820



Hackbeil

17 cm 6" 3/4 870120



Lachs-/ Schinkenmesser, Kullenschliff

30 cm 12" 873050 873020



Ausbeinmesser

12 cm 4" 3/4 870250 870220



Steakmesser

11,5 cm 4" 1/2 197410



Käsemesser

13 cm 5" 841250 841280



MIT STICKSTOFF ANGEREICHERTER STAHL



Cuisine d'aujourd'hui

Hergestellt in Frankreich - Klinge aus mit Stickstoff angereichertem
Edelstahl 4116N (X50CrMoV15 + N) - Kunststoffgriff (POM) - durchgehende Messingnieten

**Kochmesser**

20 cm 8"

762080

**Yatagan Tranchiermesser**

20 cm 8"

762280

**Brotmesser**

20 cm 8"

762180

**Santokumesser,
Kullenschliff**

18 cm 7"

761880

**Mini-Santokumesser,
Kullenschliff**

13 cm 5"

761280

**Gemüsemesser,
fein gezahnte Klinge**

13 cm 5"

761380

**Schälmesser**

9 cm 3" 1/2

760980



Egide

Edelstahlklinge 5Cr15MoV - Kunststoffgriff (ABS) - Edelstahlnieten

**Kochmesser**

20 cm 8"

904780

**Tranchiermesser**

20 cm 8"

904680

**Brotmesser**

20 cm 8"

904580

**Santokumesser,
Kullenschliff**

18 cm 7"

904480

**Mini-Santokumesser,
Kullenschliff**

12 cm 4" 3/4

904380

**Gemüsemesser,
fein gezahnte Klinge**

12 cm 4" 3/4

904180

**Schälmesser**

9 cm 3" 1/2

904080



Leonys

Edelstahlklinge 5Cr15MoV - Kunststoffgriff (POM) - Edelstahlnieten

Klinge	Artikelnr. Box	Artikelnr. Scheide
--------	-------------------	-----------------------

	Kochmesser	25 cm 10" 20 cm 8" 15 cm 6"	902580 902080 901580	
	Schinkenmesser	25 cm 10"		902650
	Yatagan Tranchiermesser	20 cm 8"	902280	
	Brotmesser	20 cm 8"	902180	
	Filetierreder	18 cm 7"	901880	
	Ausbeinmesser	15 cm 6"	901480	
	Gemüsemesser, fein gezahnte Klinge	13 cm 5"	901280	
	Schälmesser	9 cm 3" 1/2	900980	



Licorne

Edelstahl Klinge 5Cr15MoV - Kunststoffgriff (POM) -
Edelstahlnieten - gespritzter Kropf aus Edelstahl

	Kochmesser	30 cm 12" 25 cm 10" 20 cm 8" 15 cm 6"	773086 772686 772086 771586
	Schinkenmesser	20 cm 8"	772286
	Brotmesser	20 cm 8"	772186
	Santokumesser, Kullenschliff	18cm 7"	774086
	Filetmesser	18 cm 7"	771686
	Lachsmesser, Kullenschliff	30 cm 12"	772986
	Ausbeinmesser	15 cm 6"	771786
	Gemüsemesser, fein gezahnte Klinge	13 cm 5"	771386
	Schälmesser	9 cm 3 1/2"	770986
	Geflügelschere	10 cm 4"	770180
	Tranchiergabel	15 cm 6"	770586



Pluton

**Edelstahlklinge 5Cr15MoV - Kunststoffgriff (POM) -
Edelstahlnieten - gespritzter Kropf aus Edelstahl**

**Kochmesser**

20 cm 8"

786482

**Schinkenmesser**

20 cm 8"

786382

**Brotmesser**

20 cm 8"

786282

**Gemüsemesser,
fein gezahnte Klinge**

12 cm 4" 3/4

786182

**Schälmesser**

9 cm 3" 1/2

786082

**Geflügelschere**

10 cm 4"

780180



Orys

Edelstahlklinge 5Cr15MoV - Griff aus Edelstahl 430 - gespritzter Kropf aus Edelstahl

**Japanisches Yanagiba**

24 cm 9" 1/2 974584

**Japanisches Deba**

18,5 cm 7" 1/4 974684

**Japanisches Shotoh**

13 cm 5" 974484



Sekizo

**Edelstahlklinge X50CrMoV15, Härtegrad HRC 58/60 -
Kunststoffmanschette (ABS) - Griff aus Naturholz**



SABATIER
MADE IN FRANCE

SABATIER
MADE IN FRANCE

SABATIER
MADE IN FRANCE

SABATIER
MADE IN FRANCE

Steak- und Schälmesser



Steak- und
Schälmesser

Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Box
--------	---------------------	-------------------



**Steakmesser SAINT-GERMAIN,
glänzender Edelstahlgriff**

11 cm 4" 1/3 011202



Set 6-teilig

011282



**Steakmesser SAINT-GERMAIN,
feingezahnte Klinge**

11 cm 4" 1/3 011302

Set 6-teilig

011382



Steakmesser IDEAL Laiton

13 cm 5" 714050



Steakmesser IDEAL Inox

13 cm 5" 800250



Steakmesser IDEAL Toque Blanche

13 cm 5" 841453



Steakmesser IDEAL Provençao

13 cm 5" 841455



Steakmesser IDEAL Saveur

13 cm 5" 841454



Steakmesser IDEAL Périgord

13 cm 5" 841456



Steakmesser IDEAL Brocéliande

13 cm 5" 841457



Steakmesser X'RAY

12 cm 4" 3/4 197513



Steakmesser EVOLUTION

12 cm 4" 3/4 200010



Steakmesser, feingezahnte Klinge

11,5 cm 4" 1/2 022310



Steakmesser, feingezahnte Klinge

11,5 cm 4" 1/2 015900



Steakmesser

Entdecken Sie auch unsere Set-Modelle auf den Seiten 72 & 73

Edelstahlklinge - Griff aus Holz - Edelstahl oder Kunststoff - vernietet oder gespritzt



**Steakmesser DALLAS,
Kunststoffgriff (PP)**

12,5 cm 4" 3/4

201210



**Steakmesser DALLAS,
Palisanderholzgriff**

12,5 cm 4" 3/4

201214



**Steakmesser LAGUIOLE,
grauer Kunststoffgriff (ABS)**

11,5 cm 4" 1/2

393002



**Steakmesser LAGUIOLE,
Edelstahlgriff**

11,5 cm 4" 1/2

393006



**Steakmesser BASIC,
feingezahnte Klinge**

10,5 cm 4" 1/4

024310



**Steakmesser REFLEX,
feingezahnte Klinge, Box 24-teilig**

12 cm 4" 3/4

022750



**Steakmesser STOP PRIX,
feingezahnte Klinge**

11,5 cm 4" 1/2

022410

Steakmesser

Siehe auch unsere Set-Modelle auf den Seiten 74 und 75

Edelstahlklinge - Griff aus Holz - Edelstahl oder Kunststoff - vernietet oder gespritzt

Klinge

Artikelnr.
Hülle



Office Messer

7 cm 2" 3/4

1971..

Schälmesser

8 cm 3" 1/4

1970..

**Gemüsemesser,
Wellenschliff**

10 cm 4"

1978..

Fleischmesser

10 cm 4"

1979..

Tafelmesser

10,5 cm 4" 1/4

1973..

Steakmesser

11,5 cm 4" 1/2

1974..

**Set aus 6 Messern in
verschiedenen Farben**

197088
197188
197388
197488
197888
197988

	Schwarz	Rot	Orange	Grün	Lila	Gelb	Pink	Türkisfarben
								
Pro Stück	10	11	13	15	16	17	18	19
Set 6-teilig	60	61	63	65	66	67	68	69



Série 197

Hergestellt in Frankreich - Klinge aus Edelstahl X45Cr13 - Kunststoffgriff (POM)



Geschmiedete massive Klinge

10 cm 4" 431010
8 cm 3" 1/4 430810



**Kropf, Klinge, Vollerl aus Edelstahl,
Kunststoffgriff (POM)**

10 cm 4" 420610



Vollerlklinge

10 cm 4" 420510



Edelstahlklinge, Kunststoffgriff (PP)

8 cm 3" 1/4 022010



**Gestanzte Klinge, Griff aus
Sapelli-Holz, Messingmanschette**

10 cm 4" 420910



**Geflügel-Stechmesser, Griff aus
Sapelli-Holz, Edelstahlnieten**

10 cm 4" 1/2 452214



**Edelstahlklinge, Kunststoffgriff (PP),
Edelstahlnieten**

10 cm 4" 196810



Edelstahlklinge, Kunststoffgriff (PP)

10 cm 4" 701100



Edelstahlklinge, Kunststoffgriff (PP)

8 cm 3" 1/4 700700



**Edelstahlklinge, Griff aus lackiertem
Holz, Edelstahlnieten**

8,5 cm 3" 1/3 420214

Schälmesser

Edelstahlklinge

Griff aus Kunststoff oder Naturholz - vernietet oder gespritzt



Pizzamesser CORTA PIZZ

11,5 cm 4" 1/2 200110



Foie-Gras-Messer, schwarzer Griff

13,5 cm 5" 1/3 818100 818180



Foie-Gras-Messer, weißer Griff

13,5 cm 5" 1/3 818103 818183



**Schwarzer Griff, zwei Nieten,
feingezahnte Klinge**

10,5 cm 4" 1/4 197310



**Roter Griff, zwei Nieten,
feingezahnte Klinge**

10,5 cm 4" 1/4 197311



Schwarzer gespritzter Griff

10 cm 4" 022210



Schwarzer gespritzter Griff

11,5 cm 4" 1/2 022510

Tafelmesser

Edelstahlklinge
Kunststoffgriff (PP oder PA) - vernietet oder gespritzt

Utensilien



Utensilien


SABATIER®



Allzweckschäler aus Edelstahl

5 cm 2" 006500



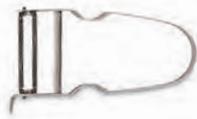
Schäler mit Doppelklinge aus Edelstahl

7 cm 2" 3/4 015100



POLLUX Zweischneidiger Schäler mit beweglicher Klinge

5 cm 2" 687505



CASTOR Sparschäler aus Edelstahl

5 cm 2" 687504



CASTOR Sparschäler mit Julienne-Schnitt aus Edelstahl

4,5 cm 1" 3/4 687502



Sparschäler mit gezahnter Klinge, speziell für Tomaten

5 cm 2" 687503



Sparschäler mit Keramik Klinge und Kunststoffgriff

5 cm 2" 979820



Doppelklinge aus gehärtetem Stahl mit Kunststoffgriff

6 cm 2" 1/3 961100



Doppelklinge mit Sapelli-Griff

6 cm 2" 1/3 284954 284924



Doppelklinge mit Palisander-Griff, Edelstahlnieten

7 cm 2" 3/4 434914

Schäler

**Edelstahl- oder Keramik Klinge
Griff aus Holz, Edelstahl oder Kunststoff - vernietet oder gespritzt**

	Zester	015000
	Zitronen Zestenschneider	006200
	Dekoschäler für Rechtshänder	015200
	Dekoschäler für Linkshänder	016700
	Doppelklinge aus Edelstahl	015100
	Apfel-Entkerner, Ø 15mm	015300
	Kugelausstecher Ø 28 mm Ø 25 mm Ø 22 mm Ø 19 mm Ø 15 mm	014200 014300 015400 014100 013900
	Doppelter Kugelausstecher Ø 22-28 mm	015600
	Butterroller	015500
	Riffelmesser	006600
	Fruchtdekorierer	015800
	Geriffelter Teigroller	015700
	Pizzaschneider	014400
	Kartoffelgabel	007100



Utensilien zum Dekorieren

Edelstahl - Schwarzer Kunststoffgriff (PP) - Aluminiummanschette

**Allzweckschäler**

006500

**Käsehobel**

007600

**Tourniermesser**

006800

**Grapefruitmesser, feingezahnte Klinge**

014500

**Zitronen-, Tomaten- und
Baguette-Messer, feingezahnte Klinge**

014600

**Käsemesser**

007800

**Buttermesser**

007500



Utensilien zum Dekorieren

Edelstahl - Schwarzer Kunststoffgriff (PP) - Aluminiummanschette



Gemüsezange aus Edelstahl

24 cm 9" 1/2

015702



Anrichtepinzette aus Edelstahl

31 cm 12"

017620



Grätenpinzette

14 cm 5" 1/2

015902



Nussknacker aus massiv geschmiedetem und poliertem Edelstahl

17 cm 6" 3/4

649102



Nussknacker aus geschmiedetem Edelstahl

18.5 cm 7" 1/3

649402



Nussknacker aus verchromtem Aluminium

16 cm 6" 1/3

649002



Dosenöffner PRESTO

10 cm 4"

690202



Dosenöffner MAXILUXE

17.5 cm 7"

691208



Schneebeesen aus Edelstahl

25 cm 10"

640402



Drahtschneider für Foie Gras aus Edelstahl

12 cm 4" 3/4

818200



Käseschneidedraht, Kunststoffgriffe (PP)

80 cm 32"
60 cm 24"

441100
441000



Edelstahl-Spieße 35 cm, 6-teiliges Set

35 cm 14"

687232

Utensilien für Tisch und Küche

Edelstahl - Griff aus Kunststoff oder Edelstahl

		Klinge	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Box
	Kellnermesser "Château Rousselon"	12,5 cm 5"		047485
	Kellnermesser mit zwei Hebeln	12,5 cm 5"		047480
	Flaches Kellnermesser aus Edelstahl	14,5 cm 5" 3/4	018862	
	Flacher Flaschenöffner, 10 St.	10,5 cm 4"	691522	
	Krümelsammler	14 cm 5" 1/2	017700	
	Entsteiner		018262	
	Nudelzange aus Edelstahl	9,5x7,5 cm 4" 1/2 x 3/4	015802	

Utensilien für Tisch und Küche

Edelstahl - Griff aus Kunststoff oder Edelstahl

		Größe	Artikelnr. Hülle	Artikelnr. Box
	Geflügelschere ORION aus Edelstahl	25 cm 10"		780180
	Geflügelschere PLUTON mit schwarzem Griff	25 cm 10"		770180
	Geflügelschere mit gekrümmten Griffen	25,5 cm 10"	010302	
	Allzweck-Küchenschere	17 cm 6" 3/4		588080
	Fischschere	25,5 cm 8" 3/4	019310	
	Feingezahnte Küchen- und Fischschere	22 cm 8" 3/4	016310	
	Profi Schere mit schwarzem Griff	24 cm 9" 1/2		587810
	Allzweckschere mit schwarzem Griff	21 cm 8" 1/4 14 cm 5" 1/2		587710 587610

Scheren

Edelstahl - Griff aus Kunststoff oder Edelstahl

		Größe	Artikelnr. Hülle
	Austerngabel, 6 St.	13 cm 5"	012502
	Schneckengabel, 6 St.		012902
	Schneckenzange	15 cm 6"	682702
	Schneckenadeln, 12 St.	8 cm 3"	682915
	Einwegspieße, Box à 1000 St.	8 cm 3"	683012
	Hummergabeln, 12 St.	18 cm 7"	017112
	Krabbenzange CRAKI	14 cm 5" 1/2	682502
	Nussknacker aus massiv geschmiedetem und poliertem Edelstahl	17 cm 6" 3/4	649102
	Nussknacker aus geschmiedetem Edelstahl	17 cm 6" 3/4	649402
	Nussknacker aus verchromtem Aluminium	16 cm 6" 1/3	649002

Meeresfrüchte- und Nussutensilien

Edelstahl - Griff aus Edelstahl

	Größe	Artikelnr. Scheide	Artikelnr. Box
	6 cm 2" 1/3	040600	
	7 cm 2" 3/4	040200	
	7 cm 2" 3/4	040204	
	4,5 cm 1" 3/4	040104	
	11 cm 4" 1/3	040304	
	31 cm 12" 1/5	016000	
	13 cm 5"		016029
		015902	
	36 cm 13" 1/2	012202	
	20 cm 7" 3/4	012002	
	20 cm 8"	012702	

Meeresfrüchte- und Nussutensilien

Edelstahl - Griff aus Kunststoff, Holz oder Edelstahl



Runder Wetzstahl mit Kunststoffgriff (ABS)

30 cm 12" 863200 863220



Ovaler Wetzstahl mit Kunststoffgriff (ABS)

30 cm 12" 863300 863320



Ovaler Wetzstahl mit Holzgriff

30 cm 12" 863104 863124



Runder Haushalts-Wetzstahl

25 cm 10" 864100 864120



Runder Diamant-Wetzstahl

23 cm 9" 863900 863920



Ovaler Diamant-Wetzstahl

25 cm 10" 862800 862820



Flacher, breiter Wetzstahl mit Ring

30 cm 12" 863600 863620



Flacher, breiter Wetzstahl, verchromt mit Ring

25 cm 10" 862902

Wetzstahl



**Wetzstein "La Saurat",
23 x 3,5 x 1,5 cm**

864380



**Japanischer Wetzstein,
18 x 6 x 2,7 cm**

864580



**Schleifführung aus Kunststoff (ABS)
und Keramik**

864780



Schärfer Carbcut

15,5 cm 6"

863782



Schärfer 3A

864680



Elektrischer Schärfer

002080

Messerschärfer



001204
**Brot Schneider, Sockel aus Naturbuche,
Klinge 25 cm**



173504
**Brot Schneider mit Krümelauffang,
Klinge 25 cm**



173414
**Schneidbrett mit Krümelauffang
40 x 24 cm + Messer**



061154
**Schneidbrett mit Rinne und
Auslauf 40 x 23 x 1,5 cm**



061354
**Schneidbrett mit Rinne und
Auslauf 45 x 26 x 1,5 cm**



860280
**Schneidbrett mit Schublade
und 5 Fächern 40 x 30 x 8 cm**



860180
**Schneidbrett mit Schublade
+ 5 geschmiedete Messer
IDEAL Laiton**

Brot Schneider und Schneidbretter

Größe

Artikelnr.
Hülle**Abgeschrägter Pfannenwender**

30 cm 12"

651254

**Abgerundeter Pfannenwender**32 cm 12¹/₂"

651704

**Runder Pfannenwender**

30 cm 12"

651454

**Kochlöffel**40 cm 16"
35 cm 14"
30 cm 12"652604
652404
652504**Crêpe-Wender**

40 cm 16"

651554

**Crêpe-Teigverteiler**

25 cm 10"

651854

**Raclette-Spatel, 8 St.**

13 cm 5"

653604

**Petersilienbrett 34 x 14 x 1,2 cm**34 cm 13¹/₂"

061554

Utensilien aus Buchenholz

**Medium Schaber, Holzgriff**

32 cm 12" 1/2 641754
25 cm 10" 641554

**Großer Schaber, Harzgriff**

52 cm 20" 1/2 641253
42 cm 16" 1/2 641153
32 cm 12" 1/2 641053

**Medium Schaber, roter Kunststoffgriff (PP)**

23 cm 9" 642651

**Feiner Schaber, roter Kunststoffgriff
Kunststoffgriff (PP)**

24 cm 9" 1/2 642551

Gummischaber

Buchenholz - Kunststoff und Naturgummi - kalte Verwendung empfohlen

		Größe	Artikelnr. Hülle
	Abgerundeter Pfannenwender	30 cm 12"	652355
	Abgerundeter Pfannenwender mit 6 Löchern	30 cm 12"	653055
	Abgeschrägter Pfannenwender	30 cm 12"	651255
	Runder Pfannenwender	30 cm 12"	651455
	Kochlöffel	30 cm 12"	652555
	Kochlöffel mit Kante	30 cm 12"	650655
	Salatbesteck Paris	30 cm 12" 35 cm 14"	653155 653255
	Petersilienbrett 29 x 14 x 0,7 cm	34 cm 13" 1/2	061255
	Schneidbrett 30 x 20 x 1,6 cm		650755
	Salatschüssel	15 cm 6"	650955
	Mörser + Stößel	13 cm 5"	650855
	Honiglöffel	15 cm 6"	653755
	Zitruspresse	14 cm 5"	653855

Utensilien aus Olivenholz



Messerblöcke



Messerblöcke

SABATIER®



664288

**Messerblock ARLES,
Olivenholz (weiß)
+ 5 Messer IDEAL Provençao**



664287

**Messerblock ARLES,
Olivenholz (weiß)
+ 5 Messer IDEAL Toque Blanche**



665084

**Messerblock BORNEO,
Eschenholz
+ 5 Messer IDEAL Inox**



664387

**Messerblock VERNEUIL,
Buchenholz
+ 5 Messer IDEAL Brocéliande**



Messerblocksets





664282
**Messerblock SARLAT,
Walnussholz (schwarz)
+ 5 Messer IDEAL rivets inox**



664284
**Messerblock SARLAT,
Walnussholz (schwarz)
+ 5 Messer IDEAL Périgord**



664388
**Messerblock AMBOISE
+ 5 Messer IDEAL Inox**



664389
**Messerblock AMBOISE
+ 5 Messer IDEAL Toque Blanche**



Messerblocksets



663080
Messerblock SEATTLE
+ 5 Messer Janus



666280
Messerblock STANFORD
mit Tablet-Halter
+ 5 Messer Chiron -
ohne Tablet



663880
Messerblock TOLEDE
aus Walnussholz
+ 5 Messer Ysis



668684
Messerblock SEKI
+ 5 Messer Copper

Messerblocksets



663780
**Messerblock MON BLOC,
schwarz
+ 5 schwarze Messer**



662580
**Messerblock MON BLOC II,
schwarz
+ 4 schwarze Messer**



662680
**Messerblock MON BLOC III,
schwarz
+ 4 Edelmessner**



666080
**Messerblock TANGA
+ 5 Messer Owell + 1 Schere**



666180
**Messerblock ADELAIDE
+ 5 Messer Hartley**



669582
**Messerblock FUJI aus Acryl
+ 5 Messer Orys**



666482
**Messerblock GLASGOW
aus Edelstahl
+ 5 Messer Jupiter**

Messerblocksets



663984
**Messerblock LYON aus Buchenholz
mit magnetisierten Schlitzen, leer**



665880
**Messerblock HEVEA, rund,
für 6 Steakmesser, leer**



669885
**Universal Messerblock
BALI aus Eschenholz,
quadratisch, leer**



667980
**Universal Messerblock AIX
(schwarz), rund, leer
11 x 22,5 cm**



667981
**Universal Messerblock AIX
(grau), rund, leer
11 x 22,5 cm**



668380
**Messerhalter aus dunklem Akazienholz,
leer, 42,5 x 13,5 x 4,5 cm**

Solange der Vorrat reicht

Leere Messerblöcke

Sets





804080
Tranchierset, 2-teilig, IDEAL Inox
 Tranchiergabel 15 cm
 + Yatagan-Tranchiermesser 20 cm
 893280 - IDEAL Laiton
 893385 - IDEAL Provençao



804380
Zubereitungsset, 3-teilig, IDEAL Inox
 Schälmesser 10 cm + Gemüsemesser 13 cm
 + Kochmesser 15 cm



893185
Zubereitungsset, 3-teilig IDEAL Provençao, Schälmesser 10 cm
 + Gemüsemesser 13 cm + Kochmesser 20 cm
 804480 - IDEAL Inox
 893080 - IDEAL Laiton
 893186 - IDEAL Périgord
 804483 - IDEAL Toque Blanche



892380
Zubereitungsset, 3-teilig, IDEAL Inox, Schälmesser 10 cm
 + Gemüsemesser 13 cm + Mini-Santokumesser 13 cm
 892080 - IDEAL mit Messingnieten
 892385 - IDEAL Provençao
 892386 - IDEAL Périgord
 892383 - IDEAL Toque Blanche



100%
 GESCHMIEDET



Messersets und Boxen

Die Auswahl ist nicht vollständig



892183

**Set Exotique, 2-teilig, IDEAL TOQUE BLANCHE,
Schälmesser 10 cm + Santokumesser 18 cm**

892180 - IDEAL Inox

892182 - IDEAL Laiton

892186 - IDEAL Périgord

892185 - IDEAL Provençao



893680

**Fischset 15 cm, 2-teilig, IDEAL Laiton
+ Grätenpinzette**

893580 - IDEAL Inox

893583 - IDEAL Toque Blanche

893585 - IDEAL Provençao

893586 - IDEAL Périgord



893785

**Küchenmesserset, 2-teilig,
IDEAL Provençao,
Schälmesser 10 cm + Kochmesser 20 cm**

893780 - IDEAL Inox

894180 - IDEAL Laiton

893786 - IDEAL Périgord

893783 - IDEAL Toque Blanche



Messersets und Boxen



764180

**Set EGIDE, 2-teilig,
Schälmesser 9 cm
+ Mini-Santokumesser mit
Kullenschliff 12 cm**



764280

**Set EGIDE, 2-teilig,
Schälmesser 9 cm
+ Kochmesser 20 cm**



764380

**Set EGIDE, 2-teilig,
Mini-Santokumesser mit
Kullenschliff 12 cm
+ Santokumesser mit
Kullenschliff 18 cm**



764480

**Set EGIDE, 2-teilig,
Mini-Santokumesser mit
Kullenschliff 12 cm
+ Kochmesser 20 cm**



764580

**Set EGIDE, 3-teilig,
Schälmesser 9 cm
+ Gemüsemesser 13 cm
+ Kochmesser 20 cm**



906082

**Set Exotique, 2-teilig, PHENIX,
Schälmesser 9 cm
+ Santokumesser mit
Kullenschliff 18 cm**



906282

**Küchenmesserset, 3-teilig,
PHENIX, Schälmesser 9 cm
+ Allzweckmesser 13 cm
+ Kochmesser 20 cm**



786582

**Küchenmesserset, 3-teilig, ORYS,
Schälmesser 9 cm
+ Haushaltsmesser 13 cm
+ Kochmesser 20 cm**



977082

**Japanisches Küchenmesserset,
3-teilig, Edelstahlmanschette,
Zebrano-Griff, Shotoh 13 cm,
Deba 18 cm, Yanagiba 24 cm**

Messersets und Boxen



900880

**Küchenmesserset, 3-teilig, LICORNE,
Schälmesser 9 cm
+ Santokumesser mit Kullenschliff 18 cm
+ Kochmesser 20 cm**



910280

**Küchenmesserset, 3-teilig, YSIS,
Schälmesser 9 cm
+ Gemüsemesser 13 cm
+ Kochmesser 20 cm**



906180

**Küchenmesserset, 2-teilig, PHENIX,
Schälmesser 9 cm
+ Kochmesser 20 cm**



880384

**Küchenmesserset, 3-teilig, ALTYA,
Schälmesser 9 cm
+ Gemüsemesser mit Wellenschliff 13 cm
+ Kochmesser 20 cm**



880184

**Zubereitungsset, 2-teilig, ALTYA,
Schälmesser 9 cm
+ Mini-Santokumesser mit
Kullenschliff 13 cm**



880284

**Küchenmesserset, 2-teilig, ALTYA,
Schälmesser 9 cm
+ Kochmesser 20 cm**



881384

**Messerset, 3-teilig, ALTYA,
Schälmesser 9 cm
+ Brotmesser 20 cm
+ Kochmesser 20 cm**

Messersets und Boxen



011282
Set mit 6 Stekmessern SAINT-GERMAIN



714080
Steakmesser 13 cm IDEAL Laiton



800280
Steakmesser 13 cm IDEAL Inox



841483
Steakmesser 13 cm IDEAL Toque Blanche



841485
Steakmesser 13 cm IDEAL Provençao



841486
Steakmesser 13 cm IDEAL Périgord



841484
Steakmesser 13 cm IDEAL Saveur



841487
Steakmesser 13 cm IDEAL Brocéliande



Steakmesser-Sets und Boxen



900484
**Set mit 4 Steakmessern 13 cm
GAUCHO, Buchenholzgriff**



900485
**Set mit 4 Steakmessern 13 cm
GAUCHO, Griff aus alter Buche**



900684
**Set mit 4 Steakmessern 12 cm
MAJORIS**



910284
**Set mit 4 Steakmessern 11,5 cm
YSIS**



904284
**Set mit 4 Steakmessern 12 cm
LEONYS**



765480
**Set mit 4 Steakmessern 12,5 cm
EGIDE**



901384
**Set mit 4 Steakmessern 11,5 cm
LICORNE**



901182
**Set mit 6 Steakmessern 11,5 cm
L'OCCITAN, Kunststoffgriff (POM)**



901080
**Set mit 6 Steakmessern 11,5 cm
L'OCCITAN, Holzgriff**

Steakmesser-Sets und Boxen

Größe

Artikelnr.
Hülle

Artikelnr.
Karte



**Flache Profi Magnetleiste,
Edelstahl**

50 cm 20"

071080



**Schwarze Magnetleiste,
Kunststoff**

55 cm 22"
38 cm 16"

752250
752050



Magnetleiste, Aluminium

45 cm 18"
30 cm 12"

071282
071182

Magnetleisten

Edelstahl, Kunststoff (ABS) oder Aluminium



958016

**Display 12 Stück
Taschenmesser "P'TIT 32",
Messingkropf + Korkenzieher**



958020

**Display 12 Stück
Taschenmesser "P'TIT 32",
Messingkropf**

Taschenmesser

Edelstahlklinge - Holzgriff

Mappen & Messertaschen





021485
PLUTON
 Weiche Messertasche
 + 5-teiliges Küchenmesserset 40 x 13 cm



977002
JAPON
 Weiche Messertasche + 3-teiliges japanisches
 Messerset



021581
Weiche Messertasche + 5-teiliges Messerset STYX
 Kunststoffgriff (POM), 42 x 19 cm



021980
Leere Mappe, 6 Fächer,
2 herausnehmbare Platten



021580
Leere Messertasche, 6 Fächer,
mit gestickter Aufschrift
"Sabatier Accessoires", 42 x 19 cm

Mappen und Messertaschen

Standardinhalt bitte Preisliste entnehmen
 Abweichende Bestückung auf Anfrage



228080

Leerer Rucksack
Vielseitige Fächer zur Aufbewahrung,
31 x 40 x 15 cm



020980

Leere Messertasche
2 herausnehmbare Platten,
10 x 20 x 20 cm



021480

Leere feste Mappe für 5 Utensilien mit gestickter
Aufschrift "Sabatier Accessoires", 40 x 13 cm



021880

Leere weiche Mappe mit Trageband,
12 Fächer, 52 x 18 cm



021680

Leere weiche Mappe mit Trageband,
8 Fächer, 50 x 16 cm

Mappen und Messertaschen

Standardinhalt bitte Preisliste entnehmen
Abweichende Bestückung auf Anfrage

Eine Messerform, ein Handgriff, eine Verwendung



Kochmesser
Kleinschneiden,
Gemüse schneiden
Kräuter hacken



Santokumesser
Rohe Lebensmittel
schneiden und
tranchieren



Schinkenmesser
Tranchiermesser
Tranchiergabel
Gekochte Lebensmittel
schneiden und tranchieren



Filetmesser
Fisch filetieren



Schwedisches Messer
Lachsmesser
Schinkenmesser
Filetieren, feine Scheiben
schneiden



Ausbeinmesser
Fleisch vorbereiten und
zuschneiden



Schälmesser
Schälen, Schneiden,
Zubereiten von Obst
und Gemüse



Gemüsemesser
Schälen, Schneiden,
Zubereiten von Obst und
Gemüse mit harter Schale



Brotmesser
Brot schneiden, ohne es zu
zerdrücken



Steakmesser
Bei Tisch schneiden



Wetzstahl
Schneide schärfen

Allgemeine Verkaufsbedingungen

Alle empfangenen Waren müssen bei Erhalt auf Gewicht und Zustand anhand des Lieferscheins gegengeprüft werden. Sollte die Ware beschädigt oder manipuliert sein, ist der Käufer dafür verantwortlich den Spediteur sofort zu benachrichtigen. Wird der Spediteur nicht sofort benachrichtigt, bedeutet dies, dass der Käufer die Ware angenommen hat.

Es wird ausdrücklich vereinbart, dass für Streitfälle aller Art allein das Gericht von Clermont-Ferrand FRANKREICH zuständig ist.

Für verspätet bezahlte Rechnungen wird ein Verzugszins in Höhe des 1,5-fachen gesetzlichen Zinssatzes fällig. Es wird ausdrücklich vereinbart, dass - ausgenommen bei 20 Tage vor Fälligkeit beantragtem Zahlungsaufschub, gefolgt von unserer Zustimmung - die unterbliebene Zahlung zum Fälligkeitstermin, die folgenden Wirkungen nach sich zieht:

1) Sofortige Fälligkeit aller geschuldeten Beträge, egal, welche Zahlungsart vorgesehen war (egal ob mit angenommenem Wechsel oder nicht);

2) Antrag auf Einziehung einer streitigen Forderung;

3) Schadensersatzanspruch in Höhe von 15% des geforderten Betrags, zuzüglich gesetzliche Zinsen und eventuelle gerichtliche Kosten und Kosten nach Inverzugsetzung.

Eigentumsvorbehaltsklausel: Wir behalten uns das Eigentum an gelieferten Waren bis zu ihrer vollständigen Bezahlung vor. Der Kunde bleibt jedoch verantwortlich für den Schutz/ die Versicherung der gelieferten Waren (Art. 3 des Gesetzes 80.335 vom 12. Mai 1980)

Lieferbedingungen und Preise

Jede eingegangene Bestellung wird von uns schriftlich bestätigt. Die gegebenen Lieferfristen dienen zur Orientierung und sind nicht bindend. Bei Verspätungen der Lieferung hat der Käufer nicht das Recht auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder auf Ablehnung der Ware. Verspätungen verleihen keinerlei Anspruch auf Einbehalt, Aufrechterhaltung, Vertragsstrafe oder Schadenersatz.

PREISE

Die Preise werden in Euro (€) angegeben. Die Rechnungstellung erfolgt nach dem zur Zeit der Versendung geltenden Tarif.



SABATIER[®]
DEPUIS 1812 - THIERS

ROUSSELON DUMAS-SABATIER

La Croix Blanche - CS 20082 - 63307 THIERS cedex FRANKREICH
TEL. +33 (0)4 73 80 46 22

E-Mail Export: commercial-export@rousselon.fr

Verkaufsleitung Deutschland: petra.lenz@debuyer.fr

Regional-Verkaufsleiter Nord: thomas.oost@debuyer.fr

Regional-Verkaufsleiter Süd: john.oed@debuyer.fr

Vertretung Österreich:

Simple Plus GmbH

office@as-handelsagentur.at

massow@pm-vertrieb.at

Auftragsabwicklung: commercial-export@rousselon.fr

www.lionsabatier.fr