



SABATIER®
DEPUIS 1812 - THIERS



CATALOGUE 2024

Manufacture Française de Coutellerie
French Manufacture of Cutlery

Dans une cuisine, il y a le chef. Mais seul il ne peut rien. Autour de lui, il a une brigade : une équipe soudée, faite de fortes personnalités, qui s'enrichissent les unes et les autres pour créer ensemble une cuisine d'exception. Nous connaissons parfaitement cet univers, c'est pour cela que nous avons créé la Brigade de Buyer, une équipe internationale concevant et fabriquant des produits de marque premium autour de l'équipement de la cuisine et du fournil, pour le professionnel comme le grand public. Nous fédérons des marques complémentaires qui vous accompagnent dans la réussite de votre meilleure recette. De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Scaritech, Pebbly, autant d'atouts pour vous dans la promotion d'une cuisine innovante, engagée et toujours plus savoureuse.

Nous vous souhaitons une année prospère et glorieuse avec La Brigade de Buyer. Merci.

In a kitchen, there is a chef, but he can't achieve much on his own. Around him, there is a brigade : a cohesive team with strong personalities, working together to create an exceptional cuisine. We are intimately familiar with this world, which is why we have founded La Brigade De Buyer, an international team designing and manufacturing premium-branded products for kitchen and bakery equipment, for professionals and the general public. We bring together complementary brands that support you in the success of your finest recipe. De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Scaritech, Pebbly, so many assets to help you promote a cuisine that is innovative, committed and tastier than ever.

We wish you a prosperous and glorious year with La Brigade de Buyer. Thank you.



LA BRIGADE DE BUYER

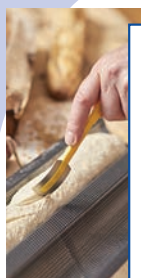


Guilhem Pinault

Guilhem Pinault
PRESIDENT
La Brigade de Buyer



DE BUYER



SCARITECH



ROUSSELO
DUMAS - SABATIER



N2J



Art et plaisir de la coupe

Grand chef de cuisine, cordon bleu, amateur éclairé ou hédoniste épicurien, nous avons tous besoin d'un couteau répondant parfaitement à nos besoins et à nos goûts. Forme française, allemande ou japonaise; manche POM, ABS ou acier inox; filet de sole, office ou couteau du chef, etc. Chaque forme, style et fonction sont les critères essentiels dans le choix du bon couteau. Atlas des outils de la gastronomie internationale ou voyage au pays de l'industrie coutelière, nous vous laissons découvrir à votre manière notre nouveau catalogue LION SABATIER®.

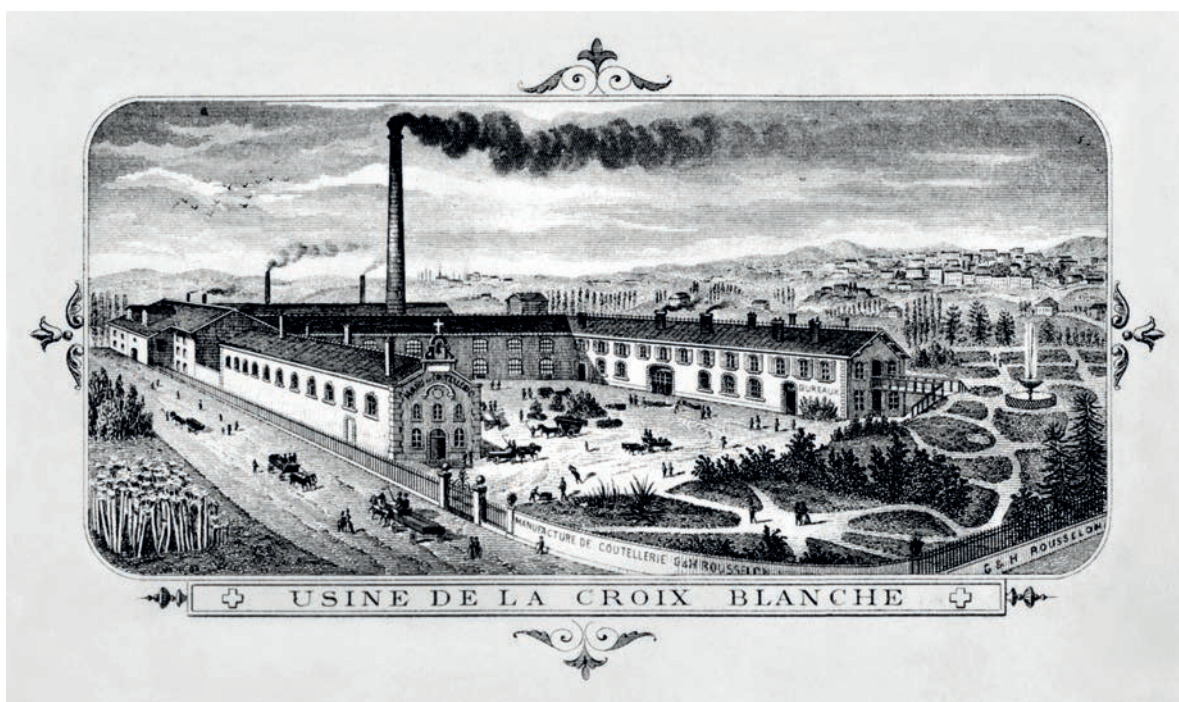
Manufacture ROUSSELON DUMAS-SABATIER

***The art and delight of a fine cut** Head chef, cordon bleu, cooking enthusiast or epicurean hedonist, POM, ABS or stainless steel handles; flexible fillet, paring or cooks' knives,... each shape, style and function are the main reasons for the choice of a knife. As an atlas of tools and utensils of international gastronomy, or as a trip into the country of the cutlery industry, we let you discover, at your leisure, our new LION SABATIER® catalogue.*



SABATIER[®]
DEPUIS 1812 - THIERS

FAVORITE OF THE
ROYAL HOUSEHOLD
SABATIER CUTLERY



Signature de qualité à Thiers, France, depuis 1812

Le premier couteau SABATIER® fut créé par Monsieur Sabatier au début du XIX^{ème} siècle dans le bassin Thiernois. Descendante historique de cette famille, la marque LION SABATIER® est la garantie d'une fabrication respectant la tradition et le savoir-faire de son illustre aïeul, dont le nom est désormais associé, dans le monde entier, au patrimoine des arts culinaires et de la coutellerie française. En signant de son empreinte, depuis plus de 200 ans, ses couteaux et accessoires de cuisine la marque SABATIER® illustrée du LION est fière de participer au rayonnement de la culture gastronomique française.

Sabatier® est une marque de la manufacture ROUSSELO DUMAS-SABATIER, France.

Signature of quality in Thiers, France, since 1812. The first SABATIER® knife was created by Mr Sabatier at the beginning of the 19th century in the Thiers area. Historic descendant of this family, the LION SABATIER® brand is the guarantee of manufacturing processes carried out with respect of the tradition and technical know how of its famous ancestor, whose name is now associated worldwide with the cultural heritage of French culinary arts and French cutlery. Signing with its print, for more than 200 years, its knives and kitchen accessories, the brand SABATIER® accompanied by a LION is proud to participate in the influence of French gastronomic culture.

Sabatier® is a brand owned by the factory ROUSSELO DUMAS-SABATIER, France.



1852

Antoine ROUSSELON crée la société ROUSSELON, spécialisée dans le négoce d'articles pour l'équipement de la maison. Son activité l'amène des bords du Rhône aux berges de la Volga et, des rives de la Méditerranée aux ports des Caraïbes. Il monte le premier comptoir d'import/export ROUSSELON, à Paris, rue Meslay.

Antoine ROUSSELON creates the ROUSSELON Company, specialized in the trade of home furniture. His activity brings him from the shores of Rhone till the banks of Volga. And from the Mediterranean sea to the Caribbean harbours. He creates the first ROUSSELON import/export store in Paris town, rue Meslay.

1882

Henri et Gabriel ROUSSELON, ses fils, font l'acquisition de la marque «32 DUMAS». Cette marque était la propriété de la famille DUMAS, maîtres-artisans couteliers de père en fils depuis 1532. Cette antériorité fait de 32 DUMAS la plus ancienne marque de coutellerie en activité, sans interruption, depuis plus de 480 ans. H. et G. installent l'usine de fabrication ROUSSELON dans une ancienne papeterie sur les bords de la Durolle, au lieu-dit La Croix Blanche. Les bureaux et le magasin seront installés dans un nouvel immeuble bâti pour l'occasion au 61 de la rue de Lyon, à Thiers.

Henri and Gabriel ROUSSELON, his sons, acquire the "32 DUMAS" brand. This mark, owned by the DUMAS family, cutler artisan masters from father to son since 1532. This makes the 32 DUMAS the oldest cutlery mark still in activity without interruption for more than 480 years. H. et G. install the ROUSSELON factory in an old paper mill, on the shores of the Durolle river, at La Croix Blanche; the offices and the warehouse are moved into a new building, built at number 61 of the rue de Lyon, in Thiers town.

1921

Paul et Maurice ROUSSELON, fils d'Henri, succèdent à leur père. Ils continuent à produire la coutellerie de table et de cuisine ainsi que des couteaux fermants dans l'usine de La Croix Blanche; ainsi qu'à promouvoir la marque 32 DUMAS dans les différents pays où leurs aïeux l'avaient implantée.

Paul and Maurice ROUSSELON, Henri's sons, succeed their father. They go on manufacturing table and kitchen cutlery as well as pocket knives in the factory of La Croix Blanche; and to promote the 32 DUMAS brand in the different countries where their ancestors had introduced it.

1952

Jean BRUCHON, gendre de Paul ROUSSELON, apporte au «32» les premiers grands changements productifs. Il oriente la production vers la coutellerie de cuisine professionnelle et domestique. Il modernise et rationalise l'outil de production par le regroupement des différents sites de Thiers sur les terrains de La Croix Blanche et par l'investissement de nouvelles machines. C'est en 1968 que Jean BRUCHON édifie la nouvelle usine ROUSSELON, qui est toujours le siège de la société actuelle.

Jean BRUCHON, Paul ROUSSELON's son-in-law, brings to the "32" the first significant producing changes. He turns the production into the cutlery for professional and household cooking. He modernises and rationalises the production by grouping of the different sites in Thiers, on the ground of La Croix Blanche, and invests in new machines. In 1968, Jean BRUCHON builds the new ROUSSELON factory, which is still the head office today.



LA BRIGADE
DE BUYER

1984

Pascale SOL-BRUCHON, fille de Jean BRUCHON, prend la direction de la société ROUSSELON. Elle modernise l'outil de production (robots, machines à commandes numériques) et renouvelle la créativité des collections en faisant intervenir des designers de renommée internationale (P. Costard - France, J.P. Vitrac-France, A. Stokes-Royame Uni). Dans cet univers métier à dominance masculine, Pascale impose progressivement une nouvelle façon de concevoir, fabriquer et vendre des couteaux.

Pascale SOL-BRUCHON, Jean BRUCHON's daughter, takes over the running of the ROUSSELON company. She modernises the production tool (robots, grinding machines numerically controlled) and inputs a new creativity in collections by working with internationally well-known designers (P. Costard-Fr, J.P. Vitrac - Fr, A. Stokes - Uk). In that professional sector, with a male dominance, she imposes gradually a new way of creating, manufacturing and selling knives.

1991

En procédant au rachat de la marque déposée SABATIER, la société accentue sa croissance à l'export. Avec l'acquisition d'une des marques les plus prestigieuses de la coutellerie thiernoise, l'entreprise familiale ROUSSELON acquiert une visibilité internationale, auprès du grand public, qui vient conforter son leadership.

In 1991, by buying the SABATIER registered trademark, the company boosts its export growth. With the purchase of one of the most famous brand in the Thiers' cutlery heritage, the ROUSSELON family company acquires an international visibility for the general public, which reinforces its leadership position.

2001

La marque «LION SABATIER» garantit une fabrication dans les ateliers de la manufacture ROUSSELON. Parallèlement, la marque «LION SABATIER®», associée à «INTERNATIONAL» est créée afin de répondre pragmatiquement à la demande croissante des consommateurs pour des produits de qualité à prix très compétitifs. Grâce à des partenariats privilégiés en Asie, l'entreprise développe des collections répondant à ce besoin, dans le respect des valeurs qui font sa notoriété. 150 ans d'expérience de la coutellerie sont le gage de la crédibilité des articles fabriqués ainsi hors des ateliers ROUSSELON.

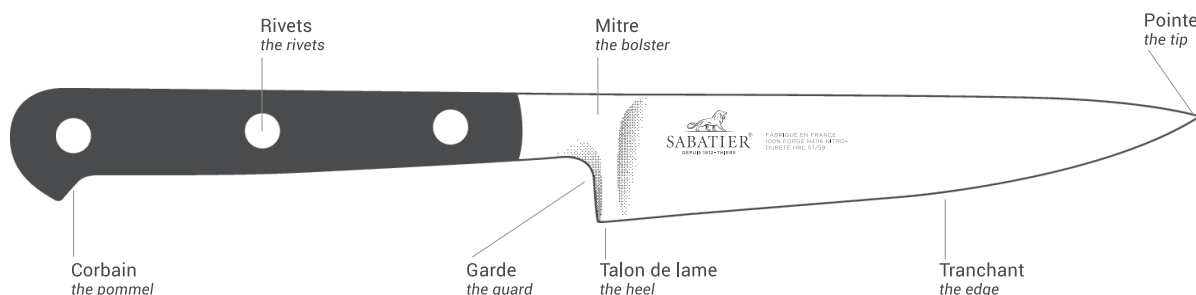
The brandmark "LION SABATIER®" signs and guarantees a manufacturing made in France, by ROUSSELON factory. In parallel, the brand "LION SABATIER® INTERNATIONAL" is used as an answer to the rising demand of the consumer for a quality product at a really competitive price. Thanks to their Asian privileged partners, ROUSSELON develops some collections answering to this need, in respect to the values which are the basis of its renown. 150 years of experience in cutlery manufacturing are the guarantee of the credibility of the products manufactured that way, out of ROUSSELON factory.

2021

La Brigade De Buyer rachète la société Rousselon Dumas Sabatier. Elle investit afin de moderniser et développer l'outil de production tout en continuant de perpétuer la tradition d'une coutellerie de qualité héritée des précédentes générations. Elle développe des synergies commerciales avec les autres entités du Groupe (De Buyer, Scaritech, Pebbly).

The Group La Brigade De Buyer acquires Rousselon Dumas Sabatier and invests to upgrade and develop the manufacturing plant while perpetuating the high quality cutlery tradition inherited from the previous generations of master cutlers. La Brigade De Buyer develops commercial synergies with the other companies from the Group (De Buyer, Scaritech, Pebbly).





Le choix du maître

Autant de couteaux que de différences.
Comment faire le bon choix ?

Les pages suivantes constituent
un «guide technique» qui a pour but
de mettre en évidence les principales
différences entre les types de couteaux
et de fabrication, afin de mieux cerner
le modèle correspondant à votre
besoin ou désir.

Voir également les pages «Une forme de couteau, un geste, un usage».
en fin de catalogue.

***The master's choice** There are as many knives as differences... So, how to make the good choice? The following pages are a «technical guide» with the aim to bring you some factual elements and to reveal you the main differences between each type of knives and processes of manufacturing... To figure out your need or desire. See also pages "One shape of knife, one gesture, one use" at the end of this catalogue.*

La lame

Rigide ou souple, étroite ou large, à tranchant en acier inoxydable ou en acier dit «au carbone», découpée ou forgée, avec ou sans mitre... Le choix de la lame sera défini par l'utilisation que vous ferez du couteau.

The blade can be either rigid or flexible, narrow or wide, with plain or serrated edge, made from stainless steel or carbon steel, cut out or forged, with or without bolster... The choice of the kind of blade will depend on what the knife is designed for.

Lame, mitre et soie pleine forge (véritable «100% forgé»)

→ Exemples : Edonist p.20-21, Idéal p.23 à 32

Fully forged blade, bolster and tang (real "fully forged")



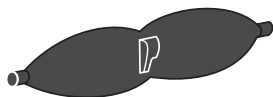
1.
Fil en bobine
Wire coil



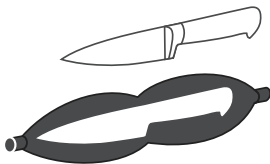
2.
Barre d'acier section ronde
Round section steel bar



3.
**Chauffage et compression
(former une boule)** Heating and
compression (to get a ball)



4.
Estampage de toute la lame
Stamping of the whole blade



5.
**Découpage du couteau 100%
forgé pleine soie**
Cutting out the fully forged
full tang knife



6.
Perçage de la soie
Piercing of the tang

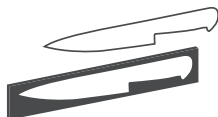
Lame découpée, mitre aluminium surmoulée

→ Exemple : Chef p.34

Cut out blade, moulded aluminium bolster



1.
**Bande acier plat
ou biseauté** Flat or
bevelled steel strip



2.
**Découpage de la forme
de lame** Cutting out
of the blade shape



3.
Perçage de la soie
Piercing of the tang



4.
**Surmoulage mitre
aluminium** Moulding
of the aluminium bolster

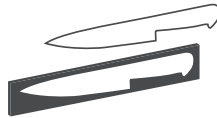
Lame découpée

Stamped blade

→ Exemple : Cuisine d'Aujourd'hui p.35



1.
**Bande acier plat
ou biseauté** *Flat or
bevelled steel strip*



2.
**Découpage de la forme
de lame** *Cutting out of the
blade shape*



3.
Perçage de la soie
Piercing of the tang

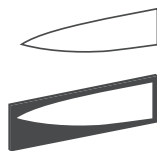
Lame et soies découpées puis soudées

Cut out blade and tang, assembling by welding

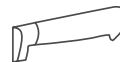
→ Exemples : Egide p.36, Leonys p.37



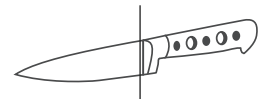
1.
**Bande acier plat
ou biseauté** *Flat or
bevelled steel strip*



2.
**Découpage
de la lame**
*Cutting out of
the blade*



3.
**Moulage de la
mitre et de la soie**
*Moulding of the
bolster and of the tang*



4.
**Assemblage par
soudure des 2 éléments**
*Assembling by welding
of the 2 parts*

Lame à plat refoulé, mitre forgée (procédé non utilisé par Lion Sabatier)

Reversed flat blade, forged bolster (process not in use in Lion Sabatier's manufacturing)



1.
**Tronçonnage bande
d'acier plat**
Flat steel strip sawing



2.
**Chauffage et compression
(former une boule)**
*Heating and compression
(to get a ball)*



3.
**Estampage de la
forme de mitre**
*Stamping of the
bolster's shape*



4.
**Découpage de la
lame pleine soie**
*Cutting out the full
tang blade*



Toutes nos collections de couteaux forgés
sont désormais estampées dans l'acier
inoxydable renforcé à l'azote 4116N,
qui est produit en France par la société UGITECH.

Grâce aux qualités innovantes de cet acier, les performances de dureté,
de coupe initiale, de durée de coupe et de résistance à la corrosion se trouvent
fortement améliorées.

All of our fully forged knife collections are using 4116N nitrogen enriched
stainless steel, produced in France, by UGITECH.

*Thanks to the innovative technical qualities of this steel grade, the performances, in terms of hardness,
initial sharpness, edge retention and corrosion resistance, have been significantly improved.*

L'acier inox 4116N comparé à l'acier inox X50CrMoV15

4116N stainless steel vs X50CrMoV15 stainless steel

coupe initiale	+/- 25%	• initial sharpness	+/- 25%
durée de coupe		• edge retention	
résistance à la corrosion		• corrosion resistance	
dureté HRC : 58/60		• HRC hardness: 58/60	
structure moléculaire homogène		• homogeneous molecular structure	
facile à réaffûter		• easy to re-sharpen	

C	Carbone	Cr	Chromium	Mo	Molybdenum	V	Vanadium	N	Nitrogen (Azote)
0,48 - 0,55 %		14 - 15 %		0,5 - 0,8 %		0,1 - 0,2 %		0,05 - 0,15 %	

Choix de l'acier

Différents composants constituent l'acier (alliage) et lui confèrent ses qualités selon les pourcentages utilisés. On distingue :

- des aciers dits «carbone» : constitués principalement de Fer et de Carbone (0,6 à 1%)
- des aciers dits «inoxydables» : alliant variablement selon la qualité souhaitée du Carbone (0,2 à 0,5%), du Chrome (12 à 15%), du Molybdène (0 à 0,8%), du Vanadium (0 à 0,2%).

Tous ces agents ont des propriétés spécifiques qui garantissent la qualité désirée : le carbone assure la dureté, le chrome l'inoxydabilité, le molybdène et le vanadium l'anticorrosion. Tous ne sont pas forcément présents, pourtant l'assurance de qualité réside dans l'alliage de tous ces agents, dans la teneur la plus forte possible.

Attention ! Moins de composants = prix moindre = qualité moindre.

Ces composants sont alliés et coulés sous forme de lingots, puis laminés suivant différents profils, en fonction de l'utilisation finale.

Pour exemple, «du rond» pour les couteaux 100% forgés, du «biseau» ou du «plat» pour les lames découpées.

The choice of the steel

Different components make up the steel (alloy) and give its quality in accordance with the percentages used. We distinguish two main types of steel:

• so called "carbon" steels: containing mainly iron and carbon (0,6 to 1%).

• so called "stainless" steels : alloyed in varying quantities depending on the desired quality:

Carbon (from 0,2 to 0,5%), Chromium (from 12 to 15%), Molybdenum (0 to 0,8%), Vanadium (0 to 0,2%).

All these agents have specific properties that guarantee the desired quality: carbon provides hardness, chromium is unoxidizable, molybdenum and vanadium are anticorrosive. These are not all necessarily present, but quality assurance resides

in the alloy made up of all these agents, using the highest possible content. Be Careful ! Fewer components = lower price = poorer quality. These components are cast in lingots and then formed into different shapes depending on the final use for the knife. Eg: "round" for fully forged blades or "bevelled or flat" for cut out blades.

Couteau 100% forgé

Le couteau «100% forgé» est le seul réalisé directement à partir d'une barre d'acier massive de section ronde, forgée par estampage. D'abord portée à incandescence à 1200 degrés Celsius, puis écrasée par un marteau-pilon (2 à 4 tonnes de pression au mètre), la pièce d'acier prend son volume quasi-définitif.

La pièce massive, ainsi forgée d'un seul tenant, sera ensuite découpée à l'emporte-pièce selon la silhouette finale souhaitée (lame, soie).

Cette «estampe de forge», brute, suivra alors les étapes traditionnelles de finition d'un couteau. Ce processus de fabrication traditionnel induit un coût de production élevé, mais confère au couteau ses avantages essentiels :

- équilibre en main,
- robustesse et résistance à l'usure,
- optimisation de la structure moléculaire de l'acier.

Attention : le marché est aujourd'hui faussé par des couteaux s'appropriant abusivement l'appellation «forgé», sans l'être réellement. Ces usurpations font du produit final une illusion esthétique de couteau forgé, sans en offrir les qualités et garanties. Toutes nos fabrications ROUSSELON sont garanties soit 100% forgées (lame, mitre et soie), soit découpées dans de l'acier biseauté.



Fully forged knife

The "fully forged" knife is the only one directly manufactured from a solid round section steel bar, by stamping process. First heated up white-hot to 2200 Fahrenheit degrees, then, squashed under the weight and strength of a pestle hammer (2000 to 4000 kgs of pressure per meter). This will give to the piece of steel its final volume.

Then, it will be cut out by stamping, giving the final shape to the blade and the tang. This «drop forge» will follow the traditional stages of manufacturing and the finishing touches of a knife. This traditional manufacturing way represents a high cost process, but this gives to the knife its main advantages:

- well balance in hand,
- great strength, and better resistance to erosion,
- the homogenization of steel's molecular structure.

Be careful: the market is today confused by knives appropriating themselves the appellation "forged knife" without being really forged at 100%. The main culprits are making the final product an illusion of the forged knife, without offering the same qualities and guarantees.

At Rousselon, our manufacturing is either fully forged (blade, bolster and tang), or stamped in a beveled steel bar.



Traitement thermique

Les lames sont chauffées à une température de 1050 degrés Celsius. Cette opération s'effectue sous atmosphère contrôlée avec addition de gaz spécifique afin d'éviter le dépôt de calamine. Ces lames sont ensuite refroidies brutalement. À ce stade, la résilience, c'est à dire le rapport entre la dureté des lames et leur risque de casse est trop élevée, aussi est-il nécessaire de chauffer de nouveau les lames à une température d'environ 240°C. C'est ce qu'on appelle «le revenu». On obtient alors le caractère de dureté souhaité, variable selon les familles de produits, faisant l'objet d'un indice de mesure (Rockwell) : 52 à 60 HRC. Cette opération délicate nécessite une analyse et un contrôle rigoureux des temps de chauffage et de refroidissement, en fonction de la composition de l'acier à traiter, car le seul critère de dureté finale ne suffit pas pour affirmer que l'on a obtenu une lame de bonne qualité. Pour illustration, si le traitement thermique a été trop rapide, la structure de l'acier sera altérée, de telle sorte que la lame perdra son fil rapidement à l'usage, même si elle affiche une forte dureté. Attention ! Traitement thermique rapide = traitement en surface = fragilité au cœur de l'acier = lame tendre ou cassante... et sensible à la corrosion.

The grinding heat treatment

The blades are heated up to a temperature of 2012 Fahrenheit degrees. This operation takes place in a controlled atmosphere with the input of a specific gas in the furnace, in order to avoid calamine deposits. Then the blades are cooled down very quickly. At this stage, the ductility, that is to say the ratio between the hardness of the blades and the risk of breaking them would be too high. So the blades are heated up to a temperature of 464°F: this is called "tempering". Then the hardness required is obtained, it varies according to the type of product from 52 to 60 Rockwell Hardness (HRC).

This delicate operation requires rigorous analysis and checking of heating and cooling times, depending on the grade of steel to be processed. Because one cannot claim to have made high-quality blade just on the basis of the single criterion of final hardness. For instance, if the heat treatment is completed too quickly, the steel's structure may be altered, in such a way that the blade will quickly lose its sharp edge during use, even if it is graded very hard. Be careful ! Rapid heat treatment = only on surface treatment = weak core steel = breakable or tender blade, liable to corrosion.

Émouture

C'est une opération de meulage de chacun des côtés de la lame. Procédé par lequel le tranchant deviendra plus résistant et facile à ramener à la coupe, par l'affilage. L'émouture peut être réalisée de différentes façons : plate ou bombée, à tranchant standard ou soutenu. Selon la méthode choisie, la coupe sera plus ou moins qualitative. Tous nos couteaux professionnels font l'objet d'une émouture «à tranchant soutenu», plus longue et plus difficile à réaliser, mais permettant d'obtenir un résultat parfait et durable.

Opérations complémentaires et finitions

Leur nombre varie selon les gammes de produits. Ces différentes étapes et opérations complémentaires contribuent autant à la finition qualitative qu'à la finition esthétique du produit. Les plus prestigieuses séries nécessitent, aujourd'hui encore, une importante contribution manuelle, pour appliquer un savoir-faire ou un «tour-de-main» spécialisé, que les meilleures machines ne parviennent pas à égaler.

The grinding

This is a grinding procedure on each side of the blade. An operation, after which the cutting edge will be resistant, easy and ready to go on the sharpening stage. Grinding can be done in different ways either flat, rounded or where the cutting edge is held on the wheel, which is longer and more difficult to do, but permits obtaining a perfect result and a long life lasting edge.

Other operations and finishing touches

Their number varies according to the products ranges. These different steps of manufacturing contribute as well on the quality of finishing as on the aesthetically finishing of the product. The most prestigious collections still require an important manual contribution for a know-how and a specialized dexterity that even the best machines can't equal today.

SOMMAIRE

CONTENTS

Collections 100% forgés

Fully forged collections

Edonist jais.....	20
Edonist perle	21
Idéal rivets laiton	22-23
Idéal rivets inox.....	24-25
Idéal carbone.....	26
Idéal Toque Blanche	27
Idéal Provençao	28-29
Idéal Périgord	30
Idéal Saveur	31
Idéal Broceliande.....	32

Collections permanentes

Permanent collections

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

Couteaux à steak & couteaux d'office

Steak knives & paring knives

Couteaux steak	44-45
Steak knives	
Série 197	46
Serie 197	
Couteaux d'office	47
Paring knives	
Couteaux de table.....	48
Table knives	

Accessoires

Accessories

Accessoires de décoration	50-51
Decoration tools	
Ustensiles de table et de cuisine	52-53
Table and kitchen tools	
Eplucheurs	54
Peelers	
Sécateurs et ciseaux.....	55
Shears and scissors	
Marée	56-57
Seafood	

Fusils	58
Sharpeners	
Aiguiseurs	59
Sharpening	
Coupe-pains et planches	60
Bread cutters and boards	
Boissellerie hêtre	61
Beech wood accessories	
Boissellerie olivier	62
Olive wood accessories	
Maryses caoutchouc	63
Rubber spatulas	

Blocs

Blocks

Blocs complets	66-67-68-69
Blocks sets	
Blocs vides	70
Empty blocks	

Coffrets

Set

Ensembles et coffrets.....	72-73-74-75
Sets and boxes	
Coffrets couteaux à steak.....	76-77
Sets and boxes	
Barres aimantées.....	78
Magnetic knife holders	
Canifs.....	78
Pocket knives	

Mallettes & trousses

Cases & bags

Mallettes et trousses.....	80-81
Cases and transport bags	

Collections 100% Forgés

Fully forged collections



Lame Blade	Ref. Boîte Box	Ref. Carte Card
---------------	----------------------	-----------------------



Chef
Chef knife

20 cm 8"	806580	806520
15 cm 6"	806480	806420



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8"	806880	806820
----------	--------	--------



Fourchette à découper
Carving fork

16 cm 6" 1/2	807080	807020
--------------	--------	--------



Pain
Bread knife

20 cm 8"	807180	807120
----------	--------	--------



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7"	807880	807820
----------	--------	--------



Filet de sole
Flexible fillet knife

18 cm 7"	807580	807520
----------	--------	--------



Steak, coffret de 2
Steak knives 2 pc set

12 cm 4" 3/4	808280	
--------------	--------	--



Légumefruit, lame dentée
Utility knife, serrated blade

12 cm 4" 3/4	807380	807320
--------------	--------	--------



Office
Paring knife

10 cm 4"	806380	806320
----------	--------	--------

100% FORGÉ
FULLY FORGED
ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL

Disponibles en coffrets p. 73



Edonist jais

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N+ (X50CrMoV15 + N)
Manche ABS • Clous inox traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade (X50crMoV15N)
ABS handle • Stainless steel crossing nails



Chef
Chef knife

20 cm 8" 806581



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8" 806881



Pain
Bread knife

20 cm 8" 807181



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7" 807881



Filet de sole
Flexible fillet knife

18 cm 7" 807581



Steak, coffret de 2
Steak knives, 2 pc set

12 cm 4" 3/4 808281



Légumier, lame dentée
Utility knife, serrated blade

12 cm 4" 3/4 807381



Office
Paring knife

10 cm 4" 806381

100% FORGÉ
FULLY FORGED
ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL

Disponibles en coffrets p. 73



Edonist perle

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N+ (X50CrMoV15 + N)
Manche ABS • Clous inox traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade (X50CrMoV15N)
ABS handle • Stainless steel crossing nails

Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box	Ref. Carte Card
---------------	-------------------------	----------------------	-----------------------

	Chef <i>Chef knife</i>	🕒 35 cm 14"	712050		712020
		25 cm 10"	711650	711680	
		20 cm 8"	711450	711480	
		15 cm 6"	711250	711280	
	Tranchelard <i>Slicing knife</i>	25 cm 10"	712650	712680	
		20 cm 8"	712450	712480	
	Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i>	20 cm 8"	713250	713280	
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	713350	713380	
	Santoku, lame alvéolée <i>Santoku, scalloped blade</i>	18 cm 7"	714750	714780	
	Filet de sole <i>Flexible fillet knife</i>	20 cm 8"	714350	714380	
		15 cm 6"	712250	712280	
	Saumon <i>Salmon knife</i>	30 cm 12"	713750	713780	
	Saumon, lame alvéolée <i>Salmon knife, scalloped blade</i>	30 cm 12"	713650	713680	
	Suédois <i>Swedish knife</i>	22 cm 9"	714550	714580	
	Jambon <i>Ham knife</i>	30 cm 12"	712150	712180	

100% FORGÉ
FULLY FORGED
ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL

Disponibles en coffrets p. 72-73



Idéal rivets laiton

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)

Manche POM • Rivets laiton traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle • Brass crossing rivets

🕒 jusqu'à épuisement des stocks

	Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box
	Désosser <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	713050 713080
	Mini-Santoku, lame alvéolée <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	714850 714880
	Steak, tranchant lisse <i>Steak knife, plain edge blade</i>	13 cm 5"	714050 714080
	Légume fruit, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	712950 712980
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4" 6 cm 2" 1/3	711050 711080 710950 710980
	Office stylet <i>Stylet paring knife</i>	9 cm 3" 1/2	713550 713580
	Office bec d'oiseau <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" 1/3	710650 710680
	Fourchette à découper <i>Carving fork</i>	17 cm 6" 3/4	704900 704980
	Fusil, mèche ronde <i>Round steel sharpening</i>	20 cm 8"	702500 702580



Idéal rivets laiton

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)

Manche POM • Rivets laiton traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle • Brass crossing rivets

Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box
---------------	-------------------------	----------------------

	Chef <i>Chef knife</i>	25 cm 10" 20 cm 8" 15 cm 6"	800950 800450 800350	800980 800480 800380
	Tranchelard <i>Slicing knife</i>	25 cm 10" 20 cm 8"	812650 812450	812680 812480
	Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i>	20 cm 8"	802250	802280
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	801150	801180
	Santoku, lame alvéolée <i>Santoku, scalloped blade</i>	18 cm 7"	814750	814780
	Filet de sole <i>Flexible fillet knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	814350 801650	814380 801680
	Saumon, lame alvéolée <i>Salmon knife, scalloped blade</i>	30 cm 12"	813650	813680
	Suédois <i>Swedish knife</i>	22 cm 9"	814550	814580

100% FORGÉ
FULLY FORGED
ACIER RENFORCÉ A L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL

Disponibles en coffrets p. 72-73



Idéal rivets inox

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)
Manche POM • Rivets inox traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle • Stainless steel crossing rivets

		Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box
	Désosser <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	801050	801080
	Mini-Santoku, lame alvéolée <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	814850	814880
	Steak, tranchant lisse <i>Steak knife, plain edge blade</i>	13 cm 5"	800250	800280
	Légumier, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	802350	802380
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4" 6 cm 2" 1/3	800150 800050	800180 800080
	Office stilet <i>Stilet paring knife</i>	9 cm 3" 1/2	813550	813580
	Office bec d'oiseau <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" 1/3	800650	800680
	Fourchette à découper <i>Carving fork</i>	17 cm 6" 3/4	833200	833280
	Fourchette à découper <i>Carving fork</i>	15 cm 6"	801550	801580
	Fusil, mèche ronde <i>Round steel sharpening</i>	20 cm 8"	802500	802580



Idéal rivets inox

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)

Manche POM • Rivets inox traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle • Stainless steel crossing rivets

Lame Blade	Ref. Gaine Wallet
---------------	-------------------------

	Chef	30 cm 12"	711950
	<i>Chef knife</i>	25 cm 10"	711750
		20 cm 8"	711550
		15 cm 6"	711350
	Tranchelard	25 cm 10"	712750
	<i>Slicing knife</i>		
	Tranchelard	20 cm 8"	712550
	<i>Slicing knife</i>		
	Filet de sole	15 cm 6"	712350
	<i>Flexible fillet knife</i>		
	Désosser	13 cm 5"	714150
	<i>Boning knife</i>		
	Of fi	10 cm 4"	711150
	<i>Paring knife</i>		

**100% FORGÉ
FULLY FORGED**
ACIER CARBONE XC70
XC70 CARBON STEEL BLADE



Idéal carbone

**Fabriqué en France • Lame acier carbone XC70
Manche POM • Rivets laiton traversants**

Made in France • XC70 carbon steel blade • POM handle • Brass crossing rivets

Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box
---------------	-------------------------	----------------------

	Chef Chef knife	20 cm 8" 15 cm 6"	800453 800353	800483 800383
	Tranchelard Slicing knife	25 cm 10" 20 cm 8"	812653 812453	812683 812483
	Découper yatagan Yatagan carving knife	20 cm 8"	802253	802283
	Pain Bread knife	20 cm 8"	801153	801183
	Santoku, lame alvéolée Santoku, scalloped blade	18 cm 7"	814753	814783
	Filet de sole Flexible fillet knife	20 cm 8" 15 cm 6"	814353 801653	814383 801683
	Saumon, lame alvéolée Salmon knife scalloped blade	30 cm 8" 1/2	813653	813683
	Désosser Boning knife	13 cm 5"	801053	801083
	Mini-Santoku, lame alvéolée Mini-Santoku, scalloped blade	13 cm 5"	814853	814883
	Légume fruit, lame dentée Utility knife, serrated blade	12 cm 4" 3/4	802353	802383
	Steak, tranchant lisse Steak knife, plain edge blade	13 cm 5"	841453	841483
	Office Paring knife	10 cm 4"	800153	800183

**100% FORGÉ
FULLY FORGED**
ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL

Disponibles en coffrets p. 72-73



Idéal Toque Blanche

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)

Manche POM • Rivets inox traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle • Stainless steel crossing rivets

Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box
---------------	-------------------------	----------------------



Chef
Chef knife

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



Tranchelard
Slicing knife

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



Découper yatagan
Yatagan carving knife

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



Pain
Bread knife

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



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

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



Filet de sole
Flexible fillet knife

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



Saumon, lame alvéolée
Salmon knife, scalloped blade

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



Désosser
Boning knife

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

100% FORGÉ
FULLY FORGED
ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL

Disponibles en coffrets p. 72-73



Idéal Provençao

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)
Manche bois d'olivier (non Cités) • Rivets inox traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • Olive wood handle • Stainless steel crossing rivets

		Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box
	Mini-Santoku, lame alvéolée <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	834855	834885
	Légume, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	832955	832985
	Steak, tranchant lisse <i>Steak knife, plain edge blade</i>	13 cm 5"	841455	841485
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	831055	831085
	Office bec d'oiseau <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" 1/3	830655	830685
	Fourchette à découper <i>Carving fork</i>	15 cm 6"	805155	805185
	Fromage <i>Cheese knife</i>	13 cm 5"		841285



Idéal Provençao

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)

Manche bois d'olivier (non Cités) • Rivets inox traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • Olive wood handle • Stainless steel crossing rivets

Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box
---------------	-------------------------	----------------------



Chef
Chef knife

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



Tranchelard
Slicing knife

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



Découper yatagan
Yatagan carving knife

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



Filet de sole
Flexible fillet knife

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



Pain
Bread knife

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



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

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



Désosser
Boning knife

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



Mini-Santoku, lame alvéolée
Mini-Santoku, scalloped blade

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



Légumier, lame dentée
Utility knife, serrated blade

12 cm 4" 3/4	832956	832986
--------------	--------	--------



Steak, tranchant lisse
Steak knife, plain edge blade

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



Office
Paring knife

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



Fromage
Cheese knife

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

100% FORGÉ
FULLY FORGED
ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL

Disponibles en coffrets p. 72-73



Idéal Périgord

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)

Manche bois de noyer (non Cités) • Rivets laiton traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • Walnut wood handle • Brass crossing rivets

		Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box
	Chef	25 cm 10"	832554	832584
	<i>Chef knife</i>	20 cm 8"	832054	832084
		15 cm 6"	831554	831584
	Tranchelard	20 cm 8"	832454	832484
	<i>Slicing knife</i>			
	Découper yatagan	22 cm 9"	832254	832284
	<i>Yatagan carving knife</i>			
	Pain	20 cm 8"	813354	813384
	<i>Bread knife</i>			
	Santoku, lame alvéolée	18 cm 7"	834754	834784
	<i>Santoku, scalloped blade</i>			
	Filet de sole	15 cm 6"	831454	831484
	<i>Flexible fillet knife</i>			
	Saumon, lame alvéolée	30 cm 12"	833654	833684
	<i>Salmon knife, scalloped blade</i>			
	Désosser	13 cm 5"	831354	831384
	<i>Boning knife</i>			
	Mini-Santoku, lame alvéolée	13 cm 5"	834854	834884
	<i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>			
	Légume fruit, lame dentée	12 cm 4" 3/4	832954	832984
	<i>Utility knife, serrated blade</i>			
	Steak, tranchant lisse	13 cm 5"	841454	841484
	<i>Steak knife, plain edge blade</i>			
	Office	10 cm 4"	831054	831084
	<i>Paring knife</i>			
	Office stylet	9 cm 3" 1/2	830954	830984
	<i>Stylet paring knife</i>			
	Office bec d'oiseau	6 cm 2" 1/3	830654	830684
	<i>Bird's beak paring knife</i>			

100% FORGÉ
FULLY FORGED
ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL



Idéal Saveur

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)

Manche bois padouk compressé • Rivets laiton traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • Pakka wood handle • Brass crossing rivets

		Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box
	Chef <i>Chef knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	832057 831557	832087 831587
	Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i>	20 cm 8"	832257	832287
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	813357	813387
	Santoku, lame alvéolée <i>Santoku scalloped blade</i>	18 cm 7"	834757	834787
	Filet de sole <i>Flexible fillet knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	834357 831457	834387 831487
	Désosser <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	831357	831387
	Mini-Santoku, lame alvéolée <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	834857	834887
	Légumier, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	832957	832987
	Steak, tranchant lisse <i>Steak knife, plain edge blade</i>	13 cm 5"	841457	841487
	O f l e <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	831057	831087

**100% FORGÉ
FULLY FORGED**
ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL



Idéal Brocéliande

**Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)
Manche bois de hêtre naturel issu de forêts gérées durablement • Rivets inox traversants**

*Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade •
The beech wood used is a wood coming from sustainably managed forests • Stainless steel crossing rivets*

Collections permanentes

Permanent collections

Collections permanentes
Permanent collections




SABATIER®

		Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Carte Card
	Chef <i>Chef knife</i>	30 cm 12"	725450	725420
		25 cm 10"	725350	725320
		20 cm 8"	725250	725220
		15 cm 6"	725150	725120
	Tranchelard <i>Slicing knife</i>	25 cm 10" 20 cm 8"	725950 725850	725920 725820
	Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i>	20 cm 8"	726150	726120
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	726250	726220
	Filet de sole <i>Flexible fillet knife</i>	15 cm 6"	725750	725720
	Désosser <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	726050	726020
	Steak, lame microdentée <i>Steak knife, micro serrated blade</i>	13 cm 5"	726350	726320
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	725050	725020



Chef (mitre aluminium)

Fabriqué en France • Lame acier inox X45CrMo14
Manche POM • Rivets laiton traversants

Made in France • X45CrMo14 stainless steel blade • POM handle • Brass crossing rivets

Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Carte Card	Ref. Boîte Box
---------------	-------------------------	-----------------------	----------------------



Chef
Chef knife

20 cm 8" 870650 870620



Découper
Carving knife

19 cm 7" 1/2 870450 870420



Découper, lame microdentée
Carving knife, microerrated blade

19 cm 7" 1/2 870550



Pain
Bread knife

21 cm 8" 878050 878020



Filet de sole
Flexible fillet knife

18 cm 7" 871850 871820



Couperet
Cleaver

17 cm 6" 3/4 870120



Saumon/Jambon, lame alvéolée
Salmon/Ham knife, scalloped blade

30 cm 12" 873050 873020



Désosser
Boning knife

12 cm 4" 3/4 870250 870220



Steak, lame microdentée
Steak knife, microerrated blade

11,5 cm 4" 1/2 197410



Fromage
Cheese knife

13 cm 5" 841250 841280



ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL



Cuisine d'aujourd'hui

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)

Manche POM • Rivets laiton traversants

*Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle
Stainless steel crossing rivets*



Chef
Chef knife

20 cm 8"

762080



Découper tranchelard
Slicing knife

20 cm 8"

762280



Pain
Bread knife

20 cm 8"

762180



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7"

761880



Mini-Santoku, lame alvéolée
Mini-Santoku, scalloped blade

13 cm 5"

761280



Léguf fruit, lame microdentée
Utility knife, micro-serrated blade

13 cm 5"

761380



Office
Paring knife

9 cm 3" 1/2

760980

Disponibles en coffrets p. 74-77



Egide

Lame acier inox 5Cr15MoV
Manche ABS • Rivets inox

5Cr15MoV stainless steel blade • ABS handle • Stainless steel rivets



Chef
Chef knife

20 cm 8" 904780



Découper
Carving knife

20 cm 8" 904680



Pain
Bread knife

20 cm 8" 904580



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7" 904480



Mini-Santoku, lame alvéolée
Mini-Santoku, scalloped blade

12 cm 4" 3/4 904380



Léguf fruit, lame microdentée
Utility knife, micro-serrated blade

12 cm 4" 3/4 904180



Office
Paring knife

9 cm 3" 1/2 904080

Disponibles en coffrets p. 77



Leonys

Lame acier inox 5Cr15MoV
Manche POM • Rivets inox

5Cr15MoV stainless steel blade • POM handle • Stainless steel rivets



Chef
Chef knife

25 cm 10"
20 cm 8"
15 cm 6" 902580
902080
901580



Tranchelard
Slicing knife

25 cm 10"

902650



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8" 902280



Pain
Bread knife

20 cm 8" 902180



Filet de sole
Flexible fillet knife

18 cm 7" 901880



Désosser
Boning knife

15 cm 6" 901480



Légufruit, lame microdentée
Utility knife, micro-serrated blade

13 cm 5" 901280



Office
Paring knife

9 cm 3" 1/2 900980

Disponibles en coffrets p.75-77



Licorne

Lame acier inox 5Cr15MoV

Manche POM • Rivets inox, mitre / soie inox moulée

5Cr15MoV stainless steel blade • POM handle • Stainless steel rivets, cast bolster assembled by welding

Lame Blade	Ref. Boîte Box
---------------	----------------------

	Chef <i>Chef knife</i>	30 cm 12" 25 cm 10" 20 cm 8" 15 cm 6"	773086 772686 772086 771586
	Tranchelard <i>Slicing knife</i>	20 cm 8"	772286
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	772186
	Santoku, lame alvéolée <i>Santoku knife, scalloped blade</i>	18cm 7"	774086
	Filet de sole <i>Flexible fillet knife</i>	18 cm 7"	771686
	Saumon, lame alvéolée <i>Salmon knife, scalloped blade</i>	30 cm 12"	772986
	Désosser <i>Boning knife</i>	15 cm 6"	771786
	Léguf fruit, lame microdentée <i>Utility knife, micro serrated blade</i>	13 cm 5"	771386
	Office <i>Paring knife</i>	9 cm 3 1/2"	770986
	Sécateur à volailles <i>Poultry shears</i>	10 cm 4"	770180
	Fourchette <i>Carving fork</i>	15 cm 6"	770586



Pluton

Lame acier inox 5Cr15MoV

Manche POM • Rivets inox, mitre / soie inox moulée

5Cr15Mov stainless steel blade • POM handle • Stainless steel rivets, cast bolster assembled by welding



Chef
Chef knife

20 cm 8" 786482



Tranchelard
Slicing knife

20 cm 8" 786382



Pain
Bread knife

20 cm 8" 786282



Légumfruit, lame microdentée
Utility knife, micro-serrated blade

12 cm 4" 3/4 786182



Office
Paring knife

9 cm 3" 1/2 786082



Sécateur
Poultry shears

10 cm 4" 780180

Disponibles en coffrets p. 74



Orys

Lame acier inox 5Cr15MoV
Manche inox 430 • Mitre / soie inox moulée

5Cr15MoV stainless steel blade • 430 Stainless steel handle • Cast bolster assembled by welding



Découper Yanagiba
Japanese Yanagiba

24 cm 9" 1/2 974584



Éminceur oriental Deba
Japanese Deba

18,5 cm 7" 1/4 974684



Multi-usages Shotoh
Japanese Shotoh

13 cm 5" 974484



Sekizo

Lame acier inox X50CrMoV15
Virole ABS • Manche bois naturel

X50CrMoV15 stainless steel blade • ABS ferrule • Natural wood handle



Couteaux à Steak & couteaux d'office

Steak knives & Paring knives



Steak & Offices
Steak & Paring knife

Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box
---------------	-------------------------	----------------------



**Steak SAINT-GERMAIN, lame lisse
manche brillant, finition miroir**
Steak knife, shiny stainless steel handle

11 cm 4" 1/3 011202



Coffret de 6 Steaks SAINT GERMAIN
Set of 6 pc

011282



**Steak SAINT GERMAIN, lame microdentée
manche brillant, finition miroir**
Steak knife, micro-serrated blade

11 cm 4" 1/3 011302

Coffret de 6 Steaks SAINT GERMAIN
6 pc set

011382



Steak IDEAL rivets laiton, tranchant lisse
Steak knife, plain edge blade

13 cm 5" 714050 714080



Steak IDEAL rivets inox, tranchant lisse
Steak knife, plain edge blade

13 cm 5" 800250 800280



Steak IDEAL Toque Blanche, tranchant lisse
Steak knife, plain edge blade

13 cm 5" 841453 841483



Steak IDEAL Provençao, tranchant lisse
Steak knife, plain edge blade

13 cm 5" 841455 841485



Steak IDEAL Saveur, tranchant lisse
Steak knife, plain edge blade

13 cm 5" 841454 841484



Steak IDEAL Périgord, tranchant lisse
Steak knife, plain edge blade

13 cm 5" 841456 841486



Steak IDEAL Broceliande, tranchant lisse
Steak knife, plain edge blade

13 cm 5" 841457 841487



Steak X'RAY, lame microdentée
Steak knife, micro-serrated blade

12 cm 4" 3/4 197513



Steak ÉVOLUTION, lame microdentée
Steak knife, micro-serrated blade

12 cm 4" 3/4 200010



Steak, lame microdentée
Steak knife, micro-serrated blade

11,5 cm 4" 1/2 015900



Couteaux steak Steak knives

Voir aussi nos modèles Steak inclus aux pages des coffrets 76 & 77
See also our steak knives in the knife set section p 76 & 77

Lame acier inox

Manche bois, inox ou PP • Montage riveté ou moulé

Stainless steel blade • Wood, stainless steel or PP handle • Assembling by rivets or moulded

**Steak DALLAS, manche PP***Steak knife, PP handle***12,5 cm 4" 3/4****201210****Steak DALLAS, manche pakkawood palissandre***Steak knife, rosewood pakkawood handle***12,5 cm 4" 3/4****201214****Steak LAGUIOLE manche ABS gris***Steak knife, grey ABS handle***11,5 cm 4" 1/2****393002****Steak LAGUIOLE manche inox***Steak knife, stainless steel handle***11,5 cm 4" 1/2****393006****Steak BASIC, lame microdentée***Steak knife, micro-serrated blade***10,5 cm 4" 1/4****024310****Steak REFLEX, lame microdentée,
boîte de 24***Steak knives, micro-serrated blades, 24 pc box***12 cm 4" 3/4****022750****Steak STOP PRIX, lame microdenté***Steak knife, micro-serrated blade***11,5 cm 4" 1/2****022410**

Couteaux steak

Steak knives

Voir aussi nos modèles Steak inclus aux pages des coffrets 76 & 77

See also our steak knives in the knife set section p 76 & 77

Lame acier inox

Manche bois, inox ou PP • Montage riveté ou moulé

Stainless steel blade • Wood, stainless steel or PP handle • Assembling by rivets or moulded

**Office stylet***Stylet paring knife*

7 cm 2" 3/4 1971..

Office*Paring knife*

8 cm 3" 1/4 1970..

Légumfruit cranté*Utility knife, serrated blade*

10 cm 4" 1978..

Viande*Steak knife*

10 cm 4" 1979..

Table, lame microdentée*Table knife, microerrated blade*

10,5 cm 4" 1/4 1973..

Steak, lame microdentée*Steak knife, microerrated blade*

11,5 cm 4" 1/2 1974..

Ajouter les deux chiffres correspondant à la couleur et au conditionnement
du tableau ci-dessous aux quatre chiffres du modèle de couteau

	Noir / Black	Rouge / Red	Orange / Orange	Anis / Green	Mauve / Purple	Jaune / Yellow	Fuschsia / Pink	Turquoise / Turquoise
A l'unité	10	11	13	15	16	17	18	19
En coffret de 6 pces	60	61	63	65	66	67	68	69
En boîte de 12 pces	70	71	73	75	76	77	78	79

**Coffret 6 couteaux
coloris panachés***Set of 6 mixed
colors paring knives*197088
197188
197388
197488
197888
197988**Série 197****Fabriqué en France • Lame acier inox X45Cr13 • Manche PP***Made in France • X40Cr13 stainless steel blade • PP handle*

**Lame massive forgée***Forged massive blade*10 cm 4"
8 cm 3" 1/4 431010
430810**Mitre lame pleine soie inox, manche Pom***S/s bolster and full tang*

10 cm 4" 420610

**Lame découpée, manche Sapelli, virole laiton***Stamped blade, sapelli handle, brass ferrule*

10 cm 4" 420910

**Effilé, manche Sapelli, rivets inox***Poultry sticking knife, sapelli handle, stainless steel rivets*

10 cm 4" 1/2 452214

**Lame inox, manche PP, rivets inox***S/s. blade, PP handle, stainless steel rivets*

10 cm 4" 196810

**Lame inox, manche PP***S/s blade, PP handle*

10 cm 4" 701100

**Lame inox, manche PP***S/s. blade, PP handle*

8 cm 3" 1/4 700700

**Lame inox, manche bois verni, rivets inox***Varnished wood handle, stainless steel rivets*

8,5 cm 3" 1/3 420214

**Petit Office de ma Grand Mère
lame carbone, manche jotoba,
rivets laiton***Cherry tree wood handle, carbon steel blade,
brass rivets*

8 cm 3" 1/4 420114

Couteaux d'office

Paring knives

Lame acier inox**Manche PP ou bois naturel • Montage riveté ou moulé***Stainless steel blade • PP or natural wood handle • Assembling by rivets or moulded*

Dim.
Size

Ref.
Gaine
Wallet

Ref.
Boîte
Box



Couteau à Pizza CORTA PIZZ

Pizza knife

11,5 cm 4" 1/2 200110



Couteau à foie gras, manche noir

Foie gras knife, black handle

13,5 cm 5" 1/3 818100 818180



Couteau à foie gras, manche blanc

Foie gras knife, white handle

13,5 cm 5" 1/3 818103 818183



Manche noir, 2 rivets, lame microdentée

Black handle, 2 rivets, micro serrated blade

10,5 cm 4" 1/4 197310



Manche rouge, 2 rivets, lame microdentée

Red handle, 2 rivets, micro serrated blade

10,5 cm 4" 1/4 197311



Manche surmoulé noir, lame microdentée

Black moulded handle, micro serrated blade

10 cm 4" 022210



Manche surmoulé noir STOP PRIX

Black moulded handle

11,5 cm 4" 1/2 022510

Couteaux de table

Table knives

Lame acier inox

Manche PP ou PA • Montage riveté ou moulé

Stainless steel blade • PP or PA handle • Assembling by rivets or moulded

Accessoires

Accessories



Accessoires
Accessories



Zesteur
Lemon striper

015000



Canneleur-zesteur
Lemon decorator striper

006200



Canneleur droitier
Right handle lemon decorator

015200



Canneleur gaucher
Left handle lemon decorator

016700



Lame double inox
S/s double blade

015100



Vide-pomme Ø 15 mm
Ø 15 mm apple corer

015300



Cuillère à boule Ø 28 mm ⌚
Melon baller
Ø 25 mm
Ø 22 mm
Ø 19 mm

014200

014300

015400

014100



Double cuillère à boule Ø 22-28 mm
Double melon baller Ø 22-28 mm

015600



Coquilleur à beurre
Butter curler

015500



Accessoires de décoration

Decoration tools

Acier inox • Manche PP noir • Virole aluminium
Stainless steel • Black PP handle • Aluminum ferrule



Couteau à chipser
Chips knife

006600



Couteau décor melons
Melon decorator knife

015800



Roulette à pâte, cannelée
Grooved pastry wheel

015700



Roulette à pizza Ø 65 mm
Pizza wheel

014400



Raclette à fromage
Cheese scraper

007600



Office bec d'oiseau
Bird's beak paring knife

006800



Pamplemousse, lame microdentée
Grapefruit knife, microerrated blade

014500



**Citron, tomate, baguette,
lame microdentée**
*Lemon, tomato and bread
knife, microerrated blade*

014600



Tartineur à fromage
Cheese and sandwich knife

007800



Tartineur à beurre
Butter knife

007500



Accessoires de décoration

Decoration tools

Acier inox • Manche PP noir • Virole aluminium
Stainless steel • Black PP handle • Aluminum ferrule



Pince à crudités tout inox
Stainless steel vegetable tong

24 cm 9" 1/2 015702



Pince à dresser coudée inox
Curved stainless steel chef's tong

31 cm 12" 017620



Pince à désarêter
Fish bone tweezer

14 cm 5" 1/2 015902



Casse noix inox massif forgé poli
Stainless steel forged massive nutcracker

17 cm 6" 3/4 649102



Casse-noix inox forgé
Stainless steel forged nutcracker

18.5 cm 7" 1/3 649402



Casse-noix aluminium chromé
Chromium plated aluminum nutcracker

16 cm 6" 1/3 649002



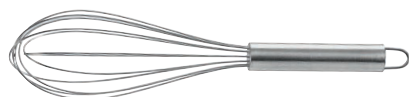
Ouvre boîte PRESTO
PRESTO tin-opener

10 cm 4" 690202



Ouvre boîte MAXILUXE
MAXILUXE tin-opener

17.5 cm 7" 691208



Fouet tout inox
Stainless steel whisk

25 cm 10" 640402



Fil à fromage, poignées P.P.
Cheese wire, P.P. handles

80 cm 32" 441100
60 cm 24" 441000



Brochettes inox 35 cm, lot de 6
Stainless steel skewers, set of 6 pcs

35 cm 14" 687232

Ustensiles de table et de cuisine

Table and kitchen tools

Acier inox • Manche polymère ou inox
Stainless steel • Polymeric or stainless steel handle

Lame
Blade

Ref.
Gaine
Wallet

Ref.
Boîte
Box



**Sommelier
«Château Rousselon»**
«Château Rousselon» corkscrew

12,5 cm 5"

047485



Sommelier double levier
Double lever corkscrew

12,5 cm 5"

047480



Sommelier inox plat
Flat stainless steel corkscrew

14,5 cm 5" 3/4 018862



Décapsuleur plat, lot de 10
Flat bottle openers, 10 pc

10,5 cm 4" 691522



Ramasse miettes
Table tidy

14 cm 5" 1/2 017700



Denoyauteur
Olive stoner

018262



Pince pâte inox
Stainless steel past tong

9,5x7,5 cm 4" 1/2 x3/4 015803

Ustensiles de table et de cuisine

Table and kitchen tools

Acier inox • Manche POM ou inox
Stainless steel • POM or stainless steel handle



Lame double inox
S/s double blade

7 cm 2" 3/4 015100



POLLUX, lame mobile, double tranchant
Moving blade, double edge

5 cm 2" 687505



CASTOR, éplucheur, inox
Vegetable razor, stainless steel

5 cm 2" 687504



CASTOR, julienne, inox
Julienne cut peeler, stainless steel

4,5 cm 1" 3/4 687502



Lame crantée spéciale tomates
Professional, red handle, for tomatoes

5 cm 2" 687503



Rase-tout, lame céramique, manche PP
Ceramic blade black handle

5 cm 2" 979820



Lame double, manche P.P.
Acier trempé
S/s double blade, tempered steel, black handle

6 cm 2" 1/3 961100



Lame double, manche Sapelli
S/s double blade, Sapelli handle

6 cm 2" 1/3 284954 284924



Manche palissandre, rivets inox
Rosewood handle, stainless steel rivets

7 cm 2" 3/4 434914

Éplucheurs Peelers

Lame acier inox ou céramique • Manche bois, inox ou PP • Montage riveté ou moulé

*Stainless steel or ceramic blade • Wood, stainless steel or PP handle
Assembling by rivets or moulded*

		Dim. Size	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box
	Sécateur à volaille ORION tout inox <i>Stainless steel poultry shears</i>	25 cm 10"		780180
	Sécateur à volaille PLUTON manche noir <i>Black handle poultry shears</i>	25 cm 10"		770180
	Sécateur à volaille branches courbes <i>Poultry shears, curved handle</i>	25,5 cm 10"	010302	
	Ciseaux de cuisine multi fonctions ECO PRO <i>Multiple purpose kitchen scissor</i>	17 cm 6" 3/4		588080
	Ciseaux à poisson <i>Fish scissors</i>	25,5 cm 8" 3/4	019310	
	Ciseaux microdentés, cuisine-poisson <i>Micro-serrated household and fish scissors</i>	22 cm 8" 3/4	016310	
	Ciseaux gros travaux, manche noir <i>Heavy duty scissors, black handle</i>	24 cm 9" 1/2	587810	
	Ciseaux multi-usages, manche noir <i>Multi-purpose scissors, black handle</i>	21 cm 8" 1/4 14 cm 5" 1/2	587710 587610	

Sécateurs et ciseaux

Shears and scissors

Acier inox • Manche polymère ou inox
Stainless steel • Polymeric or stainless steel handle



Fourchette à huîtres, lot de 6
Oyster forks, set of 6 pcs

13 cm 5"

012502



Fourchette à escargots, lot de 6
Snail forks, set of 6 pcs

012902



Pince à escargots
Snail tong

15 cm 6"

682702



Piques bigorneaux, lot de 12
Winkle pikes, set of 12 pcs

8 cm 3"

682915



Piques jetables, boîte de 1000
Disposable pikes, set of 1000 pcs

8 cm 3"

683012



Curettes à homard, lot de 12
Lobster pikes, set of 12 pcs

18 cm 7"

017112



Pince à crabe CRAKI
Crab cracker

14 cm 5" 1/2

682502



Casse-noix inox massif forgé poli
Stainless steel forged massive nutcracker

17 cm 6" 3/4

649102



Casse-noix inox forgé
Stainless steel forged nutcracker

17 cm 6" 3/4

649402



Casse-noix aluminium chromé
Chromium plated aluminium nutcracker

16 cm 6" 1/3

649002

Ustensiles Gadgets

Acier inox • Manche inox
Stainless steel • Stainless steel handle

			Dim. Size	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box
	Lancette ouvre-huîtres, lame trempée, manche à garde ABS <i>Oyster knife, tempered blade, ABS handle with guard</i>		6 cm 2" 1/3	040600	
	Lancette ouvre huîtres, manche POM 2 rivets laiton, virole laiton <i>Oyster knife, POM handle, brass rivets & ferrule</i>		7 cm 2" 3/4	040200	
	Lancette ouvre-huîtres, manche palissandre <i>Oyster knife, rosewood handle</i>		7 cm 2" 3/4	040204	
	Ouvre-huîtres à garde, manche bois <i>Oyster knife, wooden handle with guard</i>		4,5 cm 1" 3/4		040184
	Couteau à Saint-Jacques, manche kotibé <i>Saint-Jacques knife, kotibe handle</i>		11 cm 4" 1/3	040304	
	Écailleur à poisson <i>Fish scaler</i>		31 cm 12" 1/5	016000	
	Écailleur à poisson, manche bleu ABS <i>Fish scaler, ABS blue handle</i>		13 cm 5"		016029
	Pince à désarêter <i>Fish bone tweezer</i>			015902	
	Plat à 12 escargots <i>12 snails plate</i>		20 cm 8"	012702	
	Plateau fruits de mer inox 6/10e <i>Seafood tray 6/10 stainless steel</i>		36 cm 13" 1/2	012202	
	Support fixe pour plateau fruits de mer <i>Fixed tray holder</i>		20 cm 7" 3/4	012002	

Marée Seafood

Acier inox • Manche polymère, bois ou inox
Stainless steel • Polymeric, wood or stainless steel handle



Fusil mèche ronde manche ABS
Round steel sharpening ABS handle

30 cm 12" 863200 863220



Fusil mèche ovale manche ABS
Oval steel sharpening ABS handle

30 cm 12" 863300 863320



Fusil mèche ovale manche bois
Oval steel sharpening wooden handle

30 cm 12" 863104 863124



Fusil ménage mèche ronde
Household round steel sharpening

25 cm 10" 864100 864120



Fusil diamant mèche ronde
Diamond round steel sharpening

25 cm 10" 863900 863920



Fusil diamant mèche ovale
Diamond oval steel sharpening

25 cm 10" 862800 862820



Fusil Affil mèche large plate avec boucle
*Flat steel sharpening
ABS handle with ring*

30 cm 12" 863600 863620



Fusil mèche large plate chromé avec boucle
Chrome flat steel sharpening with ring

25 cm 10" 862902

Fusils

Honing steels



Pierre à aiguiser "La Saurat"
23 x 3,5 x 1,5 cm
Sharpening stone

864380



Pierre japonaise 18 x 6 x 2,7 cm, grain 240/800
Japanese sharpening stone
7,2" x 2,4" x 1,08"

864580



Guide d'affûtage ABS + céramique
Sharpening guide ABS + Ceramic

864780



Affûtoir C arb
Carbide sharpener

15,5 cm 6"

863782



Affûteur 3A
3A sharpener

864680



Affûteur électrique 40W
Voltage : 230V - 50Hz
Electric sharpener

002080

Aiguisers

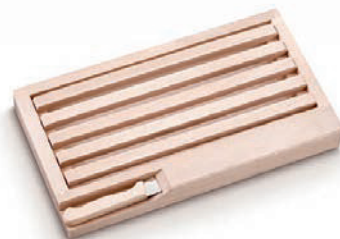
Knife sharpeners



001204

Coupe-pain, socle hêtre naturel, lame 25 cm

Bread cutter, natural beech wood base, 10" blade



173414

Planche à pain ramasse-miettes 40 x 24 cm + couteau

Bread cutting board with crumb tray + knife



061154

Planche à découper avec rigole et godet 40 x 23 x 1,5 cm

Cutting board groove with juice collector 16" x 9" x 1/2"



061354

Planche à découper avec rigole et godet 45 x 26 x 1,5 cm

Cutting board groove with juice collector 18" x 10" x 1/2"



061554

Planche à persil 34 x 14 x 1,2 cm

Parsley cutting board 13 1/2" x 5 1/2" x 0.50"



061255

Planche à persil 29 x 14 x 0,7 cm

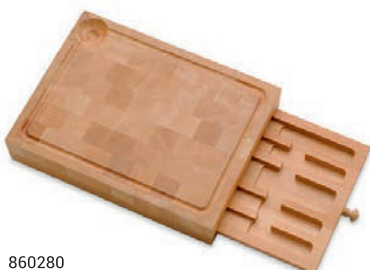
Parsley cutting board 11,5" x 5,5" x 0.27"



650755

Planche à découper 30 x 20 x 1,6 cm

Cutting board 12" x 8" x 1/2"



860280

Planche à découper avec tiroir 5 emplacements 40 x 30 x 8 cm

Cutting board with drawer, 5 locations 16" x 12" x 3 1/4"



860180

Planche à découper avec tiroir + 5 couteaux forgés IDÉAL rivets laiton

Cutting board with drawer, 5 forged IDÉAL knives brass rivets

Coupe-pains et planches

Bread cutters and boards



Spatule biseautée
Bevelled spatula

30 cm 12" 651254



Spatule courbée
Curved spatula

32 cm 12¹/₂" 651704



Spatule ronde
Round spatula

30 cm 12" 651454



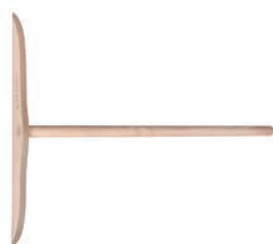
Cuillère à ragoût
Stew cooking spoon

40 cm 16"
35 cm 14"
30 cm 12" 652604
652404
652504



Spatule à crêpes
Pancakes spatula

40 cm 16" 651554



Rateau à crêpes
Pancakes rake

25 cm 10" 651854



Spatules à raclette, lot de
Scrapers spatulas, set of 8 pcs

13 cm 5" 653604

Boissellerie hêtre

Beech wood accessories

		Dim. Size	Ref. Gaine Wallet
	Spatule galbée <i>Curved spatula</i>	30 cm 12"	652355
	Spatule galbée 6 trous <i>Curved spatula with 6 holes</i>	30 cm 12"	653055
	Spatule biseautée <i>Bevelled spatula</i>	30 cm 12"	651255
	Spatule ronde <i>Round spatula</i>	30 cm 12"	651455
	Cuillère à ragoût <i>Stew cooking spoon</i>	30 cm 12"	652555
	Cuillère à coin <i>Pointed spoon</i>	30 cm 12"	650655
	Couverts à salade parisiens <i>Paris style server set</i>	30 cm 12" 35 cm 14"	653155 653255
	Coupe saladier <i>Bowl</i>	15 cm 6"	650955
	Mortier + pilon <i>Mortar and pestle</i>	13 cm 5"	650855
	Cuillère à miel <i>Honey spoon</i>	15 cm 6"	653755
	Presse-agrumes <i>Citrus press</i>	14 cm 5"	653855

Boissellerie olivier

Olive wood accessories

**Maryse moyenne, manche bois**

Medium size rubber spatula,
wooden handle

32 cm 12" 1/2
25 cm 10"

641754
641554

**Maryse large, manche résine**

Large rubber spatula, resin handle

52 cm 20" 1/2
42 cm 16" 1/2
32 cm 12" 1/2

641253
641153
641053

**Maryse moyenne,
manche polypro rouge**

Medium size rubber spatula, red PP handle

23 cm 9"

642651

**Maryse fine,
manche polypro rouge**

Narrow rubber spatula, red PP handle

24 cm 9" 1/2

642551

Maryses caoutchouc

Rubber spatulas

Bois de hêtre, PP et caoutchouc naturel, utilisation froid conseillée

Beech wood and natural rubber, cold use recommended



Blocs à couteaux

Knife blocks





664582

**Bloc PARIS noir et hêtre
+ 5 couteaux Edonist Jais**

*Black & beechwood PARIS block
+ 5 Edonist Jais knives*



664581

**Bloc PARIS hêtre
+ 5 couteaux Edonist Perle**

*Beechwood PARIS block
+ 5 Edonist Pearl knives*



665084

**Bloc BORNÉO frêne
+ 5 couteaux Idéal rivets inox**

*Ashwood BORNEO block
+ 5 Ideal knives s/s rivets*



664387

**Bloc VERNEUIL hêtre
+ 5 couteaux Broceliande**

*Beechwood VERNEUIL block
+ 5 Broceliande knives*



664690

**Bloc Cambridge + 5 couteaux CHEF
mitre aluminium**

**1 office 10 cm, 1 steak 13 cm,
1 filet de sole 15 cm, 1 Chef 15 cm,
1 pain 20 cm + 1 paire de ciseaux**

*Ash wood Cambridge block
+ 5 aluminum bolster Chef knives
Paring knife 4", 1 Steak knife 5",
1 fillet knife 6", 1 Chef knife 6",
1 Bread knife 8" + 1 pair of scissors*



Blocs complets

Block sets

Nos blocs 5 couteaux contiennent 1 Office 10 cm, 1 Utility 12 cm, 1 Découper 20 cm, 1 Chef 20 cm, 1 Pain 20 cm
Our 5 knives block sets includes 1 Paring Knife 4", 1 Utility Knife 4 " ³/₄, 1 Carving Knife 8", 1 Chef Knife 8", and 1 Bread Knife 8".



664282

Bloc SARLAT noir et noyer
+ 5 couteaux Idéal rivets inox
Black & walnut wood SARLAT
block + 5 Ideal knives s/s rivets



664284

Bloc SARLAT noir et noyer
+ 5 couteaux Périgord
Black & walnut wood SARLAT
block + 5 Perigord knives



664288

Bloc ARLES blanc et olivier
+ 5 couteaux Provençao
White & olivewood ARLES
block + 5 Provençao knives



664287

Bloc ARLES blanc et olivier
+ 5 couteaux Toque Blanche
White & olivewood ARLES
block + 5 Toque Blanche knives



664388

Bloc AMBOISE
+ 5 couteaux IDEAL rivets inox
AMBOISE block
+ 5 stainless steel rivets IDEAL knives



664389

Bloc AMBOISE
+ 5 couteaux TOQUE BLANCHE
AMBOISE block
+ 5 TOQUE BLANCHE knives



Blocs complets

Block sets

Nos blocs 5 couteaux contiennent 1 Office 10 cm, 1 Utility 12 cm, 1 Découper 20 cm, 1 Chef 20 cm, 1 Pain 20 cm
Our 5 knives block sets includes 1 Paring Knife 4", 1 Utility Knife 4 " ³/₄, 1 Carving Knife 8", 1 Chef Knife 8", and 1 Bread Knife 8".



663080
Bloc SEATTLE
 + 5 couteaux Janus
SEATTLE block
+ 5 Janus knives



666280
Bloc STANFORD support
tablette + 5 couteaux Chiron
STANFORD block with tablet
support + 5 Chiron knives

«Tablette non fournie»
Tablet not provided



663880
Bloc TOLÈDE noyer
+ 5 couteaux Ysis
Walnut wood TOLEDE block
+ 5 Ysis knives



668684
Bloc SEKI Bistre
+ 5 couteaux Copper
SEKI bistre block
+ 5 Copper knives

Blocs complets

Block sets

Nos blocs 5 couteaux contiennent 1 Office 9 cm, 1 Utility 12 cm, 1 Découper 20 cm, 1 Chef 20 cm, 1 Pain 20 cm
Our 5 knives block sets includes 1 Paring Knife 3 " 1/2, 1 Utility Knife 4 " 3/4, 1 Carving Knife 8", 1 Chef Knife 8", and 1 Bread Knife 8".



662580

**Bloc noir «MON BLOC II»
+ 4 couteaux noir**

*Black «MON BLOC II» block
+ 4 black knives*



662680

**Bloc noir «MON BLOC III»
+ 4 couteaux inox**

*Block «MON BLOC III»
+ 4 s/s knives*



666180

**Bloc ADELAÏDE
+ 5 couteaux Hartley**

*ADELAÏDE block + 5 Hartley
knives*



666580

**Bloc ARIZONA noir
+ 5 ctx PLUTON**

*ARIZONA block + 5 Pluton
knives*



669582

**Bloc FUJI acrylique
+ 5 couteaux Ors**

*Acrylic FUJI block
+ 5 Ors knives*



666482

**Bloc GLASGOW inox
+ 5 couteaux Jupiter**

*S/s GLASGOW block
+ 5 Jupiter knives*

Blocs complets

Block sets

Nos blocs 5 couteaux contiennent 1 Office 9 cm, 1 Utility 12 cm, 1 Découper 20 cm, 1 Chef 20 cm, 1 Pain 20 cm

Our 5 knives block sets includes 1 Paring Knife 3 " 1/2, 1 Utility Knife 4 " 3/4, 1 Carving Knife 8", 1 Chef Knife 8", and 1 Bread Knife 8".



663984

**Bloc LYON hêtre
avec fentes aimantées**

*Empty beech wood LYON block
with magnetic slots*



665880

**Bloc rond HEVEA vide
pour 6 steaks**

*Empty rubber wood block
for 6 steak knives*



667980

**Bloc AIX noir
rond universel vide 11 x 22,5 cm**

*Empty AIX block
universal*



667981

**Bloc AIX gris
rond universel vide 11 x 22,5 cm**

*Empty AIX block
universal*



668280

Bloc MOSCOU noir

Empty MOSCOW block



668380

**Range couteau vide
acacia foncé 42,5 x 13,5 x 4,5 cm**

*Empty dark acacia wood knives holder
17" x 5,4" x 1,8"*

Blocs vides

Empty blocks

Coffrets Sets





804080

Coffret Découpe 2 pièces IDEAL rivets inox
Fourchette chef 15 cm + découper yatağan 20 cm

IDEAL 2 knife set

Carving fork 6" Yatağan carving knife 8"

893280 - **IDEAL rivets laiton**

893385 - **IDEAL PROVENÇAO**



804380

Coffret Préparer 15 cm - 3 pièces IDEAL rivets inox
office 10 cm + légufruit 13 cm + Chef 15 cm

IDEAL 3 knife set

Paring 4", Utility 5", Chef 6"



893185

Coffret Préparer 20 cm - 3 pièces PROVENÇAO
office 10 cm + légufruit 13 cm + Chef 20 cm

PROVENÇAO 3 knife set

Paring 4", Utility 5", Chef 8"

804480 - **IDEAL rivets inox**

893080 - **IDEAL rivets laiton**

893186 - **IDEAL PERIGORD**

804483 - **IDEAL TOQUE BLANCHE**



892380

Coffret Préparer 3 pces IDEAL rivets inox
office 10 cm + légufruit 13 cm + mini-santoku 13 cm

IDEAL 3 knife set

Paring 4", Utility 5", mini-santoku 5"

892080 - **IDEAL rivets laiton**

892385 - **IDEAL PROVENÇAO**

892386 - **IDEAL PERIGORD**

892383 - **IDEAL TOQUE BLANCHE**



892183

Coffret Exotique 2 pièces IDEAL TOQUE BLANCHE
office 10 cm + santoku 18 cm

IDEAL 2 knife set

Paring 4", santoku 7"

892180 - **IDEAL rivets inox**

892182 - **IDEAL rivets laiton**

892186 - **IDEAL PERIGORD**

892185 - **IDEAL PROVENÇAO**



Ensembles et coffrets
Sets and boxes



893785
Coffret Cuisine 2 pièces
IDEAL PROVENÇAO
office 10 cm + Chef 20 cm
IDEAL PROVENÇAO 2 knife set
Paring 4", Chef 8"
 893780 - **IDEAL rivets inox**
 894180 - **IDEAL rivets laiton**
 893786 - **IDEAL PERIGORD**
 893783 - **IDEAL TOQUE BLANCHE**



808080
Coffret Découpe 2 pièces
EDONIST Jais
découper yatağan 20 cm
+ fourchette chef 16 cm
EDONIST 2 knife set
fork 6" 1/4, Yatağan carving knife 8"



808380
Coffret Préparer 3 pièces
EDONIST Jais
office 10 cm + légufruit 13 cm
+ Chef 20 cm
EDONIST Jais 3 knife set
Paring 4", Utility 5", Chef 8"
 pr808381 - **EDONIST PERLE**



808780
Coffret Poisson 2 pièces
EDONIST Jais
Filet de sole 18 cm
+ pince à désarêter
EDONIST 2 pieces set Flexible
fillet 7", tweezer
 808781 - **EDONIST PERLE**



Ensembles et coffrets
Sets and boxes



764180

**Coffret préparer 2 pièces EGIDE ABS
Office 9 cm + Mini Santoku
lame alvéolée 12 cm**

*EGIDE 2 knife set
Paring 3,5", mini Santoku 4,5"*



764280

**Coffret cuisine 2 pièces EGIDE ABS
Office 9 cm + Chef 20 cm**

*EGIDE 2 knife set
Paring 3,5", chef 8"*



764380

**Coffret Exotique 2 pièces EGIDE ABS
Mini Santoku lame alvéolée 12 cm
+ Santoku lame alvéolée 18 cm**

*EGIDE 2 knife set
Mini Santoku 4,5", Santoku 7"*



764480

**Coffret préparer 2 pièces EGIDE ABS
Mini Santoku lame alvéolée 12 cm
+ Chef 20 cm**

*EGIDE 2 knife set
Mini Santoku 4,5", chef 8"*



764580

**Coffret cuisine 3 pièces EGIDE ABS
Office 9 cm + Légufruit 13 cm,
+ Chef 20 cm**

*EGIDE 3 knife set
Paring 3,5", utility 5", chef 8"*



764284

**Coffret cuisine 2 pièces EGIDE
Wengé Office 9 cm + Chef 20 cm**

*EGIDE wengé 2 knife set
Paring 3,5" + Chef knife 8"*



764684

**Coffret découpé 2 pièces EGIDE
Wengé découper 20 cm
+ Fourchette 18 cm**

*Yatagan carving knife 8" +
carving fork*



906082

**Coffret exotique 2 pièces PHENIX
Office 9 cm + santoku alvéolé 18 cm**

*PHENIX 2 knife set
Paring 3,5", Santoku 7"*



906282

**Coffret Cuisine 3 pièces PHENIX
Office 9 cm + Utility 13 cm
+ cuisine 20 cm**

*PHENIX 3 knife set
Paring 3,5", utility 5", chef 8"*



786582

**Coffret cuisine 3 pieces ORYS
Office 9 cm + Utility 13 cm
+ cuisine 20 cm**

*ORYS 3 knife set
Paring 3,5", utility 5", chef 8"*

Ensembles et coffrets

Sets and boxes



900880

Coffret Cuisine 3 pièces LICORNE
Office 9 cm + Santoku
alvéolé 18 cm + chef 20 cm
 LICORNE 3 knife set
 Paring 3,5"
 Scalloped Santoku 7" , Chef 8"



910280

Coffret Cuisine 3 pièces YSIS
Office 9 cm + Léguf fruit 13 cm
+ Chef 20 cm
 YSIS 3 knife set
 Paring 3 1/2", Utility 5", Chef 8"



906180

Coffret Cuisine 2 pièces PHENIX
Office 9 cm + Chef 20 cm
 PHENIX 2 knife set
 Paring 3,5", Chef 8"



880384

Coffret Cuisine 3 pièces ALTYA
Office 9 cm + Léguf fruit cranté 13 cm,
+ Cuisine 20 cm
 ALTYA 3 knife set
 Paring 3,5", Utility 5",
 Chef 8"



880184

Coffret Préparer 2 pièces ALTYA
Office 9 cm + Mini Santoku
alvéolé 13 cm
 ALTYA 2 knife set
 Paring 3,5", Mini Santoku 5"



880284

Coffret Cuisine 2 pièces ALTYA
Office 9 cm + Cuisine 20 cm
 ALTYA 2 knife set
 Paring 3,5", Chef 8"



881384

Coffret 3 pièces ALTYA
Office 9 cm + pain 20 cm + cuisine 20 cm
 ALTYA 3 knife set
 Paring 3,5", Bread 8",
 Chef 8"



774186

Coffret 2 pièces PLUTON fusil
à aiguiser 20 cm + chef 20 cm
 PLUTON 2 knife set
 honing steel 8" + Chef 8"



904980

Coffret Préparer 2 pièces LEONYS
Office 9 cm + Mini Santoku 12 cm
 LEONYS 2 knife set
 Paring 3,5" + Mini Santoku 5"

Ensembles et coffrets

Sets and boxes



011282

Coffret 6 Steaks St-GERMAIN lame lisse

Set of 6 Steak knives ST-GERMAIN

011382

Coffret 6 Steaks St-GERMAIN lame cranté

Set of 6 Steak knives ST-GERMAIN microerrated blade



808280 **Jais**

808281 **Perle**

Coffret 2 steaks EDONIST

Set of 2 knives EDONIST



714080

Steak 13 cm IDEAL rivets laiton

Steak knife 5"



800280

Steak 13 cm IDEAL rivets inox

Steak knife 5"



841483

Steak 13 cm IDEAL Toque Blanche

Steak knife 5"



841485

Steak 13 cm IDEAL Provençao

Steak knife 5"



841486

Steak 13 cm IDEAL Périgord

Steak knife 5"

841484

Steak 13 cm IDEAL Saveur

Steak knife 5"



841487

Steak 13 cm IDEAL Broceliande

Steak knife 5"



Coffrets couteaux à steak

Sets and boxes



🕒 900484

**Coffret 4 steaks 13 cm GAUCHO
manche hêtre naturel**

GAUCHO beech wood handle
steak knife 5" set



900684

Coffret 4 steaks 12 cm MAJORIS

MAJORIS steak knife 4" 3/4 set



904284

Coffret 4 steaks 12 cm LEONYS

LEONYS steak knife 4" 3/4 set



765480

Coffret 4 steaks 12,5 cm EGIDE

EGIDE steak knife 5" set



🕒 901384

Coffret 4 Steaks 11,5 cm LICORNE

LICORNE Steak knife 4" 1/2 set



901182

**Coffret 4 Steaks 11,5 cm L'OCCITAN
manche POM**

4 L'OCCITAN steak knife 4,5" set
POM handle



901080

**Coffret 4 Steaks 11,5 cm L'OCCITAN
manche bois**

4 L'OCCITAN steak knife 4,5" set
wood handle

Coffrets couteaux à steak

Sets and boxes

Dim.
Size

Ref.
Gaine
Wallet

Ref.
Carte
Card



Barre aimantée plate inox pro
*Professional stainless steel
magnetic knife holder*

50 cm 20"

071080



Barre aimantée ABS noir
Black ABS magnetic holder

55 cm 22"
38 cm 16"

752250
752050



Barre aimantée aluminium
Aluminum magnetic knife holder

45 cm 18"
30 cm 12"

071282
071182

Barres aimantées *Magnetic knife holders*

Inox, ABS ou aluminium
Stainless steel, ABS or aluminium



958016
Présentoir 12 unités
**Canif "P'TIT 32", mitre laiton
tire bouchon**

*12 units display, brass bolster
pocket knives + corkscrew*



958020
Présentoir 12 unités
Canif "P'TIT 32", mitre laiton
*12 units display, brass bolster
pocket knives*

Canifs *Pocket knives*

Lame acier inox • Manche bois
Stainless steel blade • Wooden handle

Mallettes & trousses

Cases & bags




SABATIER®



021485

PLUTON

Trousse souple + set cuisinier 5 couteaux
40 x 13 cm

5 knives cook's set, supple transport bag



977002

JAPON

Trousse souple + 3 couteaux japonais

3 japanese knives, supple transport bag



021580

Trousse vide 6 emplacements
brodée «Sabatier Accessoires»
42 x 19 cm

*Empty knives bag, 6 locations
embroidered «Sabatier Accessoires»
16,8" x 7,6"*



228080

Sac à dos compartiments
multi-rangements vide « Sabatier Accessoires »
31 x 40 x 15 cm

*Empty backpack, multi spaces compartments
« Sabatier Accessoires » 12,4" x 16" x 6"*



020882

NEGRINI

Mallette PP vide + plateau amovible

Empty PP case + removable tray



020682

Mallette aluminium rigide + plateau amovible

Aluminium hard case + removable tray

Mallettes et troussees

Cases and transport bags

Composition standard voir tarif
Composition sur mesure : nous consulter



020980

Sacoche coutellerie vide
2 plaques amovibles
10x20x20 cm

*Empty cutlery bag with
 2 removable plates 4" x 8" x 8"*



021480

Trousse rigide vide
brodée «Sabatier Accessoires»
40 x 13 cm

*Empty transport bag 5 locations
 Embroidered «Sabatier Accessoires»
 16" x 5"*



021880

Trousse bandoulière vide
souple 12 emplacements
52 x 18 cm

*Empty knives nylon bag
 12 locations 20,8" x 7,2"*



021680

Trousse bandoulière vide
souple 8 emplacements
50 x 16 cm

*Empty knives bag 8 locations
 20" x 6,4"*

Mallettes et troussees

Cases and transport bags

Composition standard voir tarif
Composition sur mesure : nous consulter

Une forme de couteau, un geste, un usage

One shape of knife, one gesture, one use



Chef *Chef*

Émincer, tailler les légumes,
hacher les herbes

*Chopping into strips, cutting
the vegetables, slicing herbs*



Santoku *Santoku*

Découper, trancher
les aliments crus

Cutting, slicing the raw food



Tranchelard *Slicer*

Découper *Carving*

Fourchette *Fork*

Découper, trancher
les aliments cuits

Cutting, slicing the cooked food



Filet de sole *Flexible fillet*

Lever les filets de poisson

Filleting fishes



Suédois *Swedish*

Saumon *Salmon*

Jambon *Ham*

Escaloper, trancher finement
Filleting, cutting in thin slices



Désosser *Boning*

Préparer, parer la viande

Preparing, trimming the meat



Office *Paring*

Peler, couper, préparer
les fruits et les légumes

*Peeling, cutting and preparing
fruits and vegetables*



Légufruit *Utility*

Peler, couper, préparer
les fruits et légumes
à peau dure

*Peeling, cutting and preparing
fruits and vegetables with
hard skin*



Pain *Bread*

Trancher les pains sans
les écraser

*Cutting bread without
crushing them*



Steak *Steak*

Couper à table

Cutting steak



Fusil *Honing steel*

Raviver le tranchant

Resharpener the cutting edge

Comment bien entretenir ses couteaux ?

• Lavage

Les couteaux sont parmi les ustensiles les plus indispensables en cuisine et méritent un soin particulier.

Ils doivent être utilisés dans des conditions normales pour la coupe des aliments seulement.

Nous recommandons fortement un lavage à la main, immédiatement suivi d'un séchage avec un chiffon doux. En effet, tant les détergents que le contact avec d'autres alliages inox (fourchettes, cuillères) ainsi que la pression des jets d'eau attaquent le métal (apparition de tâches) et abiment le tranchant des lames. Les manches en ABS et en bois ne doivent jamais être lavés au lave-vaisselle qui peut causer des fissures sur le manche sous l'effet des différences de températures et d'humidité.

• Aiguisage - Affûtage

Avec le temps, et selon votre utilisation les couteaux « à tranchant lisse » (sans denture) peuvent s'émousser. C'est pourquoi il est recommandé de réaffûter la lame pour réactiver son « fil » à l'aide, d'un aiguiser manuel électrique, d'un fusil ou d'une pierre japonaise. Nous vous recommandons de les réaffûter idéalement une fois par semaine, afin de maintenir sa qualité de coupe comme au premier jour.

Afin de prévenir les risques d'accidents, nous vous invitons à tenir vos couteaux hors de portée des enfants.

How to look after knives ?

• Washing

The knives are among the most important of all kitchen tools but require a particular care.

They are intended for food use only.

We highly recommend washing them by hand and drying them immediately with a soft cloth.

Indeed, the chemicals used in many detergents can cause harm to metal, especially when different types of cutlery (knives and forks and spoons) are in the dishwasher together. There is then a risk of leaving marks on the metal blade of the knives. Also the pressure of the water jets may damage the blade. ABS and wooden handle knives should never be washed using a dishwasher as the handles may cracks under temperature and humidity variations.

• Sharpening - Honing

It is normal that a plain edge (without serration) knife blunts over time. This is the reason why we recommend to sharpen regularly, using a manual electric sharpener, a honing steel or a wet stone to maintain a sharp edge. To keep it as sharp as the first time you used it we recommend to sharpen at least once a week.

To prevent any accident please keep knives away from children.

Garantie

Les produits Lion Sabatier® de la gamme 100% forgés sont garantis à vie.

La garantie à vie est une garantie à vie limitée au 1er acheteur uniquement (elle ne couvre pas le marché de l'occasion).

Les produits Lion Sabatier® sont garantis 10 ans.

Les produits Lion Sabatier International® sont garantis 2 ans.

Les garanties couvrent les défauts de qualité associées aux matériaux ou d'éventuelles malfaçons pouvant être révélées dans le cadre d'une utilisation raisonnable des produits pour leur fonction induite (la fonction principale de chaque couteau dépend de sa forme).

Les garanties ne couvrent pas les dommages causés par un non-respect des consignes d'entretien des produits. Les produits ne doivent pas être détournés de leur fonction principale.

Une preuve d'achat est exigée pour toute garantie. Rousselon Dumas Sabatier reste seul décideur après analyse de l'acceptation de la prise en charge d'un produit en garantie.

Le produit sera remplacé dans la mesure du possible par un produit équivalent ou sur proposition de Rousselon Dumas Sabatier et avec accord de l'acheteur par un produit approchant de valeur égale ou supérieure ou selon les modalités de remboursement.

Warranty

The Lion Sabatier® products from the 100% Forged range come with a lifetime warranty.

The lifetime warranty is limited to the first buyer only (it does not cover the second-hand market). Lion Sabatier® products are guaranteed for 10 years.

Lion Sabatier International® products are guaranteed for 2 years.

The warranties cover defects in quality associated with materials or any manufacturing defects that may be revealed during reasonable use of the products for their intended function (the primary function of each knife depends on its shape).

The warranties do not cover damage caused by a failure to follow the product care instructions. Products should not be used for purposes other than their primary function.

Proof of purchase is required for any warranty claims. Rousselon Dumas Sabatier remains the unique decision-making authority after analyzing the acceptance of a product under warranty.

The product will be replaced, whenever possible, with an equivalent product or, upon Rousselon Dumas Sabatier's proposal and with the buyer's agreement, with a product of equal or higher value, or according to the refund terms.

Extrait des Conditions générale de vente de Rousselon Dumas Sabatier (RDS)

COMMANDES :

Toute commande doit être faite par écrit, le cas échéant, au moyen d'un bon de commande dûment signé par l'Acheteur, adressé par courriel. Les commandes téléphoniques ou verbales devront être confirmées par écrit.

PRIX:

Les prix sont exprimés en euros, hors taxes au tarif en vigueur au jour de la commande (marchandise emballée), hors frais de transport qui peuvent être le cas échéant facturés en supplément, et hors frais éventuels de douane et d'assurances qui seront, le cas échéant, facturés en plus.

Les prix sont donnés sans engagement du vendeur et peuvent être modifiés à tout moment sans préavis.

PAIEMENTS:

Sauf stipulation contraire, les livraisons sont payables comme suit :

1/ Pour la première commande : règlement sur demande, paiement par chèque ou virement avant expédition des marchandises.

2/ Pour les commandes suivantes :

Une ouverture de compte sera accordée aux Acheteurs après envoi d'un papier à en-tête indiquant les informations commerciales, un extrait de KBIS et d'un relevé d'identité bancaire.

Le délai de règlement est de trente (30) jours à compter de la date d'émission de la facture.

Clauses de réserve de propriété : RDS se réserve le droit de propriété des marchandises livrées jusqu'à leur paiement intégral. Le client demeure toutefois responsable de la protection de l'assurance des marchandises livrées (loi 80.335 du 12 mai 1980, art. 3).

RETOURS DE MARCHANDISE RECLAMATIONS ET LITIGES

Le Vendeur n'accepte aucun retour à la seule initiative de l'Acheteur. Tout retour de Produit devra avoir fait l'objet d'un accord préalable du Vendeur par courriel.

Le retour pourra donner lieu, après analyse et décision du service Qualité du Vendeur, à un remplacement du Produit reconnu défectueux par le Vendeur ou à un avoir qui sera délivré par rapport au prix net facturé.

Tous les litiges auxquels les présentes CGV et les relations qui en découlent pourraient donner lieu, concernant tant leur négociation, leur conclusion, leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résiliation, leurs conséquences et leurs suites seront soumises au tribunal de commerce de Clermont-Ferrand, FRANCE.

Nous vous invitons à consulter le site internet www.rousselon.fr pour retrouver l'ensemble des conditions générales de vente.

ORDERS:

All orders have to be placed in writing, possibly with an order form signed by the buyer sent by email. All phone orders will need to be confirmed in writing.

PRICES:

Applicable prices are expressed in € excluding taxes. Packaging are included except for special packing which will be priced separately.

Listed prices are given as an indication and may be updated at any time and without notice.

PAYMENT:

Unless stated otherwise orders are to be paid as below:

1st) For first orders : payment will be made by check or wire transfer before shipping

2nd) Following orders : Buyers' account may be opened after receipt of Business registration and banking information.

Payment term is 30 days from invoicing date. Reserve of ownership clauses : All goods delivered remain our property until they have been paid for in full.

The customer is responsible for the protection and insurance of the goods after delivery, (Article 3, Law 80.335 of May 12th. 1980).

RETURN OF GOODS, CLAIMS AND LITIGATION:

We do not accept any systematic return of goods. Returns are authorized only after prior acceptance by email from the seller. After analysis and upon decision from our Quality department, a defective product may be replaced by the exact product or a net credit on future orders.

All litigations that may arise from the Terms & Conditions with regards to the negotiation, conclusion, validity, interpretation, execution, termination, consequences will be attributed to the Tribunal of Commerce of Clermont Ferrand, FRANCE.

Please check www.rousselon.fr for the full Sales & Conditions

Minimum d'achat et prix de livraison - Minimum order and delivery prices

FRANCE (Métropolitaine et Corse) : Commande minimum : 150 € H.T. - Franco de port : 400 € H.T.

Toute commande France inférieure au minimum en vigueur donnera lieu à la facturation forfaitaire suivante :

de 0 € à 149 € H.T. : 35 € H.T.

de 150 € à 299 € H.T. : 25 € H.T.

de 300 € à 400 € H.T. : 15 € H.T.

A partir de 400 € H.T. : Franco

EXPORT et DROM-COM : Commande minimum : 400 € H.T. départ usine - Frais de port : nous consulter

Minimum order : 400 € - Ex works - Costs of freight : please contact us



ROUSSELON DUMAS-SABATIER

La Croix Blanche - CS 20082 - 63307 THIERS cedex FRANCE

Tél. +33 (0)4 73 80 46 22

E.mail France : commercial-france@rousselon.fr

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

www.lionsabatier.fr

