

NOGENT



100 ans de couteaux Français



100 ans

et pas une ride

du
JARDIN à la **CUISINE!**



G
GUILLOUARD
NANTES • 1911





Quelle fierté que de diriger une entreprise industrielle Française qui fête ses 100 ans !

Je pense aujourd’hui à tous ceux qui ont fait l’activité coutellerie de Nogent*** depuis 1923, de Monsieur Louis André, le fondateur, à la famille Minel puis à mon père qui avait repris cette belle société en 1985. Ce sont eux et tous les salariés qui se sont succédés qui nous permettent de vendre des produits devenus iconiques, toujours 100% fabriqués en France, sur notre site de Biesles en Haute-Marne.

Qui n’a pas dans son tiroir de cuisine un éplucheur ou un couteau d’office Nogent*** ? Le point commun à tous nos produits : la qualité ! C’est notre credo depuis 100 ans et ce n’est pas près de s’arrêter.

Notre passé nous permet de retrouver nos racines, auxquelles nous nous accrochons résolument. Mais nous sommes également pleinement tournés vers l’avenir ! Nous investissons pour continuer à nous améliorer, pour élargir nos gammes, pour verdir nos installations et notre production... Ainsi, par exemple, nous lançons une gamme avec des manches bio sourcés issus de la canne à sucre, afin de remplacer le polypropylène, matière fossile.. Mais nous continuons aussi à intégrer l’activité que nous avons reprise de Guillouard pour vous offrir un large choix de produits, du jardin à la cuisine...

Ce bel anniversaire nous pousse à regarder dans le rétroviseur. Mais nous continuons résolument notre marche en avant, en conservant le meilleur des 100 premières années, pour toujours vous offrir les meilleurs produits possibles.

Éric Sirvin
Président

What a pride to manage a French industrial company that celebrates its 100 years!
I am thinking today of all those who have been involved in the Nogent*** cutlery business since 1923, from Mr. Louis André, the founder, to the Minel family and then to my father who took over this beautiful company in 1985. It is them and all the employees who have succeeded us that allow us to sell products that have become iconic, still 100% made in France, on our site in Biesles, Haute-Marne. Who doesn’t have a Nogent*** peeler or paring knife in their kitchen drawer? What all our products have in common is quality! This has been our credo for the past 100 years and it will continue to be so.
Our past allows us to find our roots, to which we resolutely cling. But we are also fully focused on the future! We are investing to continue to improve, to expand our ranges, to green our facilities and our production... For example, we are launching a range with bio-sourced handles made from sugar cane, to replace polypropylene, a fossil material. But we also continue to integrate the activity we took over from Guillouard to offer you a wide range of products, from garden to kitchen...
This beautiful anniversary pushes us to look in the rearview mirror. But we resolutely continue our forward march, keeping the best of the first 100 years, to always offer you the best possible products.

Mr Sirvin
Président



De la cuisine...

EXPERT	8
CLASSIC PRO BIOSOURCÉ	10
CLASSIC POLYPROPYLENE	12
CLASSIC BOIS	16
COFFRETS COUTEAUX	22
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	23
USTENSILS PRATIK	24
OFFICE PLIANT POCKET	30
OBJETS DE COMMUNICATION	31
PASSE-LÉGUMES	32
RÂPES À LÉGUMES	34
BOUILLEURS	36
BOUILLEURS ÉLECTRIQUES	38
ACCESSOIRES CONSERVATION	39



... au jardin

ARROSOIRS	40
COMPOSTEURS	42
GOUTTE À GOUTTE	44
REPÈRES JARDIN & ATACH’ FACIL	46
ÉLEVAGE	47
MAISON	48
LAMPES TEMPÊTE	50
RAYONNAGES	52
PLV - PRÉSENTOIRS	54

édito

ariammas

NOGENT



100 ans de couteaux Français

Fines lames made in France depuis 1923

Les produits NOGENT*** sont des outils que tout cuisinière et cuisinier se doit d'avoir pour exprimer son talent.

Ces couteaux fabriqués en France dans les règles de l'art de la coutellerie depuis bientôt un siècle avec leur tranchant affilé à la main représentent une histoire sans cesse réécrite au fil des innovations.

Maître coutelier depuis 1923, NOGENT*** met sa technologie et son savoir-faire au service de la passion et du talent culinaire en s'appuyant sur l'expertise et la performance durable made in France.

Chaque année, plus 1,5 millions de couteaux, d'éplucheurs, d'ustensiles comme les ouvre-boîtes, sont produits dans l'usine de NOGENT***.

Des machines hautement performantes, conçues par les ingénieurs maison, permettent une totale maîtrise de l'ensemble de la chaîne de fabrication et un suivi qualité extrêmement rigoureux.

Coutellerie NOGENT***
Biesles (52)
Sud Champagne



French knives since 1923

NOGENT*** products are tools that any cook must have in order to express his or her talents.

These knives made in France in the finest knifemaking tradition for nearly a century, with their hand-sharpened cutting edges, represent a history constantly rewritten through innovations.

Master knifemaker since 1923, NOGENT*** uses technology and knowhow to provide chefs and home cooks with expert products made in France.

Over 1.5 million knives, peelers, can openers and other utensils are produced in the NOGENT*** plant each year.

Working on sophisticated machines designed by our in-house engineers, we control the entire production chain, with a highly effective quality assurance system.

La qualité made in France

Depuis 2013, NOGENT*** est labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.

Ce label (EPV) est une marque de reconnaissance de l'État mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. L'ensemble des couteaux, des éplucheurs, des écailleurs, des spatules de cuisine, des ouvre-boîtes, des pelles à gâteaux signés NOGENT*** sont fabriqués dans nos ateliers, en France. Pour tout cuisinier professionnel ou amateur, c'est un gage de qualité et de pérennité.

NOGENT*** est certifié PEFC depuis 2021 afin de promouvoir la gestion durable des forêts, synonyme de notre engagement dans le développement durable.

Depuis 1923, la marque NOGENT*** est un gage de performance et de fiabilité. L'Europe, les USA, le Canada, le Japon, la Corée du Sud, représentent 30% des ventes de l'entreprise.



Garantie à vie

L'intégralité des produits NOGENT est garantie à vie pour une utilisation normale et contre tout vice de fabrication. La réputation « Made in FRANCE », reste un atout incontestable pour notre marque auprès de l'ensemble de ses utilisateurs.



A lifetime quality warranty

Since 2013, NOGENT*** has been certified a Living Heritage Company [Entreprise du Patrimoine Vivant].

This is a French Government certification for companies that demonstrate excellence in traditional and industrial craftsmanship. All our knives, peelers and other utensils are manufactured in our workshops, in France. For all chefs and home cooks, this is a guarantee of quality and longevity.

NOGENT*** has been PEFC certified since 2021 to promote sustainable forest management, in line with our commitment to sustainable development.

Since 1923, the NOGENT*** brand has been a guarantee of performance and reliability. Europe, the USA, Canada, Japan and South Korea represent 30% of our sales.

A lifetime quality warranty

All NOGENT*** products are covered by a lifetime warranty against manufacturing defects under normal use. This warranty is a real guarantee of reliability and quality. Our users have 100% confidence in our products Made in France.



Jardiner, élever, conserver, cuisiner, décorer de main de maître depuis 1911

Véritable fleuron du patrimoine Français, Guillouard, tient une place privilégiée dans le cœur et l'environnement d'un grand nombre de familles, tant en ville qu'à la campagne. Réputée pour ses arrosoirs, ses seaux, sa fameuse lampe tempête Luciole, ses moulins à légumes, ses composteurs ou ses bouilleurs à bocaux, la marque commercialise plus que jamais des objets tout à la fois robustes et pratiques.

Nos produits sont aujourd'hui encore fabriqués à 60% en France et à 85% en Europe, gage de notre volonté de fabrication et consommation locales.

Depuis plus de 100 ans, ils sont fabriqués pour défier le temps qui passe avec une élégance jamais démentie. Et si les années les patinent, elles les rendent intemporels. Résistants aux jours comme aux modes, les produits Guillouard allient l'utile à l'agréable avec un art consommé et un design reconnaissable au premier regard.

Gardening, farming, preserving, cooking and decorating with skill and expertise since 1911

A true icon of France's industrial heritage, Guillouard occupies a special place in the hearts and homes of many families, in country and city alike. World-renowned for manufacturing watering cans, buckets, the legendary Luciole storm lantern, food mills, compost tubs and sterilisers, the brand has remained true to its core mission of producing robust, practical household items.

Today, 60% of our products are still manufactured in France and 85% in Europe, demonstrating our determination to manufacture and consume locally.

For over 100 years Guillouard has been making utensils which stand the test of time with unparalleled elegance. As the years go by, they simply become timeless. Resisting the passing of time and trends, Guillouard products are both practical and aesthetic, combining solid craftsmanship with instantly-recognisable design.



Respectueux de nature !



Tous les matériaux entrant dans la fabrication des articles Guillouard, comme l'acier ou le zinc, sont facilement recyclables et les peintures sont garanties sans plomb.

Le bois utilisé pour le silo à compost est, quant à lui, issu de forêts durablement gérées. Les ustensiles galvanisés à chaud sont durables et recyclables et bénéficient des qualités naturelles fongicides et antibactériennes de ce matériau. Nos emballages sont minimisés et bien entendu recyclables.

Si Guillouard est bien dans votre nature, ce n'est pas un hasard !

Grâce à des objets beaux et utiles,
Guillouard rend plus beau notre
environnement du jardin à la cuisine
depuis plus de 110 ans.

D'un design simple et intemporel, ces
ustensiles trouvent leur place aussi
bien en extérieur qu'en intérieur.

With a selection of handsome, practical objects, Guillouard has been making kitchens and gardens look good for over 100 years. With their simple, timeless design, these utensils are right at home inside and outside the house.

With our responsive after-sale service department and dedicated sales team, Guillouard is never far away. Our experts are here to help whenever you need them.



Respecting nature!

All of the materials used in the fabrication of Guillouard products, such as aluminium and zinc, can be easily recycled. All of our paints are guaranteed lead-free. The wood used in our compost bins comes from sustainably-managed forests and is PEFC certified. Galvanised utensils are durable, recyclable and naturally resistant to bacteria and fungi. We keep packaging to a minimum, using recyclable materials.

It's no coincidence that Guillouard is such a good match for your natural spaces!



POLYPROPYLÈNE



Lame très épaisse
jusqu'à 2,5 mm, meulée en biseau sur toute la largeur.

Acier très dur et inoxydable,
haute teneur en carbone et molybdène.
Dureté Rockwell, 56 - 58 HRC

Tranchant affidenté®
lame affidenté® 4 dents par mm.

Manche Polypropylène :
manche ergonomique surmoulé sur la lame,
garanti indémarchable et lavable au lave-vaisselle.

Rivets inox



Stop à l'affûtage avec un tranchant garanti !

La seule véritable finition de coupe Affidenté®, garantissant une denture avec 4 dents par mm, pratiquement invisible à l'oeil nu pour une qualité de coupe exceptionnelle.

Très confortables à utiliser, les couteaux EXPERT ne déchirent pas les aliments, mais les coupent avec précision.

Technologie
Affidenté®



NOGENT



1120 1122 1123 1125 PANACHÉ 1121

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT À DROITE AFFIDENTÉ®

PEELER 1 EDGE RIGHT-HANDED
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER

1320 1322 1323 1325 PANACHÉ 1321

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS AFFIDENTÉ®

PEELER 2 EDGES
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER

2101

COUTEAU D'OFFICE 6,5 CM AFFIDENTÉ®

PARING KNIFE 2 1/2"
MONDADOR - GERMÜSEMESSER - GROENTEMES

2102

COUTEAU D'OFFICE 8 CM AFFIDENTÉ®

PARING KNIFE 3 1/4"
MONDADOR - GERMÜSEMESSER - GROENTEMES

2100 2112 2113 2115 PANACHÉ 2111

COUTEAU D'OFFICE 9 CM AFFIDENTÉ®

PARING KNIFE 3 1/2"
MONDADOR - GERMÜSEMESSER - GROENTEMES

2103 2122 2123 2125 PANACHÉ 2121

COUTEAU GRILLADE 11 CM AFFIDENTÉ®

STEAK / UTILITY KNIFE 4 1/4"
CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES

2104

COUTEAU ÉMINCEUR 16 CM AFFIDENTÉ®

FILLETING KNIFE 6 1/4"
JAMONERO - SCHINKENMESSER - VLEESWARENNES

2105

COUTEAU À PAIN 19 CM CRANTÉE 7,5 MM

BREAD KNIFE 7 1/2" SERRATED 7,5 MM
PANERO - BROTMESSER - BROODMES

2106

COUTEAU À DÉOSSER 12 CM AFFIDENTÉ®

BONING KNIFE 4 3/4"
DESHUESADOR - AUSBEINMESSER - UITBEENMES

2107

COUTEAU CUISINE 17 CM AFFIDENTÉ®

KITCHEN KNIFE 6 3/4"
CARNICERO - GEFLÜGELMESSER - KEUKENMES

2109

COUTEAU CHEF 20 CM AFFIDENTÉ®

CHEF'S KNIFE 7 3/4"
PARA ASADOS - BRATENMESSER - KOKSMES



Moins de pétrole, c'est plus d'oxygène !



Attaché au respect de l'environnement et souhaitant apporter une réponse vertueuse et élégante aux attentes de ses clients, NOGENT*** dote sa gamme Classic Pro de manches en matière bio sourcée.

Les nouveaux manches de la gamme Classic Pro bio sourcé NOGENT*** sont issus de la canne à sucre et n'ont que des qualités.

Issue d'un processus agricole et industriel 100% durable cette matière bénéficie des certifications Bon Sucro et ISCC, conformes à la réglementation REACH.



Lame épaisse
jusqu'à 1,5 mm, meulée en biseau sur toute sa largeur.

Acier très dur et inoxydable
haute teneur en carbone et molybdène.
Dureté Rockwell, 56 - 58 HRC

Finition manuelle, lame satinée
Soie extra forte.

Manche Bio sourcé :
manche ergonomique surmoulé sur la lame,
garanti indémanchable et lavable au lave-vaisselle.

Durable, fabriqué à partir de ressources naturelles et renouvelables
Zéro Pétrole, en matière issue de la canne à sucre
Participe à la diminution de notre empreinte carbone



91408 91405 91409

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT À DROITE
PEELER 1 EDGE RIGHT-HANDED
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER

91418 91415 91419

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS
PEELER 2 EDGES
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER

92478 92475 92479

COUTEAU D'OFFICE. LAME SERPETTE 6CM LISSE
TURNING KNIFE 2 1/4" SHARPENED
CUCHILLO DE COCINA - SPARMESSESSER - TOURNEERMES

92458 92455 92459

COUTEAU D'OFFICE. LAME POINTUE 9CM LISSE
PARING KNIFE 3 1/2"
MONDADOR - GERMÜSEMESSER - GROENTEMES

92488 92485 92489

COUTEAU A TOMATE 11CM LAME CRANTÉE 1MM
TOMATO KNIFE 4 1/4" SERRATED 1 MM
TOMATE - TOMATENMESSER - TOMATENMES

92498 92495 92499

COUTEAU D'OFFICE LAME 11CM LISSE
PARING KNIFE 4 1/4"
MONDADOR - GERMÜSEMESSER - GROENTEMES

93468 93465 93469

COUTEAU A STEAK. LAME POINTUE 11CM
DOUBLE CRANTAGE
STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED
CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES

93458 93455 93459

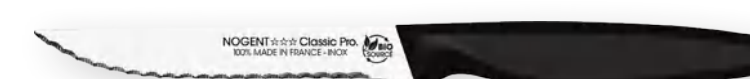
COUTEAU DE TABLE. LAME RONDE 11CM
CRANTÉE 3MM
TABLE KNIFE 4 1/4" SERRATED 3 MM
MESA - TAFELMESSER - TAFELMES

PANACHÉ

PANACHÉ

PANACHÉ

PANACHÉ





À la pointe du confort d'utilisation

La résistance, le tranchant hors pair, l'ergonomie, la prise en main précise de ces couteaux garantis indémanchables procurent un confort d'utilisation durable.



Lame épaisse
jusqu'à 1,8 mm, meulée en biseau sur toute sa largeur.

Acier très dur et inoxydable
haute teneur en carbone et molybdène.
Dureté Rockwell, 56 - 58 HRC

Finition manuelle, lame satinée

Soie extra forte.

Manche Polypropylène :
manche ergonomique surmoulé sur la lame,
garanti indémanchable et lavable au lave vaisselle

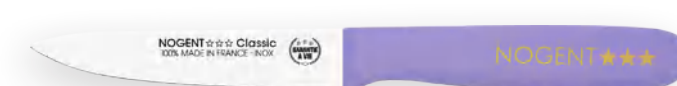
1418 1416 1411 1449

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS
PEELER 2 EDGES
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2038 2036 2031 2059

COUTEAU D'OFFICE 9 CM LAME LISSE
PARING KNIFE 3 1/2" SHARPENED
CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



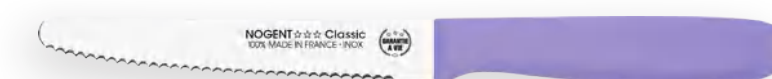
2348 2346 2341 2399

COUTEAU À TOMATE 11 CM LAME CRANTÉE 1 MM
TOMATO KNIFE 4 1/4" SERRATED 1 MM
TOMATE - TOMATENMESSER - TOMATENMES



3048 3046 3041

COUTEAU DE TABLE 11 CM LAME CRANTÉE 3 MM
TABLE KNIFE 4 1/4" SERRATED 3 MM
MESA - TAFELMESSER - TAFELMES



3068 3066 3061 3079

COUTEAU STEAK 11 CM LAME DOUBLE CRANTAGE
STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED
CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES



SPÉCIAL TOMATE



11122

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT À DROITE
PEELER 1 EDGE RIGHT-HANDED
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2342

COUTEAU À TOMATE 11 CM LAME CRANTÉE 1 MM
TOMATO KNIFE 4 1/4" SERRATED 1 MM
TOMATE - TOMATENMESSER - TOMATENMES



1409 1402 1403 1405

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT À DROITE
PEELER 1 EDGE RIGHT-HANDED
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER

1419 1412 1413 1415

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS
PEELER 2 EDGES
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER

2039 2032 2033 2035

COUTEAU D'OFFICE 9 CM LAME LISSE
PARING KNIFE 3 1/2" SHARPENED
CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES

2029 2022 2023 2025

COUTEAU D'OFFICE 9 CM LAME CRANTÉE 3 MM
PARING KNIFE 3 1/2" SERRATED 3 MM
CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES

2079

COUTEAU D'OFFICE 8 CM LAME LISSE
PARING KNIFE 3 1/4" SHARPENED
CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES

2319

COUTEAU D'OFFICE 6 CM LAME SERPETTE LISSE
TURNING KNIFE 2 1/4" SHARPENED
CUCHILLO DE COCINA - SPARMESSE - TOURNEERMES

2349 2340 2343 2345

COUTEAU À TOMATE 11 CM
LAME CRANTÉE 1 MM
TOMATO KNIFE 4 1/4" SERRATED 1 MM
TOMATE - TOMATENMESSER - TOMATENMES

3049 3042 3043 3045

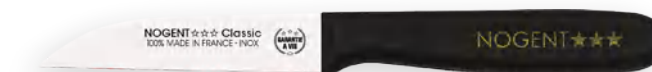
COUTEAU DE TABLE 11 CM LAME CRANTÉE 3 MM
TABLE KNIFE 4 1/4" SERRATED 3 MM
MESA - TAFELMESSER - TAFELMES

3069 3062 3063 3065

COUTEAU STEAK 11 CM LAME DOUBLE CRANTAGE
STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED
CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES

3089

COUTEAU SUPER-STEAK 11 CM LAME DOUBLE CRANTAGE
STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED
CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES



3119

COUTEAU À PIZZA 11 CM LAME CRANTÉE 3 MM
PIZZA KNIFE 4 1/4" SERRATED 3 MM
PIZZA - PIZZAMESSER - PIZZAMES



3149

COUTEAU À FROMAGE 12,5 CM LAME
CRANTÉE 3 MM
CHEESE KNIFE 5" SERRATED 3 MM
QUESO - KÄSEMESSER - KAASMES



2089

COUTEAU À PAIN 19 CM LAME CRANTÉE 7,5 MM
BREAD KNIFE 7 1/2" SERRATED 7,5 MM
PANERO - BROTMESSE - BROODMES



2099

COUTEAU À DÉCOUPER 19 CM LAME LISSE
CARVING KNIFE 7 1/2" SHARPENED
TRINCHANTE - FLEISCHMESSER - VLEESMES



2359

COUTEAU DE CUISINE 15 CM LAME LISSE
KITCHEN KNIFE 6" SHARPENED
COCINA - KÜCHENMESSER - KEUKENMES



2379

COUTEAU DE CHEF 17 CM LAME LISSE
CHEF'S KNIFE 6 3/4" SHARPENED
COCINERO - KOCHMESSER - KOKSMES



SPÉCIAL TARTINEUR

3109

3107

PANACHÉ

3100

COUTEAU TARTINEUR 6 CM LAME LISSE
BUTTER KNIFE 2 1/4" SHARPENED
MANTEQUILLA - BUTTERMESSE - BOTERMES





Couper dans les règles de l'art.

Voici une gamme qui a fait ses preuves depuis des générations de cuisiniers.

Qu'ils soient novices, amateurs ou aguerris, tous trouvent outils à leur main. Cette gamme est taillée pour qu'ils exercent leur talent.



Lame épaisse
jusqu'à 1,8 mm, meulée en biseau sur toute sa largeur.

Acier très dur et inoxydable
haute teneur en carbone et molybdène.
Dureté Rockwell, 56 - 58 HRC

Finition manuelle, lame satinée

Soie extra forte.

Hêtre Naturel ou Cerisier des bois,

Aspect authentique
Vernis transparent

Rivets aluminium.

ou

Bois de charme,
séché un an sur parc, teinté et verni.
Ces manches, très agréables au toucher,
sont disponibles en bois teinté ou naturel.

Rivets laiton (bois teinté merisier)
ou **aluminium** (autres coloris).

1240

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS

PEELER 2 EDGES - PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2040

OFFICE 9 CM LAME LISSE

PARING KNIFE 3 1/2" SHARPENED - CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2043

OFFICE 9 CM LAME CRANTÉE 1MM

PARING KNIFE 3 1/2" SERRATED 3 MM - CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2042

COUTEAU D'OFFICE 8 CM LAME DROITE LISSE

PARING KNIFE 3 1/4" SHARPENED
CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2034

COUTEAU TABLE 11 CM LAME CRANTÉE 3 MM

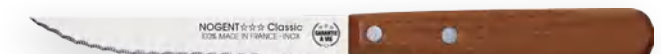
PARING KNIFE 4 1/4" SHARPENED - CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



3064

**COUTEAU STEAK 11 CM LAME
DOUBLE CRANTAGE**

UTILITY KNIFE 4 1/4" SHARPENED - COCINA - GEMÜSEMESSER - FILLERMES



NOUVELLES COULEURS

BLEU
PAON

VERT
OLIVE

1235

1238

1240

PANACHÉ

1249

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS

PEELER 2 EDGES - PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2045

2048

2040

PANACHÉ

2549

OFFICE 9 CM LAME LISSE

PARING KNIFE 3 1/2" SHARPENED - CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



3045

3048

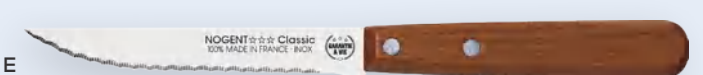
3064

PANACHÉ

3629

COUTEAU STEAK 11 CM LAME DOUBLE CRANTAGE

STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED
CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES





le Santoku

Le plus français des Santoku ! Lame emblématique au tranchant d'une finesse et d'une précision idéales, c'est l'outil parfait pour exprimer l'étendue de votre talent culinaire. Sa polyvalence, avec lui vous pouvez couper, hacher, émincer... en fait un couteau tout en un, indispensable désormais dans une cuisine qui se respecte.



Lame épaisse

épaisseur 1,5 mm, meulée en biseau sur toute sa largeur.

Acier très dur et inoxydable

haute teneur en carbone et molybdène.
Dureté Rockwell, 56 - 58 HRC

Finition manuelle, lame satinée

Soie extra forte.

Hêtre Naturel

ou bois de Charme teinté

Aspect authentique
Vernis transparent

Rivets laiton (bois teinté merisier)
ou aluminium (autres coloris).

MERISIER	HÊTRE	NOIR	PANACHÉ
2940	22940	2949	2950

COUTEAU SANTOKU CLASSIC BOIS LAME 11 CM LISSE
SANTOKU KNIFE 4 1/4" SHARPENED - CUCHILLO SANTOKU -
SANTOKU MES - SANTOKU MESSER



le Tartineur

MERISIER	HÊTRE	BLEU PAON
3000	3200	3007

VERT OLIVE	CERISIER	PANACHÉ
3008	3300	3309

COUTEAU TARTINEUR 8 CM LAME LISSE
BUTTER KNIFE 2 1/4"
MANTEQUILLA - BUTTERMESSER - BOTERMES

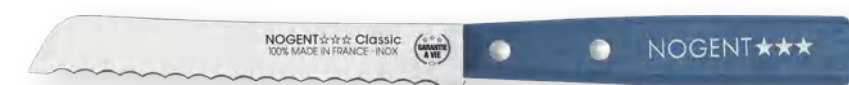


le Mini pain-baguette cranté

MERISIER	HÊTRE	BLEU PAON
2070	22070	2077

VERT OLIVE	CERISIER	PANACHÉ
2078	2071	2779

COUTEAU PAIN CLASSIC BOIS LAME 11 CM CRANTÉE 6MM
BREAD KNIFE 4 1/4" SERRATED 6 MM
PANERO - BROTMESSER - BROODMES





1000 11400
ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT À DROITE
PEELER 1 EDGE RIGHT-HANDED
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



1210 11410 1239 1212 PANACHÉ 01019
ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS
PEELER 2 EDGES
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2000 22400 2049 2012 PANACHÉ 02119
COUTEAU D'OFFICE 9 CM LAME LISSE
PARING KNIFE 3 1/2" SHARPENED
CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



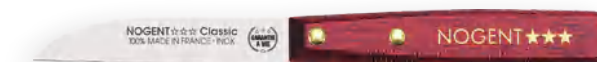
2001 22410
COUTEAU D'OFFICE 9 CM LAME CRANTÉE 3 MM
PARING KNIFE 3 1/2" SERRATED 3 MM
CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2003 22403
COUTEAU D'OFFICE 9 CM LAME CRANTÉE 1 MM
PARING KNIFE 3 1/2" SERRATED 3 MM
CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2002
COUTEAU D'OFFICE 8 CM LAME DROITE LISSE
PARING KNIFE 3 1/4" SHARPENED
CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2004
COUTEAU ÉMINCEUR 14 CM LAME LISSE
UTILITY KNIFE 5 1/2" SHARPENED
COCINA - GEMÜSEMESSER - FILLERMES



3020 33420
COUTEAU DE TABLE 11 CM LAME CRANTÉE 3 MM
TABLE KNIFE 4 1/4" SERRATED 3 MM
MESA - TAFELMESSER - TAFELMES



3060 33460 3099 3262 PANACHÉ 03619
COUTEAU STEAK 11 CM LAME DOUBLE CRANTAGE
STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED
CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES



MERISIER HÊTRE ROUGE PANACHÉ
2310 22310 2312 2329

COUTEAU À TOMATE 11 CM LAME CRANTÉE 1 MM
TOMATO KNIFE 4 1/4" SERRATED 1 MM - TOMATE - TOMATENMESSER - TOMATENMES



2080 22480
COUTEAU À PAIN 19 CM LAME CRANTÉE 7,5 MM
BREAD KNIFE 7 1/2" SERRATED 7,5 MM
PANERO - BROTMESSER - BROODMES



2090 22490
COUTEAU À DÉCOUPER 19 CM LAME LISSE
CARVING KNIFE 7 1/2" SHARPENED
TRINCHANTE - FLEISCHMESSER - VOORSNIJMES



2350 22450
COUTEAU DE CUISINE 15 CM LAME LISSE
KITCHEN KNIFE 6" SHARPENED
COCINA - KÜCHENMESSER - KEUKENMES



2370
COUTEAU DE CHEF 17 CM LAME LISSE
CHEF'S KNIFE 6 3/4" SHARPENED
COCINERO - KOCHMESSER - KOKSMES



9090
FOURCHETTE À DÉCOUPER
CARVING FORK
TENEDOR - KÜCHENGABEL - VLEESVORK



Coffret kraft Classic

0080V0098V

CLASSIC POLYPRO RAINBOW



CUISINE :
ÉPLUCHEUR - OFFICE LISSE
OFFICE CRANTÉ - TOMATE

CUISINE :
ÉPLUCHEUR - OFFICE LISSE
OFFICE CRANTÉ - TOMATE



CUISINE : ÉPLUCHEUR - OFFICE 6,5CM
OFFICE 8CM - OFFICE 9CM

0079V0081V0095V

CLASSIC POLYPRO NOIR



CUISINE :
ÉPLUCHEUR - OFFICE 9CM
SERPETTE - TOMATE

STEAK

TABLE

0083V0084V0085V0086V0096V0097V

CLASSIC BOISCLASSIC - CERISIER DES BOIS



CUISINE :
ÉPLUCHEUR - OFFICE LISSE
OFFICE CRANTÉ - TOMATE

CUISINE :
ÉPLUCHEUR - OFFICE LISSE
OFFICE CRANTÉ - TOMATE

STEAK

TABLE

CUISINE :
ÉPLUCHEUR ET OFFICES
LISSE ET CRANTÉ

STEAK

Caractéristiques Techniques

LAMES COUTEAUX
KNIFE BLADES

Affilage manuel des tranchants ou crantage
Sharpened by hand

Affidenté® 4 dents/mm - 4 teeth/mm

Epaisseur - Thickness

MANCHES
HANDLES

Bois de charme / Hêtre Naturel / Cerisier des bois²
Made of solid natural hornbeam wood

Polypropylène - Polypropylene

Bio sourcé¹ - Biobased

Rivets aluminium - Aluminium rivets

Rivets laiton - Brass rivets

Rivets Inox - Stainless steel rivets

classic classic classic expert

POLYPROPYLÈNE	BOIS WOOD	BIO SOURCÉ	AFFIDENTÉ
•	•	•	
			•
Jusqu'à / up to 1,8 mm		Jusqu'à / up to 1,5 mm	Jusqu'à / up to 2,5 mm

	•		
•			•
		•	
	•²		
	•³		
			•

- 1 Matière d'origine végétale issue de ressources naturelles et renouvelables. Garantie lavable au lave-vaisselle.
2 Manche bois naturel : Hêtre, Cerisier des Bois, et bois teinté couleur- Natural wood handle.
3 Manche bois teinté Merisier - Stained wood handles.

L'abécédaire des étapes de fabrication

Quelques mots de vocabulaires...

Véritable savoir-faire, il existe plus de 20 étapes pour confectionner un couteau. Voici les six plus grandes.

L'ACIER : la matière utilisée pour les lames de couteaux est généralement de l'acier Z50CD15, contenant 0.5% de carbone, 15% de chrome et du molybdène, conférant à la lame sa résistance et sa capacité d'affûtage. La dureté Rockwell des lames est 56-58 HRC.

LA DÉCOUPE : La découpe des lames est réalisée de manière automatique sur des presses à découper à partir de rouleaux d'acier biseauté. Une étape qui requiert un savoir-faire particulier car les bandes ne sont pas plates. C'est la première étape de fabrication de la lame.

LA TREMPE : Elle permet de donner à l'acier ses caractéristiques optimales de coupe et de résistance. Pour les lames de couteaux, elle est réalisée « au tapis sous atmosphère » (chauffe à 1060°C et refroidissement dans une zone refroidie à l'eau). Le couteau d'ouvre boîte subit quant lui une « trempe à l'huile », la pièce rougie est plongée dans un bain d'huile pour lui conférer une résistance accrue pour percer et ouvrir les boîtes.

LA TOURNERIE : Cette étape consiste à débiter les planches en bois, déligner (réalisation des baguettes de bois) et quillonner les baguettes. Le « quillon » va ensuite être travaillé pour devenir un manche. En charme, en hêtre ou cerisier des bois, les planches de bois sont, avant l'usinage, stockées pendant un an sur parc. Le bois sèche ainsi doucement et sera donc plus stable. Un temps nécessaire pour garantir sa résistance et mettre au point des couteaux au manche en bois durable et de qualité.

LA FRAPPE : Réservé aux couteaux avec manche en bois, ce poste consiste à confectionner les rivets qui vont permettre de maintenir la lame dans le manche. Nogent*** est encore l'un

des rares coutelier à les fabriquer lui-même. Les rivets pour les couteaux sont ensuite moletés. Le moletage sur un rivet plein permet une meilleure tenue entre le manche et la lame, donc des couteaux plus robustes.

LE MOULAGE : Il s'agit d'injecter en surmoulage le manche directement sur la lame du couteau, ce qui le rend « indémanchable ». Cette étape est réservée aux couteaux avec manche en polypropylène ou bio sourcé. Ce type de manche permet un passage au lave-vaisselle.

L'EMOUTURE : C'est l'usinage des deux faces de la lame qui s'amincit et débouche sur le fil du couteau, pour préparer le tranchant de la lame. La lame peut ensuite être affilée.

L'AFFILAGE : Etape qui consiste à aiguiser le tranchant des lames lisses sur des meules spécifiques reproduisant l'angle de coupe optimal. Il est réalisé à la main sur les couteaux et éplucheurs afin de garantir un tranchant parfait et un contrôle de chaque pièce.

LE CRANTAGE : il s'agit de reproduire des dents acérées sur les lames crantées. La taille du crantage dépendra de l'utilisation : 1mm pour les couteaux tomate, double crantage pour les couteaux steaks ou crantage 6mm pour les couteaux pain par exemple. Autre spécificité de NOGENT***, la lame Affidenté® : une technologie brevetée et déposée qui offre un super tranchant et une résistance à toute épreuve avec ses 4 dents/mm.

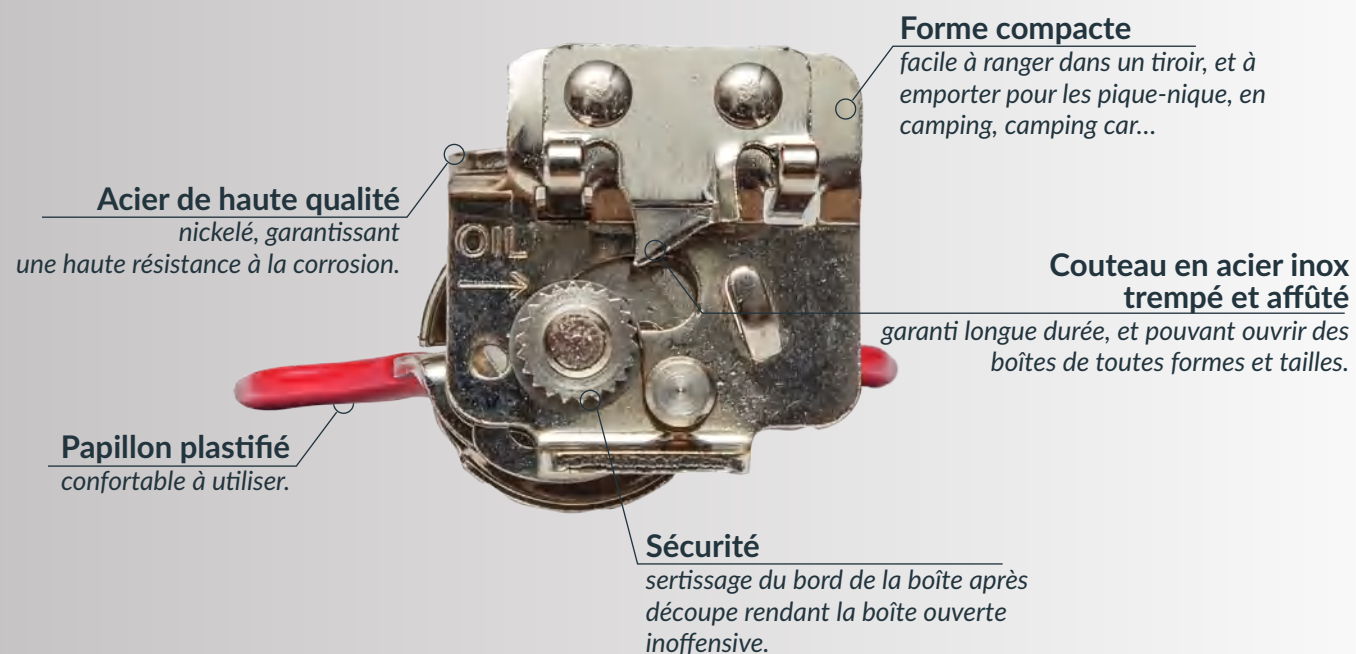
LES ÉPLUCHEURS : les lames d'éplucheurs sont en acier inoxydable 18/10. Elles sont munies d'un ou deux tranchants, et d'une pointe usinée. Les lames d'éplucheurs sont également affilées manuellement, garantissant une coupe parfaite. Elles sont aussi disponibles avec la finition Affidenté®.



NOGENT
★☆☆

Cette gamme porte bien son nom...

Créée par un coutelier réputé, elle est riche d'une expertise ayant fait ses preuves. Chaque produits offre la même solidité, la même qualité de fabrication et une solidité à toute épreuve à l'image du célèbre Super kim.



4030

SUPER-KIM - OUVRE-BOÎTES
CAN OPENER
ABRELATAS - DÖSENÖFFNER - BLIKOPENER



4600

DÉCAPSULEUR OUVRE-CANETTES
BOTTLE OPENER
DESCAPSULADOR - FLASCHENÖFFNER - FLESENOPENER



4710

CLEF À BOCAL PERCE-CAPSULES
PRESERVING JAR OPENER
LLAVE ABRIDORA - EINMACHGLASÖFFNER - BOKAALOPENER



4020

MINI-KIM - OUVRE-BOÎTES
CAN OPENER
ABRELATAS - DÖSENÖFFNER - BLIKOPENER



4040

MAXI-KIM - OUVRE-BOÎTES
CAN OPENER
ABRELATAS - DÖSENÖFFNER - BLIKOPENER



4050

TIRANO - OUVRE-BOÎTES À ANNEAUX
RING PULL CAN OPENER
ABRIDOR PARA LATAS CON ANILLA - ZU ÖFFNEN DOSEN MIT AUFZIEHRING - VOOR OPENEN VAN BLIKKEN MET EEN TREKRING



Pelles

Cette pelle est très fine pour servir et retourner les mets les plus délicats.



9000

PELLE DE CUISINE N°1 • 9 CM
KITCHEN SPATULA 3 1/2"
ESPATULA PARA SERVIR - KÜCHENWENDER - KEUKENSCHEP



9010

HÊTRE
99410

PELLE DE CUISINE N°2 • 15 CM
KITCHEN SPATULA 6"
ESPATULA PARA SERVIR - KÜCHENWENDER - KEUKENSCHEP



9020

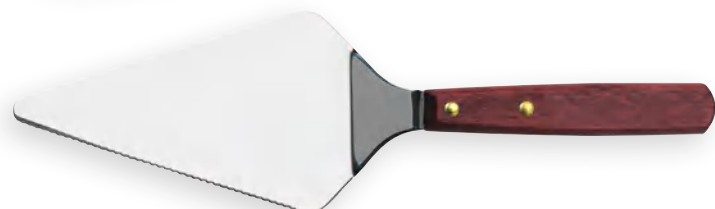
HÊTRE
99420

PELLE DE CUISINE N°3 • 16 CM AJOURÉE
KITCHEN SPATULA 6 1/4"
ESPATULA PARA SERVIR - KÜCHENWENDER - KEUKENSCHEP



9080

PELLE À GÂTEAU 16 CM CRANTÉE 3 MM
CAKE SERVER 6 1/4" SERRATED 3 MM
PALA TARTA DENTADA - TORTENHEBER, WELLENSCHLIF
TAARTSCHEP, GEKARTELDE SNIJKANT



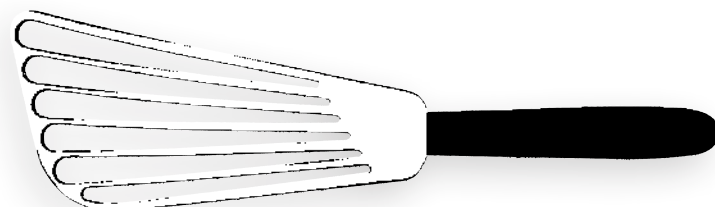
9019

PELLE DE CUISINE N°2 • 15 CM
KITCHEN SPATULA 6"
ESPATULA PARA SERVIR - KÜCHENWENDER - KEUKENSCHEP



9029

PELLE DE CUISINE N°3 • 16 CM AJOURÉE
KITCHEN SPATULA 6 1/4"
ESPATULA PARA SERVIR - KÜCHENWENDER - KEUKENSCHEP



Ecailleur à poisson

Un seul outil pour préparer un poisson entier.

NOGENT



Une lame aiguisée en acier trempé
pour découper les nageoires et ouvrir le poisson
Une lame en forme de V
pour vider les entrailles du poisson.

Une lame double,
crantée, en inox pour écailler.

Manche en bois de charme,
reconnu pour sa dureté et séché pendant un an
sur parc, ou en polypropylène surmoulé autour
de la soie et garanti indémarchable.

9030

9037

VITÉCAILLE - ECAILLEUR À POISSON
FISHSCALER
DESESCAMADOR - FISCH SCHABMESSER - SCHUBMES



Pour les huîtres et coquillages

Ce couteau robuste et sûr est doté d'un manche ergonomique, d'une pointe solide, d'une lame dessinée pour faciliter l'ouverture des coquillages.



9063

COUTEAU À HUÎTRES
OYSTER KNIFE
PARA OSTRAS - AUSTERNBRECHER - OESTERMES



3107

COUTEAU TARTINEUR 6 CM LAME LISSE
BUTTER KNIFE 2 1/4" SHARPENED
MANTEQUILLA - BUTERMESSER - BOTERMES



2830

COUTEAU MULTI-USAGE 10 CM LAME LISSE
MULTI PURPOSE KNIFE 4" SHARPENED
CUCHILLO CORTA TODA - ALLZWECKMESSER - KLUSJESMES



NOGENT
★★★

9400

PINCE À SERVIR 18 CM INOX 18/8
SERVING TONGS 7 1/8"
PINZA PARA SERVIR - KOCH & SERVIERZANGE - SERVEERTANG



5000

FUSIL DE MÉNAGE 20 CM
CHROMÉ DUR ET AIMANTÉ
HOUSEHOLD STEEL 7 3/4"
CHAIRA DE MENAJE - HAUSHALT WETZSTAHL - AANZETSTAAL



9993

PIERRE À AIGUISER*
SHARPENING STONE
PIEDRA PARA AFILAR - SCHLELFSTEIN - SLIJPSTEEN



9995

CISAILLE À VOLAILLE*
POULTRY SHEARS
TIJERAS CORTA AVES - GEFLÜGELSCHERE - GEVOGELTESCHAAR



SANS OUBLIER LES GAUCHERS !

Deux outils destinés à celles et ceux qui n'ont pas la chance d'être ambidextres.

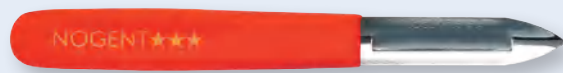
4024

MINI-KIM
OUVRE-BOÎTES POUR GAUCHER
CAN OPENER LEFT-HANDED
ABRELATAS - DÖSENÖFFNER - BLIKOPENER



1404

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT
POUR GAUCHER
PEELER 1 EDGE LEFT-HANDED
PELADOR - SPARSCHÄLER - SCHILMES



le VICE VERSA

IL FAIT
LA PEAU
AUX FRUITS TENDRES &
AUX LÉGUMES FERMES



2 POINTES
POUR SCULPTER
ET EXTRAIRE LES YEUX

1 côté lisse
1 côté cranté

**LAME DOUBLE
TRANCHANT**

• **1 CÔTÉ CRANTÉ**
POUR LES FRUITS &
LÉGUMES À CHAIR TENDRE

• **1 CÔTÉ LISSE**
POUR LES FRUITS &
LÉGUMES À CHAIR FERME

• **2 POINTES**
POUR SCULPTER &
EXTRAIRE LES YEUX

**AFFÛTAGE
ÉLECTROLYTIQUE
TRANCHANT
PRÉCIS !**

1533 1534 1535 1537 1538 00069V
ÉPLUCHEUR VICE VERSA LAME DOUBLE 1 CÔTÉ CRANTÉ / 1 CÔTÉ LISSE
PEELER VICE VERSA - 1 SERRATED BLADE / 1 STRAIGHT SIDE

1509

ÉPLUCHEUR ETRIER LAME DOUBLE 2 COTÉS LISSES
PEELER 2 STRAIGHT SIDE



1512

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT À DROITE
PEELER 2 SERRATED SIDE



1524

ÉPLUCHEUR JULIENNE
PEELER JULIENNE





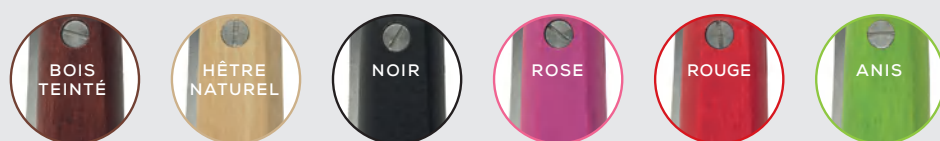
Bois de charme,
séché un an sur parc, teinté et verni.
Ces manches, très agréables au toucher,
sont disponibles en bois teinté ou naturel.



Lame épaisse
épaisseur 2 mm, meulée en biseau sur
toute sa largeur.

Acier très dur et inoxydable
haute teneur en carbone et molybdène.
Dureté Rockwell, 56 - 58 HRC

Finition manuelle, lame satinée



7000	77400	7009
7007	7002	7008
COUTEAU D'OFFICE PLIANT 8 CM - LAME LISSE FOLDING PARING KNIFE 3 1/4" - SHARPENED		

7010	77410	7019
7017	7012	7018
COUTEAU D'OFFICE PLIANT 8 CM - LAME CRANTÉE 3 MM FOLDING PARING KNIFE 3 1/4" - SERRATED		



Ciseaux pliants de poche

Ces ciseaux exclusifs NOGENT***, issus d'un savoir-faire développé depuis deux générations.



une finition irréprochable
entièrement polis, ajustés et affûtés à la main,

un design ultra compact
pour vous accompagner dans tous vos déplacements,

une qualité garantie «made in France» en inox,
avec vis de réglage, lames et ressorts de main.



99801 B

99801 C

99801 D

Des outils à votre image...

Des marques prestigieuses
font confiance aux couteaux
et ustensiles NOGENT*** pour
afficher leurs valeurs.



Technologies de marquage



FRAPPE

Privilegié pour les grandes séries,
la frappe à froid permet de
marquer exclusivement les lames.



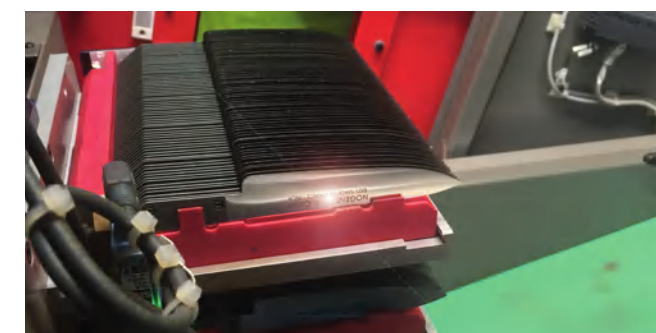
LASER

Cette technique éprouvée de
marquage permet de personnaliser
les lames avec beaucoup plus de
finesse.



TAMPOGRAPHIE

Pour le marquage des manches
nous utilisons des tampons
encres sur finition bois et
polypropylène.



Cuisiner



G
GUILLOUARD
NANTES - 1911

Le passe-légumes premium... Qualité oblige !

Lorque, comme vous, on aime les bons légumes et les beaux fruits, il faut savoir les préparer avec art, et pour cela un passe-légumes de tout premier ordre est nécessaire.

ACIER INOX
STAINLESS STEEL

PRODUIT DURABLE & RECYCLABLE

Bouton ergonomique
en hêtre verni avec palier lisse en polymère pour une meilleure rotation

Excellente résistance
à l'usage et grande facilité d'entretien

poignée en fil
pour une manipulation facile

Bol Ø 24cm en acier inoxydable de 2L
Existe aussi avec un bol en polypropylène Ø 24cm (2,2L) et Ø 20cm (1.5L)

patins antidérapants



3 différentes grilles :

- Grille 1200 petits trous Ø 1.5 mm pour fruits à pépins, coulis de fruits, jus de tomate, etc.
- Grille 588 trous moyens Ø 2.5 mm pour purées, potages et tous usages courants
- Grille 216 gros trous Ø 5 mm pour légumes filandreux : raves, salades cuites, épinards, poireaux, etc.

PASSE-LÉGUMES PREMIUM

MADE IN FRANCE
100%

GARANTIE 10 ANS

010760

PASSE-LÉGUMES PREMIUM INOX 24CM 3 GRILLES

FOOD-MILL - PUREEMOLEN - PASA-PURE



010560

PASSE-LÉGUMES PREMIUM POLYPROPYLÈNE 24CM 3 GRILLES

FOOD-MILL - PUREEMOLEN - PASA-PURE



PASSE-LÉGUMES CLASSIC

GARANTIE 5 ANS

MADE IN FRANCE
100%

010115

PASSE-LÉGUMES INOX 24CM 3 GRILLES

FOOD-MILL - PUREEMOLEN - PASA-PURÉ



ACIER INOX
STAINLESS STEEL

010681

010668

PASSE-LÉGUMES POLYPROPYLÈNE 24 CM 2 GRILLES

FOOD-MILL - PUREEMOLEN - PASA-PURÉ



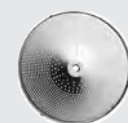
010665

PASSE-LÉGUMES POLYPROPYLÈNE 20CM 2 GRILLES

FOOD-MILL - PUREEMOLEN - PASA-PURÉ

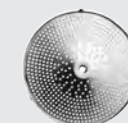
GRILLES DE PASSE-LÉGUMES Ø24CM INOX

FOOD-MILLS GRID - PUREEMOLEN ROOSTER - REJILLA DE PASA-PURE



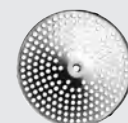
016521

PETITS TROUS Ø1,5MM



016531

MOYENS TROUS Ø2,5MM



016541

GROS TROUS Ø5MM



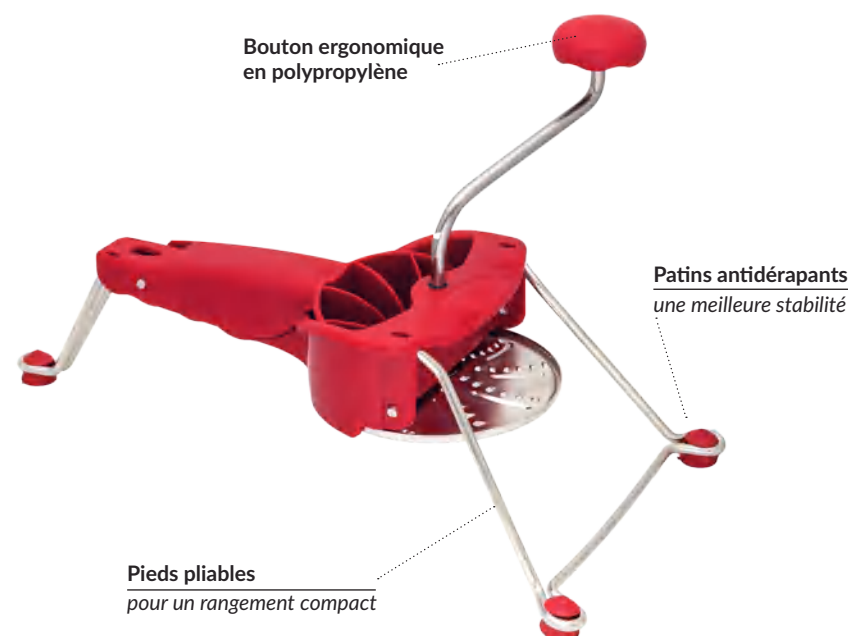
râpes à légumes



G
GUILLOUARD
NANTES • 1911

Elles râpent tout au quart de tour.

Robustes et compactes, les râpes à légumes Guillouard vous permettent de tailler en julienne les légumes et de râper fromages ou fruits secs.



3 types de grille :

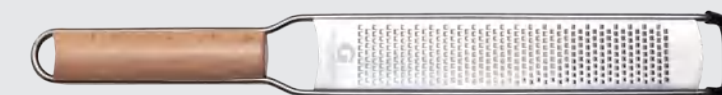
- Grille pour râper finement tous les légumes crus, le chocolat, les biscottes, etc.
- Grille pour râper en julienne tous les légumes crus, les fruits, le fromage, le chocolat, les fruits secs...
- Grille pour trancher en rondelles tous les légumes crus, les fruits, et le fromage.

Râpes en acier inoxydable, ultra-coupantes, et manche en bois de hêtre massif.

010210

ZESTEUR/RAPE FINE

ZESTER/FINE GRATER - FIJNE RASP - RALLADOR FINO



010211

RAPE A GROS GRAIN

COARSE GRATER - GROVE RASP - RALLADOR GRUESO



010212

RAPE COUPE LARGE

LARGE SHAVER - GROTE RASP - RALLADOR DE TIRAS LARGAS



010220

RAPE 2-EN-1 ZESTEUR/RAPE FINE

2-IN-1 GRATER - 2-IN-1 RASP - RALLADOR 2 EN 1



Zesteur / Râpe fine

Idéal pour zester la peau des agrumes et râper finement les fruits secs, épices, condiments et les fromages durs comme le parmesan.



Râpe à gros grains

Idéal pour râper les légumes durs comme les carottes ou le céleri, les fromages et les condiments (ail, échalote).



Coupe large

Idéal pour trancher les légumes, les fruits ou le fromage, et faire des copeaux de chocolat ou de fruits secs.



Conserver



Conserve aussi le plaisir de cuisiner

Vous aimez les légumes savoureux qui conservent intactes toutes leurs qualités nutritionnelles, vous aimez cuisiner terrines et foie gras... Fabriqués en inox ou en acier galvanisé, plongés dans un bain de zinc en fusion, ils sont rigides et étanches pour longtemps.

Cuve avec poignées
pouvant accueillir jusqu'à 12
bocaux de 1L (38L)

Couvercle
avec une forme spéciale pour récupérer
l'eau qui s'évapore
Le trou central permet d'insérer un
thermomètre (disponible séparément)



Acier inoxydable
garantie d'alimentarité, fonction
faitout

OU

Galvanisé à chaud
garantie de rigidité, d'étanchéité
et de durabilité

**Fournis avec une colonne
intérieure et 6 ressorts**
pour maintenir les bocaux en
position pendant la cuisson

6 Bcx 011500 12 Bcx 011510 24 Bcx 011520

**BOUILLEUR A BOCAUX DE CONSERVE
AVEC UNE COLONNE INTÉRIEURE ET 6 RESSORTS
ACIER INOXIDABLE
FONCTION FAITOUT**

CONTENANCE 6, 12 OU 24 BOCAUX DE 1L

PRESERVING JAR PAN - KOKER VOOR WEKPOTTEN - HERVIDOR DE TARROS DE CONSERVAS



5 Bcx 011720 11 Bcx 011610 24 Bcx 011700

**BOUILLEUR A BOCAUX DE CONSERVE
AVEC UNE COLONNE INTÉRIEURE ET 6 RESSORTS
ACIER GALVANISÉ A CHAUD**

CONTENANCE 5, 11 OU 24 BOCAUX DE 1L

PRESERVING JAR PAN - KOKER VOOR WEKPOTTEN - HERVIDOR DE TARROS DE CONSERVAS



011580

**BOUILLEUR ÉLECTRIQUE /
AUTOCUISEUR****ACIER INOX 32L + ROBINET**
AVEC UNE COLONNE INTÉRIEURE
ET RESSORTS

ELECTRICAL STERILISATOR/COOKER

**Préparer les bocaux
et cuisiner, le 2 en 1
gourmand pour de bon**

Tout à la fois bouilleur et autocuiseur, ce modèle permet de faire des bocaux de conserve, de cuisiner des plats en grande quantité, de stériliser des jus et les mettre en bouteilles ou de réchauffer et servir des boissons.

Sa cuve en acier émaillé peut accueillir de 10 à 25 bocaux selon les modèles.



Puissance 2500 W

Thermostat réglable
30-110°C

Couvercle, colonne
intérieur et ressorts
fournis
pour maintenir les bocaux
en position pendant la
stérilisation

Minuteur 180 minutes
fonction cuisson
en continu

Robinet
idéal pour vider
l'appareil ou servir

ACCESSOIRES

VRAC 012650

CARTE 012651

**THERMOMETRE PLONGEUR
A GAINÉ 25CM**

IMMERSION THERMOMETER



CARTE 012671

**THERMOMETRE PLONGEUR
A TIGE 25CM CADRAN SILICONE**

IMMERSION THERMOMETER



NOUVEAU

LOT6 VRAC 012685

LOT6/SKIN 012681

LOT8/VRAC 012682

RESSORT DE MAINTIEN DES BOCAUXLOT DE 6 OU 8
SPRINGS

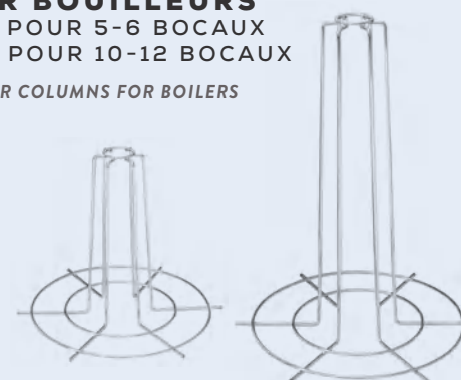
NOUVEAU

24 CM 012601

38 CM 012611

**COLONNES INTÉRIEURES
POUR BOUILLEURS**24CM POUR 5-6 BOCAUX
38CM POUR 10-12 BOCAUX

INTERIOR COLUMNS FOR BOILERS



012100

PASSE-COULIS
INOX 20CM
COULIS MILL

080410

OUVRE BOCAL
BOTTLE OPENER

012701

CLE A BOCAL SKIN
JAR OPENER**NOGENT**

100 ans de couteaux Français

4020

OUVRE-BOITE
MINI-KIM
CAN OPENER

4030

OUVRE-BOITE
SUPER-KIM
CAN OPENER

4040

OUVRE-BOÎTES - MAXI-KIM
CAN OPENER

4050

OUVRE-BOITE TIRANO
CAN OPENER

ACCESSOIRES

39

FOCUS**Faire soi-même ses conserves**

Vous aimez les bonnes choses, vous êtes gourmands, gourmets, vous aimez cuisiner...
Vous êtes prêts pour faire vous même vos conserves. Vous allez voir, c'est très simple.

- Nettoyez bien vos bocaux et couvercles
- Rincez les bien à l'eau bouillante et laissez-les sécher.
- Préparez vos légumes bien frais et vos recettes avec de bons produits.
- Remplissez vos bocaux quand les produits sont bien chauds
- Refermez en utilisant toujours un joint neuf préalablement ébouillanté.
- Installez les bocaux dans le bouilleur et fixez les avec les ressorts de maintien fournis.
- Remplissez le bouilleur d'eau jusqu'à couvrir tous les bocaux.
- Remettez le couvercle, laissez chauffer en contrôlant la température et le temps de cuisson.
- Un fois refroidis, rangez vos bocaux dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.

Puis réglez-vous !



Jardiner

L'art et la manière de cultiver la passion.

Depuis un siècle les ustensils de jardin Guillouard font le bonheur des jardiniers. Élégants et sobres, robustes et pratiques, ils ont leur place dans tous les jardins, des plus grands aux plus petits. Ils se transmettent de génération en génération et sont plus que jamais intemporels.

Légers et rigides
grâce à leur corps de forme ovale et nervuré

Pomme d'arrosoir fournie :
modèle plastique avec grille galvanisée
ou modèle métal avec grille laiton, trous 1.4mm.



Grande anse ergonomique
facilitant les manipulations à une ou deux mains

Disponible séparément :
pomme avec grille spéciale semis (trous 1 mm)
et pomme en plastique coloré



NOUVEAU

ARROSOIRS ACIER GALVANISÉ À CHAUD OU ACIER GALVANISÉ

CONTENANCE 13L - 10L - 6L

HOT DIP GALVANIZED WATERING CANS - GIETERS, THERMISCH VERZINKT -
REGADERAS GALVANIZADAS EN CALIENTE

ACIER GALVANISÉ

13L POMME GALVA 020512 10L POMME GALVA 020522 6L POMME GALVA 020542



ACIER GALVANISÉ À CHAUD

13L POMME PLAST 020110 10L POMME PLAST 020120 6L POMME PLAST 020140

13L POMME GALVA 020112 10L POMME GALVA 020122 6L POMME GALVA 020142



020340 020341 020342 020343 020344



ARROSOIRS ACIER GALVANISÉ CONTENANCE 4L

GALVANIZED WATERING CANS - GIETERS, VERZINKT EN GESCHILDERED -
REGADERAS GALVANIZADAS Y PINTADAS



1L 080300 1,75L 080320 020321 020322 020323 020325 020324

ARROSOIRS ACIER GALVANISÉ CONTENANCE 1L ET 1,75L

GALVANIZED WATERING CANS - GIETERS, VERZINKT EN GESCHILDERED -
REGADERAS GALVANIZADAS Y PINTADAS



NOUVEAU

NOUVEAU

ARROSOIRS Ronds CONTENANCE 1,5L

WATERING CANS - GIETERS - REGADERAS

1,5L 020261 020262 020265



POMMES POUR ARROSOIRS



ROSES FOR WATERING
CANS - SPROEIKOPPEN
VOOR GIETERS - CABEZA DE
REGADERA

020200 PLASTIQUE
TROU 1,4 MM



020230 GALVA
TROU 1,4 MM



020241 SPÉCIAL
SEMIS
TROU 1 MM



*Sauf ref. 020230

Composteurs

Le B-A BA du compost

Réussir votre compost est un jeu d'enfant. Dans un silo Guillouard, mettez toujours un 1/3 de brun, des déchets secs et 2/3 de déchets verts. Faites des couches successives, aérez régulièrement et contrôlez la température avec un thermomètre... Guillouard de préférence.

Le fin du fin en matière de compost.

Ce silo à compost est la star des jardins. Fabriqué en acier galvanisé et en bois naturel pour plus de rigidité et de longévité, il est incontournable pour tout jardinier amateur ou professionnel.

Couvercle percé pour permettre une bonne humidification naturelle

Planches avec vis prémontées, l'assemblage est rapide et facile



Larges ouvertures et trous d'aération pour assurer un processus de compost optimal, sans mauvaise odeur

Trappe de récupération

Le seau, accessoire indispensable au composteur, de la cuisine au jardin...



200L 020221 300L 020222 470L 020220 700L 020223

SILO À COMPOST
ACIER GALVANISÉ ET BOIS
CONTENANCE 200L, 300L, 470L OU 700L
COMPOSTER - COMPOSTADOR



200L 020611 470L 020610

EXTENSION POUR SILO À COMPOST
CONTENANCE 200L 470L
DOUBLEZ VOTRE CAPACITÉ ET PROLONGEZ LA VIE DE VOTRE COMPOSTEUR EN COUPLANT 2 RÉFÉRENCES



COUPLAGE 2X200 L
DOS À DOS



COUPLAGE 2X470 L
CÔTE À CÔTE

120L 020600

COMPOSTEUR
ACIER GALVANISÉ
CONTENANCE 120L
COMPOSTER - COMPOSTADOR



80L 020301 110L 020331 100L 020361 90L 020351

BAC MULTI-USAGES COMPOSTEURS
CONTENANCE 80L À 110L
MULTI-PURPOSE CONTAINER - MULTIFUNZIONALE CONTAINER-CONTENEDOR MULTIUSO



NOUVEAU

110 L



80 L



100 L



90 L

NOUVEAU

ACIER INOX
STAINLESS STEEL

020650

VERMICOMPOSTEUR À ENTERRER 5L
VERMICOMPOSTER TO BURY - WURMKOMPOSTER ZU BEGRABEN - VERMICOMPOSTADOR PARA ENTERRAR



NOUVEAU

ACCESSOIRES

5L 080650 5L 080651 10L 040125

SEAU AVEC COUVERCLE SPECIAL COMPOST
CONTENANCE 5L ET 10L
BUCKET WITH LID - EMMER MET DEKSEL - CUBO CON TAPA



NOUVEAU



021601

THERMOMETRE A COMPOST TIGE 50CM
COMPOST THERMOMETER - TERMOMETRO DE COMPOST





Goutte à goutte

IRISCO
L'arrosage goutte à goutte
malin et écologique

G
GUILLOUARD
NANTES • 1911

L'arrosage goutte à goutte malin et écologique



Ce système d'arrosage goutte à goutte breveté, est fiable et régulier grâce à son flotteur. Il est particulièrement recommandé pour les plantes en pots.

The diagram shows a cross-section of the 24/24 water filter. A blue arrow indicates the flow of water from the top, through the filter media, and out of the bottom. The filter media is labeled with a plus sign (+) and a minus sign (-). The text "24/24" is displayed on the right side of the diagram.

A circular logo with the text "MADE IN" at the top, "FRANCE" in the center (with "FRAN" in blue and "CE" in red), and "100%" at the bottom. The logo is tilted slightly to the right.

080795

080711

080722

GOUTTE À GOUTTE

Potager

Élevage



REPÈRE JARDIN

021220

**LOT 5 REPERES DE JARDIN
ACIER GALVANISÉ**

GARDEN MARKERS - PLANTENPLAATJE - INDICADOR DE JARDIN



3L 030100

5L 030110

10L 030120

**ABREUVOIR ACIER
GALVANISÉ À CHAUD**
CONTENANCE 3L, 5L ET 10L
DRINKERS - DRINKBAKKEN - BEBEDEROS



forme anti perchage

modèle syphoïde
à niveau constant



anti croupissement
galvanisé à chaud
naturellement fongicide



30CM 080576

30CM 080577

50CM 080578

MANGEOIRE
ACIER GALVANISÉ OU VERT 30CM ET 50CM
FEEDERS - EETKRIBBEN - COMEDEROS



080577

SEAU ABREUVOIR
4L VERT

DRINKERS - DRINKBAKKEN - BEBEDEROS



Le lien très attaché à la tranquillité d'esprit.



Ce lien souple à fort allongement permet un accrochage ou un assemblage qui tient vraiment longtemps.

Idéal pour le tuteurage
des tomates, des arbustes...

Permet d'attacher
câbles et tuyaux, et bien d'autres
utilisations en extérieur comme en
intérieur

Facile
à attacher et à détacher

Possibilité de jumeler
plusieurs liens pour obtenir
la longueur souhaitée



NOUVEAU

X10 021310

LOT DE 10 ATACH'FACIL
LONGUEUR 14CM

RUBBER LINK - ENLACE DE GOMA

NOUVEAU

031111

ABREUVOIR
5L PLASTIQUE
DRINKERS - DRINKBAKKEN
BEBEDEROS



031411

TRÉMIE À GRAINES
5L/3KG PLASTIQUE
FEEDERS - STORBAKKEN -
COMEDEROS COLGABLES



100% RECYCLÉ
& RECYCLABLE

080554

080552

TREMIE A GRAINES
6L ACIER GALVA OU VERT
FEEDERS - STORBAKKEN - COMEDEROS COLGABLES



Maison



Authentique et pratique depuis plus de 110 ans

Les seaux Guillouard sont aussi utiles dans un jardin que beaux dans un intérieur pour ranger des bûches ou remplacer une poubelle ordinaire.

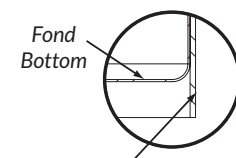
Corps en acier galvanisé (0.4 à 0.5 mm)
et nervuré pour allier rigidité et légèreté

Pied feuillard
pour une plus grande longévité
et une meilleure stabilité



Oreillons renforcés
et anse traditionnelle
en fil robuste

Grande étanchéité
et durabilité



Renfort en tôle 1.5mm
/ steel sheet reinforcement

SEAUX



9L 040110

11L 040120

13L 040130

16L 040140

10L 040121

SEAU ÉVASÉ ACIER GALVANISÉ À CHAUD PIED FEUILLARD
Ø26-9L • Ø28-11L • Ø30-13L • Ø32-16L - Ø28-10L (fond simple)

BUCKETS - EMMERS - CUBETA



FOND SIMPLE

040121

4.5L 040200

8L 040210

11L 040220

14L 040230

SEAU ACIER GALVANISÉ

Ø22-4.5L / Ø25-8L / Ø29-11L / Ø31-14L

BUCKETS - EMMERS - CUBETA



NOUVEAU

040190P

SEAU COLORIS PANACHÉ

Ø20-3.5L

ANTHRACITE / CORAIL / VERT OLIVE



POUBELLES



30L 080340

40L 080341

75L 080342

POUBELLE ACIER GALVANISÉ

CONTENANCE 30L, 40L AVEC PÉDALE, OU 75L

DUSTBINS - VUILNISBAKKEN - BASURERO



NOUVEAU

040520

SEAU ACIER INOX

Ø28-11L



ACIER
INOX
STAINLESS
STEEL



GRATTE-PIED

013830

**GRILLE GRATTE-PIEDS
ACIER GALVANISÉ À CHAUD**
60X30 CM

SCRAPER MAT - ROOSTERVOETMAT - REJILLA RASCAPIES



Lampe Luciole



Iconique et intemporelle, la LAMPE TEMPÊTE Luciole brille par son élégance.

Archi tendance, indémodable depuis plus de 100 ans, la lampe Luciole illumine salons, jardins, terrasses ou balcons. En intérieure ou en extérieure, elle brille par ses lignes intemporelles.

Structure en acier galvanisé et peint pour une meilleure protection anti-corrosion

Réservoir 500ml avec double fond jusqu'à 24 heures d'éclairage

Bouchon avec joint d'étanchéité



Verrine très résistante épaisseur 3mm, munie d'ergots pour blocage

Brûleur breveté et circulation de l'air optimisée pour garantir une flamme constante et lumineuse

Molette de réglage de la mèche pour ajuster l'intensité lumineuse



KRAFT 074610

LAMPE TEMPÊTE LUCIOLE COLORIS MÉTAL

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN - LAMPARA DE ACEITE



KRAFT 074191

LAMPE TEMPÊTE LUCIOLE COLORIS BLANC

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN - LAMPARA DE ACEITE



KRAFT 074511

LAMPE TEMPÊTE LUCIOLE COLORIS ANTHRACITE

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN - LAMPARA DE ACEITE



KRAFT 074521

LAMPE TEMPÊTE LUCIOLE COLORIS VERT TRENDY

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN - LAMPARA DE ACEITE



KRAFT 074531

LAMPE TEMPÊTE LUCIOLE COLORIS ROUGE CERISE

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN - LAMPARA DE ACEITE



KRAFT 074551

LAMPE TEMPÊTE LUCIOLE COLORIS TAUPE

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN - LAMPARA DE ACEITE



KRAFT 074591

LAMPE TEMPÊTE LUCIOLE COLORIS BLEU

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN - LAMPARA DE ACEITE



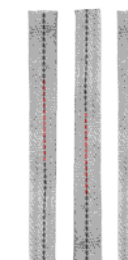
EMBALLAGE KRAFT

ACCESSOIRES

CARTE 074401

MÈCHES POUR LAMPES TEMPÊTE LOT DE 3 MECHES

WICK - LONT - MECHA



074900

HUILE COMBUSTIBLE 1L

PETROL FOR LAMP - BENZINE - GASOLINA



LINÉAIRE Cuisine



LINÉAIRE Jardin



Meubles & présentoirs



DISPLAY CARTON
VICE VERSA

00072V



DISPLAY CARTON
FINES LAMES

00075V

NOIR

00076V

BLANC



BOITE D'EMBALLAGE / DISPLAY
(livrée avec toute commande
d'éplucheurs et de petits couteaux)

NOGENT



EXEMPLE MEUBLE CLASSIC

0 000030V

MEUBLE BOIS AVEC BROCHES



00023V
DISPLAY PLEXI COLOR

00024V
DISPLAY PLEXI CLASSIC

00025V
DISPLAY PLEXI EXPERT

NOUVEAU

CARTONNETTES PLV SUPPORT BOIS



000303V



000301V



000302V

Emballages offerts avec minimum de commande

G
GUILLOUARD
NANTES • 1911



000200
ARBRE À ARROSOIR



4 pieds goutteurs achetés
le 5^{ème} est offert

80711
BOX IRISO

En France, les articles Nogent*** et Guillouard sont disponibles dans toutes les grandes enseignes, les revendeurs spécialisés et les boutiques de décoration.

UNE RÉPUTATION QUI S'EXPORTE...

À l'international, la marque est présente en Afrique sub-saharienne francophone, avec la lampe tempête mais aussi dans les DOM-TOM, au Japon, en Angleterre, en Allemagne, en Belgique, aux Pays-Bas ou encore en Suisse.



du
JARDIN
à la
CUISINE!

NOGENT
★ ★ ★
100 ans de couteaux Français

G
GUILLOUARD
NANTES • 1911

SAS NOGENT ***

11 Rue Louis André, 52340 Biesles - FRANCE

Tel : (+33) 0 3 25 31 92 12 • Fax : (+33) 0 3 25 31 99 52

Email Nogent : contact@nogent3etoiles.com

www.nogent3etoiles.com
www.guillouard.com

NOUVEAU

Passez votre commande sur notre site BtoB :
<https://client.nogent3etoiles.com>