



SABATIER®

DEPUIS 1812 - THIERS



CATALOGUE 2025

Manufacture Française de Coutellerie
French Manufacture of Cutlery



LA BRIGADE DE BUYER



DE BUYER



SCARITECH



ROUSSELO
DUMAS - SABATIER



N2J

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



Guilhem Pinault

Guilhem Pinault
Président
La Brigade de Buyer



LES 3 PILIERS DE L' ENGAGEMENT RSE DE LA BRIGADE DE BUYER

1



CONTRIBUER
À LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE

2



TRANSMETTRE
ET PARTAGER
NOS SAVOIR-FAIRE ET
NOTRE PASSION

3



EXERCER NOS
ACTIVITÉS AVEC
ÉTHIQUE ET
CONFORMITÉ



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®.

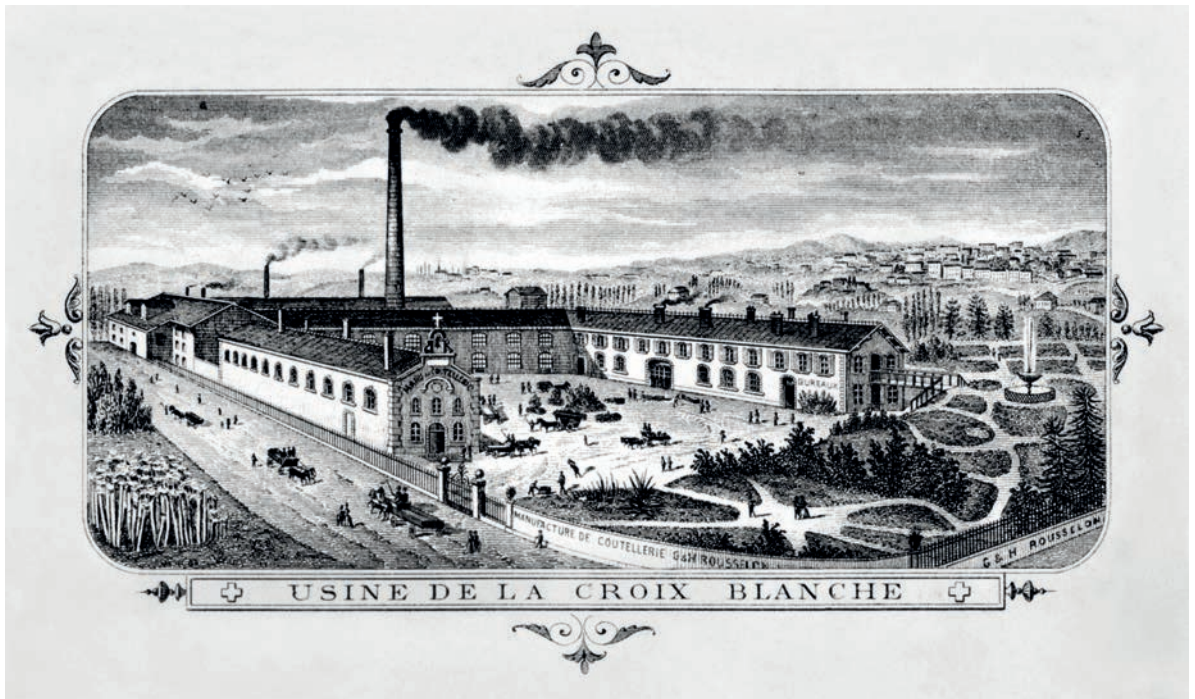
Manufacture ROUSSELON DUMAS-SABATIER

***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

SWISS MADE
TOTAL PROTECTION
CLIMATE CONTROL



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, maitres-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, builited 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 compagny 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.

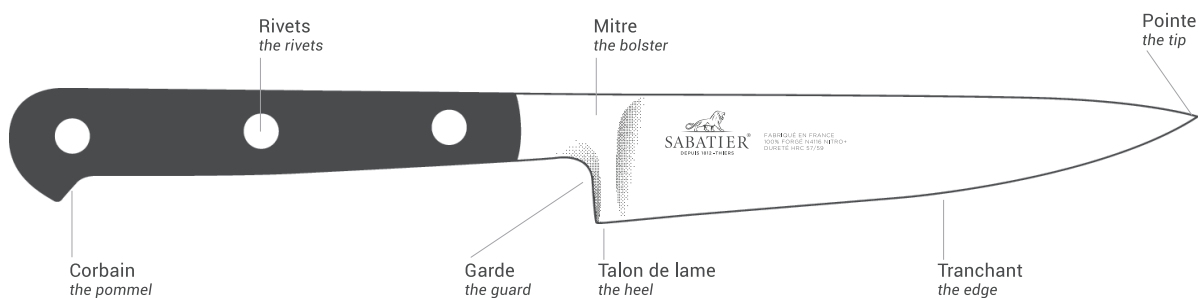
The brandmark "LION SABATIER®" signs and guarantees a manufacturing made in France, by ROUSSELON factory. In parallel, the brand "LION SABATIER® INTERNATIONAL" is used as an answer to the rising demand of the consumer for a quality product at a really competitive price. Thanks to their Asian privileged 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



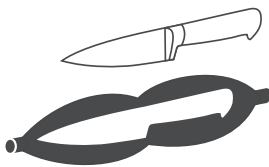
2.
Barre d'acier section ronde
Round section steel bar



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

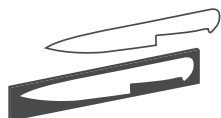
Lame découpée, mitre aluminium surmoulée

→ 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

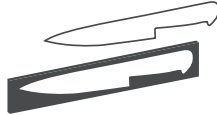
Lame découpée

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

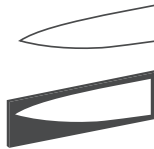
Lame et soies découpées puis soudées

Cut out blade and tang, assembling by welding

→ Exemples : Egide p.36, Leonys p.37



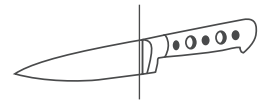
1.
**Bande acier plat
ou biseauté** Flat or
bevelled steel strip



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





Chef
Chef knife

20 cm 8"	806580
15 cm 6"	806480



Découper yatagan
Yatagan carving knife

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



Fourchette à découper
Carving fork

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



Pain
Bread knife

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



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

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



Filet de sole
Flexible fillet knife

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



Steak, coffret de 2
Steak knives 2 pc set

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



Légume fruit, lame dentée
Utility knife, serrated blade

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



Office
Paring knife

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

 **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

 jusqu'à épuisement des stocks



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



Léguf fruit, 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 A 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

🕒 jusqu'à épuisement des stocks

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

	Chef <i>Chef knife</i>	25 cm 10" 20 cm 8" 15 cm 6"	711680 711480 711280
	Tranchelard <i>Slicing knife</i>	25 cm 10" 20 cm 8"	712680 712480
	Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i>	20 cm 8"	713280
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	713380
	Santoku, lame alvéolée <i>Santoku, scalloped blade</i>	18 cm 7"	714780
	Filet de sole <i>Flexible fillet knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	714380 712280
	Saumon <i>Salmon knife</i>	30 cm 12"	713780
	Saumon, lame alvéolée <i>Salmon knife, scalloped blade</i>	30 cm 12"	713680
	Suédois <i>Swedish knife</i>	22 cm 9"	714580
	Jambon <i>Ham knife</i>	30 cm 12"	712180

**100% FORGÉ
FULLY FORGED**
ACIER RENFORCÉ A 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

		Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box
	Désosser <i>Boning knife</i>	13 cm 5"		713080
	Mini-Santoku, lame alvéolée <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"		714880
	Steak, tranchant lisse <i>Steak knife, plain edge blade</i>	13 cm 5"		714080
	Légumier, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" ³ / ₄		712980
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4"		711080
	Office stylet <i>Stylet paring knife</i>	9 cm 3" ¹ / ₂		713580
	Office bec d'oiseau <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" ¹ / ₃		710680
	Fourchette à découper <i>Carving fork</i>	17 cm 6" ³ / ₄		704980
	Fusil, mèche ronde <i>Round steel sharpening</i>	20 cm 8"	702500	702580
NOUVEAUTÉ 	Nakiri <i>Nakiri</i>	16 cm 6" ¹ / ₃		714980



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. Boîte Box
---------------	----------------------

	Chef Chef knife	25 cm 10" 20 cm 8" 15 cm 6"	800980 800480 800380
	Tranchelard Slicing knife	25 cm 10" 20 cm 8"	812680 812480
	Découper yatagan Yatagan carving knife	20 cm 8"	802280
	Pain Bread knife	20 cm 8"	801180
	Santoku, lame alvéolée Santoku, scalloped blade	18 cm 7"	814780
	Filet de sole Flexible fillet knife	20 cm 8" 15 cm 6"	814380 801680
	Saumon, lame alvéolée Salmon knife, scalloped blade	30 cm 12"	813680
	Suédois Swedish knife	22 cm 9"	814580

**F 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"	801080
	Mini-Santoku, lame alvéolée <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	814880
	Steak, tranchant lisse <i>Steak knife, plain edge blade</i>	13 cm 5"	800280
	Légufruit, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	802380
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	800180
	Office stylet <i>Stylet paring knife</i>	9 cm 3" 1/2	813580
	Office bec d'oiseau <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" 1/3	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"	801580
	Fusil, mèche ronde <i>Round steel sharpening</i>	20 cm 8"	802500 802580
NOUVEAUTÉ 	Nakiri <i>Nakiri</i>	16 cm 6" 1/3	814980



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



Chef
Chef knife

30 cm 12"	711950
25 cm 10"	711750
20 cm 8"	711550
15 cm 6"	711350



Tranchelard
Slicing knife

25 cm 10"	712750
-----------	--------



Tranchelard
Slicing knife

20 cm 8"	712550
----------	--------



Filet de sole
Flexible fillet knife

15 cm 6"	712350
----------	--------



Désosser
Boning knife

13 cm 5"	714150
----------	--------



Office
Paring knife

10 cm 4"	711150
----------	--------

**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. Boîte Box
	Chef Chef knife	20 cm 8" 15 cm 6"	800483 800383
	Tranchelard Slicing knife	25 cm 10" 20 cm 8"	 812683 812483
	Découper yatagan Yatagan carving knife	20 cm 8"	802283
	Pain Bread knife	20 cm 8"	801183
	Santoku, lame alvéolée Santoku, scalloped blade	18 cm 7"	814783
	Filet de sole Flexible fillet knife	20 cm 8" 15 cm 6"	814383 801683
	Saumon, lame alvéolée Salmon knife scalloped blade	30 cm 8" 1/2	813683
	Désosser Boning knife	13 cm 5"	801083
	Mini-Santoku, lame alvéolée Mini-Santoku, scalloped blade	13 cm 5"	814883
	Légumefruit, lame dentée Utility knife, serrated blade	12 cm 4" 3/4	802383
	Steak, tranchant lisse Steak knife, plain edge blade	13 cm 5"	841483
	Office Paring knife	10 cm 4"	800183
NOUVEAUTÉ 	Nakiri Nakiri	16 cm 6" 1/3	814983

Disponibles en coffrets p. 72-73



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



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

 jusqu'à épuisement des stocks

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

	Chef Chef knife	25cm 8" 20 cm 8" 15 cm 6"	832585 832085 831585
	Tranchelard Slicing knife	20 cm 8"	832485
	Découper yatagan Yatagan carving knife	20 cm 8"	832285
	Pain Bread knife	20 cm 8"	813385
	Santoku, lame alvéolée Santoku, scalloped blade	18 cm 7"	834785
	Filet de sole Flexible fillet knife	20 cm 8" 15 cm 6"	834385 831485
	Saumon, lame alvéolée Salmon knife, scalloped blade	30 cm 8" 1/2	833685
	Désosser Boning knife	13 cm 5"	831385









**100% FORGÉ
FULLY FORGED**
ACIER RENFORCÉ A 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"		834885
	Légume fruit, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4		832985
	Steak, tranchant lisse <i>Steak knife, plain edge blade</i>	13 cm 5"		841485
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4"		831085
	Office bec d'oiseau <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" 1/3		830685
	Fourchette à découper <i>Carving fork</i>	15 cm 6" ⌚	805155 ⌚	805185
	Fromage <i>Cheese knife</i>	13 cm 5"		841285
NOUVEAUTÉ 	Nakiri <i>Nakiri</i>	16 cm 6" 1/3		834985
















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. Boîte Box
---------------	----------------------

	Chef <i>Chef knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	832086 831586
	Tranchelard <i>Slicing knife</i>	20 cm 8"	832486
	Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i>	20 cm 8"	832286
	Filet de sole <i>Flexible fillet knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	834386 831486
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	813386
	Santoku, lame alvéolée <i>Santoku, scalloped blade</i>	18 cm 7"	834786
	Désosser <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	831386
	Mini-Santoku, lame alvéolée <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	834886
	Légufruit, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" ^{3/4}	832986
	Steak, tranchant lisse <i>Steak knife, plain edge blade</i>	13 cm 5"	841486
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	831086
	Fromage <i>Cheese knife</i>	13 cm 5"	841286
NOUVEAUTÉ 	Nakiri <i>Nakiri</i>	16 cm 6" ^{1/3}	834986

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

Disponibles en coffrets p. 72-73




MADE IN
FRANCE

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.
Boîte
Box



Chef
Chef knife

🕒 25 cm 10" 832584
🕒 20 cm 8" 832084
🕒 15 cm 6" 831584



Tranchelard
Slicing knife

🕒 20 cm 8" 832484



Découper yatagan
Yatagan carving knife

🕒 22 cm 9" 832284



Pain
Bread knife

🕒 20 cm 8" 813384



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

🕒 18 cm 7" 834784



Filet de sole
Flexible fillet knife

🕒 15 cm 6" 831484



Saumon, lame alvéolée
Salmon knife, scalloped blade

🕒 30 cm 12" 833684



Désosser
Boning knife

🕒 13 cm 5" 831384



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

🕒 13 cm 5" 834884



Léguf fruit, lame dentée
Utility knife, serrated blade

🕒 12 cm 4" 3/4 832984



Steak, tranchant lisse
Steak knife, plain edge blade

🕒 13 cm 5" 841484



Office
Paring knife

🕒 10 cm 4" 831084



Office stylet
Stylet paring knife

🕒 9 cm 3" 1/2 830984



Office bec d'oiseau
Bird's beak paring knife

🕒 6 cm 2" 1/3 830684











**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. Boîte Box
	Chef Chef knife	🕒 20 cm 8" 🕒 15 cm 6"	832087 831587
	Découper yatagan Yatagan carving knife	🕒 20 cm 8"	832287
	Pain Bread knife	🕒 20 cm 8"	813387
	Santoku, lame alvéolée Santoku scalloped blade	🕒 18 cm 7"	834787
	Filet de sole Flexible fillet knife	🕒 20 cm 8" 🕒 15 cm 6"	834387 831487
	Désosser Boning knife	🕒 13 cm 5"	831387
	Mini-Santoku, lame alvéolée Mini-Santoku, scalloped blade	🕒 13 cm 5"	834887
	Légumfruit, lame dentée Utility knife, serrated blade	🕒 12 cm 4" 3/4	832987
	Steak, tranchant lisse Steak knife, plain edge blade	13 cm 5" 🕒	841487
	Office Paring knife	🕒 10 cm 4"	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*

🕒 jusqu'à épuisement des stocks

Collections permanentes

Permanent collections

Collections permanentes
Permanent collections



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



Chef (mitre aluminium)

Fabriqué en France • Lame acier inox X45CrMo14
Manche POM • Rivets lait n traversants

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

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



Chef
Chef knife

🕒 20 cm 8" 870650 870620



Découper
Carving knife

19 cm 7" 1/2 870450 870420



Découper, lame microdentée
Carving knife, micro serrated 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



Fromage
Cheese knife

🕒 13 cm 5" 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

🕒 jusqu'à épuisement des stocks



Chef
Chef knife

🕒 20 cm 8" 762080



Découper tranchelard
Slicing knife

🕒 20 cm 8" 762280



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

🕒 18 cm 7" 761880



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

🕒 13 cm 5" 761280



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

Lame
Blade

Ref.
Boîte
Box



Découper
Carving knife

 20 cm 8" 904680




Pain
Bread knife

 20 cm 8" 904580



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

 12 cm 4" 3/4 904380




Légumfruit, lame microdentée
Utility knife, microserrated blade

 12 cm 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 3½"	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

	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
	Légumier, lame microdentée <i>Utility knife, microserrated 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



Pain
Bread knife



20 cm 8"

786282



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

jusqu'à épuisement des stocks



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

SABATIER®



**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" 714080



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

13 cm 5" 800280



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

13 cm 5" 841483



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

13 cm 5" 841485



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

🕒 13 cm 5" 841484



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

13 cm 5" 841486



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

🕒 13 cm 5" 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, microerrated blade***10,5 cm 4" 1/4****024310****Steak REFLEX, lame microdentée,
boîte de 24***Steak knives, microerrated blades, 24 pc box***12 cm 4" 3/4****022750****Steak STOP PRIX, lame microdenté***Steak knife, microerrated 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

Lame
Blade

Réf.
Ref.



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, microserrated blade

10,5 cm 4" 1/4

1973..

Steak, lame microdentée

Steak knife, microserrated 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

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

 	Couteau à Pizza CORTA PIZZ <i>Pizza knife</i>	11,5 cm 4" 1/2 200110
 	Couteau à foie gras, manche noir <i>Foie gras knife, black handle</i>	13,5 cm 5" 1/3 818180
 	Couteau à foie gras, manche blanc <i>Foie gras knife, white handle</i>	13,5 cm 5" 1/3 818183
 	Manche noir, 2 rivets, lame microdentée <i>Black handle, 2 rivets, micro serrated blade</i>	10,5 cm 4" 1/4 197310
 	Manche rouge, 2 rivets, lame microdentée <i>Red handle, 2 rivets, micro serrated blade</i>	10,5 cm 4" 1/4 197311
	Manche surmoulé noir STOP PRIX <i>Black moulded handle</i>	 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 stripper

015000



Canneleur-zesteur
Lemon decorator stripper

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 <i>Stainless steel vegetable tong</i>	24 cm 9" 1/2	015702
	Pince à dresser coudée inox <i>Curved stainless steel chef's tong</i>	 31 cm 12"	017620
	Pince à désarêter <i>Fish bone tweezer</i>	14 cm 5" 1/2	015902
	Casse-noix inox massif forgé poli <i>Stainless steel forged massive nutcracker</i>	17 cm 6" 3/4	649102
	Casse-noix inox forgé <i>Stainless steel forged nutcracker</i>	18.5 cm 7" 1/3	649402
	Casse-noix aluminium chromé <i>Chromium plated aluminum nutcracker</i>	16 cm 6" 1/3	649002
	Ouvre-boîte PRESTO <i>PRESTO tin-opener</i>	10 cm 4"	690202
	Ouvre-boîte MAXILUXE <i>MAXILUXE tin-opener</i>	17.5 cm 7"	691208
	Fouet tout inox <i>Stainless steel whisk</i>	25 cm 10"	640402
	Fil à fromage, poignées P.P. <i>Cheese wire, P.P. handles</i>	60 cm 24"	441000
	Brochettes inox 35 cm, lot de 6 <i>Stainless steel skewers, set of 6 pcs</i>	 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 x 3/4	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



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











🕒 jusqu'à épuisement des stocks

		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	587710	

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

		Dim. Size	Ref. Gaine Wallet	Ref. Carte Card
	Fusil mèche ronde manche ABS <i>Round steel sharpening ABS handle</i>	30 cm 12"	863200	863220
	Fusil mèche ovale manche ABS <i>Oval steel sharpening ABS handle</i>	30 cm 12"	863300	863320
	Fusil mèche ovale manche bois <i>Oval steel sharpening wooden handle</i>	30 cm 12"	863104	863124
	Fusil ménage mèche ronde <i>Household round steel sharpening</i>	25 cm 10"	864100	864120
	Fusil diamant mèche ronde <i>Diamond round steel sharpening</i>	25 cm 10"	863900	863920
	Fusil diamant mèche ovale <i>Diamond oval steel sharpening</i>	25 cm 10"	862800	862820
	Fusil Affil mèche large plate avec boucle <i>Flat steel sharpening ABS handle with ring</i>	30 cm 12"	863600	863620
	Fusil mèche large plate chromé avec boucle <i>Chrome flat steel sharpening with ring</i>	25 cm 10"	862902	

Fusils

Honing steels

Dim.
Size

Ref.
Boîte
Box



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



Affiloir Carbcut
Carbcut sharpener

🕒 15,5 cm 6"

863782



Affûteur 3A
3A sharpener

864680



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

002080

Aiguiseurs

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








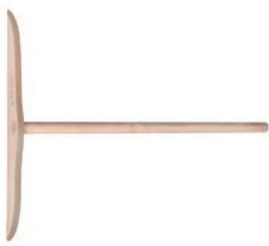

860180

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

Cutting board with drawer, 5 forged IDEAL knives brass rivets












Coupe-pains et planches

Bread cutters and boards

		Dim. Size	Ref. Gaine Wallet
	Spatule biseautée <i>Bevelled spatula</i>	30 cm 12"	651254
	Spatule courbée <i>Curved spatula</i>	32 cm 12"1/2	651704
	Spatule ronde <i>Round spatula</i>	30 cm 12"	651454
	Cuillère à ragoût <i>Stew cooking spoon</i>	40 cm 16" 35 cm 14" 30 cm 12"	652604 652404 652504
	Spatule à crêpes <i>Pancakes spatula</i>	40 cm 16"	651554
	Rateau à crêpes <i>Pancakes rake</i>	25 cm 10"	651854
	Spatules à raclette, lot de 8 <i>Scrapers spatulas, set of 8 pcs</i>	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

25 cm 10" 641554



Maryse large, manche résine

Large rubber spatula, resin handle

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

jusqu'à épuisement des stocks



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 Périgord 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".

jusqu'à épuisement des stocks



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



🕒
 666180
Bloc ADELAÏDE
+ 5 couteaux Hartley
 ADELAÏDE block + 5 Hartley
 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".

🕒 jusqu'à épuisement des stocks



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*



669582

**Bloc FUJI acrylique
+ 5 couteaux Orys**

*Acrylic FUJI block
+ 5 Orys 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".



668280

Bloc MOSCOU noir

Empty MOSCOW block



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



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 yatagan 20 cm

+ fourchette chef 16 cm

EDONIST 2 knife set

fork 6" 1/4, Yatagan 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"



808381 - **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**



**100% FORGÉ
FULLY FORGED**



Ensembles et coffrets

Sets and boxes

 jusqu'à épuisement des stocks



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 + Léguefruit 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"

Ensembles et coffrets

Sets and boxes

jusqu'à épuisement des stocks



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 + Légufruit 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"



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 micro serrated blade



808280 Jais

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*

jusqu'à épuisement des stocks



900485

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

GAUCHO carbonized beech wood
handle steak knife set



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

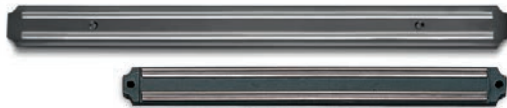
Dim. Size	Ref. Gaine Wallet	Ref. Carte Card
--------------	-------------------------	-----------------------



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 & troussees

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



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



jusqu'à épuisement des stocks

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 abîment 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 resharpen 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.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE APPLICABLES A COMPTER DU 1er JANVIER 2025

Nous vous invitons à prendre connaissance de nos Conditions Générales de Vente (ci-après dénommées les « CGV ») qui s'appliquent à toutes les ventes de produits de la société ROUSSELON DUMAS SABATIER (ci-après dénommée « le Vendeur » ou « nous ») à ses clients professionnels (ci-après dénommés « l'Acheteur ») pour des livraisons à destination de la France et de l'étranger.

1 – APPLICATION ET OPPOSABILITE DES CGV – DOCUMENTATION COMMERCIALE

1.1. Les CGV qui sont systématiquement adressées ou remises à tout Acheteur qui en fait la demande, constituent le socle unique de la négociation commerciale conformément à l'article L.441-1, III du Code de commerce français. Toute commande passée auprès du Vendeur implique nécessairement à titre de condition essentielle et déterminante, l'acceptation entière et sans réserve par l'Acheteur des CGV, sous réserve de toute négociation particulière. Toutes conditions contraires et, notamment, toutes conditions générales ou particulières, émanant de l'Acheteur, sont en conséquence inopposables au Vendeur, sauf négociation loyale et acceptation préalable et écrite. Les CGV sont modifiables à tout moment, et sans préavis, en tout ou partie par le Vendeur, sous réserve des prévisions contractuelles dûment négociées avec l'Acheteur. Le fait que le Vendeur ne se prévale pas, à un instant donné, d'une stipulation des CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à s'en prévaloir.

1.2. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative. Ils ne peuvent pas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

2 – COMMANDES

2.1. Les commandes doivent être adressées par email, par EDI ou via nos sites Internet à destination des professionnels. Elles font l'objet d'une confirmation de commande par le Vendeur. La commande devient contractuelle l'ensemble des renseignements requis à l'effet de permettre au Vendeur d'analyser ladite commande, et notamment : Coordonnées de l'Acheteur, références et quantités de produits commandés, modalités de livraison, date de livraison souhaitée, lieu et horaires de livraison, N° de TVA intracommunitaire, le cas échéant. Le montant minimum de la commande devra être de 150 € hors taxes. 2.2. Toute modification, ou annulation de commande ne peut être prise en considération que si elle nous est parvenue par écrit dans un délai de deux (2) jours ouvrés après la confirmation de la commande par nos soins. 2.3. Le Vendeur se réserve le droit de refuser les commandes en cas d'événements de force majeure tels que définis à l'article 13, de manquement de l'Acheteur à l'une quelconque de ses obligations et, plus généralement, de refuser toute commande présentant un caractère anormal par rapport aux usages dans la profession ou en comparaison à des commandes antérieures passées par l'Acheteur.

3 – PRIX– REDUCTIONS DE PRIX – MODIFICATION DES CONDITIONS ECONOMIQUES

3.1. Les produits sont facturés au tarif en vigueur le jour de la livraison. Nos prix sont exprimés en Euros (€) et s'entendent hors taxes. En conséquence, tous impôts, taxes, droits ou autres à payer, notamment en application des réglementations nationales ou européennes, au titre de la vente et de la revente sont à la charge de l'Acheteur. Ils incluent le coût des emballages des produits, à l'exclusion des emballages spéciaux, le coût du transport des produits étant quant à lui facturé en sus. 3.2. L'Acheteur pourra bénéficier de réductions de prix en fonction des quantités acquises ou livrées en une seule fois ou en seul lieu ou de la régularité des commandes ou encore des accords particuliers convenus avec le Vendeur. 3.3. Nos prix sont modifiables à tout moment en fonction de l'évolution des conditions économiques c'est-à-dire en tenant compte de l'évolution des cours des matières premières, des évolutions technologiques, des coûts de main d'œuvre, des coûts des emballages ou toutes autres modifications décidées par le législateur. En outre, si, au cours de l'exécution d'une commande, la situation économique, politique, sanitaire ou les conditions de fabrication/production ou de commercialisation en vigueur au moment de sa conclusion, se trouvent (en) manifestement modifiée(s), en particulier du fait d'une hausse des prix des matières premières affectant de façon sensible le marché des produits, et de façon générale, en cas de modification importante des conditions économiques en vigueur lors de la commande, de nature à en rendre l'exécution anormalement onéreuse pour le Vendeur, les parties se rapprocheront pour adapter les conditions de cette commande à la nouvelle situation de façon équitable. En cas d'impossibilité d'accord dans un délai de deux (2) mois à compter de la mise en œuvre de la présente clause, la commande pourra être résolue, par l'une des parties, quinze (15) jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

Le présent article déroge en conséquence à l'article 1195 du Code civil français et écarte expressément le recours au juge aux fins d'adaptation du contrat, en cas d'échec de la renégociation des conditions de la commande. L'exécution de la commande en cause sera suspendue pendant toute la durée de mise en œuvre de la présente clause de renégociation.

4 – MODALITES DE REGLEMENT

4.1. Pour les Acheteurs situés sur le territoire français

Nos factures sont payables à trente (30) jours date d'émission de facture, net sans escompte, la date de règlement étant entendue comme la date à laquelle les fonds sont mis par l'Acheteur à notre disposition. Les paiements anticipés donnent lieu à un escompte si le règlement intervient dans un délai maximum de dix (10) jours à compter de la date d'émission de la facture. Le taux d'escompte applicable est de 0,5 %. Nos factures sont payables à notre siège social par virement, mandat de prélèvement SEPA ou Lettre de Change Relevé. 4.2. Pour les Acheteurs situés à l'étranger

Nos factures sont payables en Euros (€) avant expédition des produits, par virement SWIFT aux coordonnées bancaires indiquées sur nos factures. L'Acheteur peut bénéficier de vente à crédit si la société d'assurance-crédit du Vendeur couvre ledit crédit.

Il est de la responsabilité de l'Acheteur de se mettre en relation avec la société d'assurance-crédit indiquée par le Vendeur, dans les plus brefs délais dès demande du Vendeur, afin de transmettre les éléments financiers nécessaires à l'évaluation ou à la ré-évaluation du risque crédit.

5 – RETARD ET DEFAUT DE PAIEMENT

En cas de retard de paiement, l'Acheteur est de plein droit débiteur, à l'égard du Vendeur, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est fixé à hauteur de quarante (40) euros. Lorsque les frais de recouvrement exposés par le Vendeur sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le Vendeur peut demander une indemnisation complémentaire, sur présentation des justificatifs correspondants. Des pénalités de retard courent également au taux de trois (3) fois le taux d'intérêt légal en vigueur, de plein droit sans qu'une mise en demeure soit nécessaire.

La présente clause ne nuit pas à l'exigibilité immédiate de la dette objet du retard ou du défaut de paiement. Par ailleurs, à la suite d'un incident de paiement, le Vendeur se réserve le droit de modifier toutes les conditions de paiement préalablement accordées, de rendre immédiatement exigibles toutes les autres créances dues par l'Acheteur, de suspendre toutes les commandes en cours, et/ou d'exiger un paiement comptant pour les livraisons à venir, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans que cela puisse donner lieu pour l'Acheteur au moindre dédommagement.

Toute détérioration du crédit de l'Acheteur et de façon générale toute modification – quelle qu'en soit l'origine – de la situation de l'Acheteur pourra justifier l'exigence de garantie(s) et/ou de modalités de paiement particulières fixées par le Vendeur, voire le refus par le Vendeur de donner suite aux commandes faites par l'Acheteur.

6 – CLAUSE PENALE

Le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'exigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, l'allocation au Vendeur d'une somme égale à 15% du montant hors taxes impayé, à titre de clause pénale. La pénalité est indivisible et acquise au Vendeur quand bien même ce dernier solliciterait la résolution de la commande. La présente clause ne prive pas le Vendeur de demander en justice l'indemnisation de la totalité du préjudice que lui causerait l'inexécution si celui-ci s'avérait supérieur au montant de la clause pénale.

7 – EMBALLAGE DES PRODUITS

Les produits objet de la commande sont fournis par le Vendeur conditionnés en considération du type de transport défini dans le cadre de la confirmation de commande. Il est rappelé à cet effet que :

- les colis emballages à propos desquels l'Acheteur déclare avoir obtenu toutes les précisions nécessaires sont jugés par ce dernier comme aptes à préserver l'intégrité des produits l'Acheteur déchargeant de ce fait le Vendeur de toute poursuite sur ce fondement,
- sauf conditions contraires exprimées formellement par le Vendeur, les emballages des produits ne sont pas repris par le Vendeur, leur coût étant partie intégrante du tarif de vente signifié à l'Acheteur.
- les palettes ne sont pas considérées comme des emballages – l'Acheteur s'engageant à en préserver l'intégrité, en assurer la restitution, et plus généralement à respecter les instructions qui lui seront données à ce titre par le Vendeur.

8 – LIVRAISONS DES PRODUITS

8.1. Le Vendeur peut proposer à l'Acheteur d'assurer la livraison des produits jusqu'à un lieu déterminé.

Cette livraison interviendra en franco de port si elle est réalisée le territoire de la France métropolitaine (Corse incluse), en un seul point de livraison et à une seule date pour l'intégralité de la commande. Les autres conditions d'octroi du franco de port seront précisées ultérieurement à l'Acheteur.

Pour les DROM-COM, la commande sera livrée en France métropolitaine, franco-transitaire désigné par l'Acheteur, dans les mêmes conditions.

Dans l'hypothèse où le franco n'est pas respecté par l'Acheteur, le port sera à la charge de l'Acheteur et sera facturé en tenant compte des zones tarifaires ainsi que du volume expédié.

A défaut d'une livraison franco, les produits voyageant aux risques et périls de l'Acheteur à partir des entrepôts du Vendeur, 8.2. S'il assure la prestation de transport, le Vendeur dispose de toute liberté dans le choix du moyen de livraison ainsi que concernant le choix du transporteur.

Le prix de cette prestation tient compte des zones tarifaires et du volume expédié (en palette, colis ou en fonction du volume en kilos de la commande).

8.3. Chaque livraison donnera lieu à l'établissement d'un bordereau reprenant, outre la date de remise des produits commandés, leur désignation et quantité. Chaque bon de livraison devra impérativement être signé par l'Acheteur (cachet et signature) et porter mention du nom du réceptionnaire. Le déchargement est effectué par l'Acheteur à ses frais et risques.

8.4. L'Acheteur devra prendre possession des produits commandés au lieu, date et heures convenus. A ce titre, l'Acheteur devra prendre toutes dispositions à l'effet de permettre que la livraison soit effectuée en toute sécurité et de façon plus générale s'assurer que cette opération s'effectuera de façon optimale et dans le strict respect des modalités précisées à cet effet par le Vendeur. L'Acheteur indemnifiera le Vendeur de l'ensemble des coûts supportés et dommages éventuellement subis liés au défaut du respect par l'Acheteur des engagements définis ci-dessus ce sans préjudice du droit pour le Vendeur, si il le souhaite, de résoudre la vente en cause aux torts exclusifs de l'Acheteur.

9 – DELAIS DE LIVRAISON

9.1. Les délais de livraisons sont donnés par le Vendeur à titre indicatif, et sont décomptés à partir de sa confirmation de commande ferme et définitive. La livraison des produits dans les délais indiqués ne peut intervenir que si l'Acheteur est à jour de ses obligations (notamment financières) vis-à-vis du Vendeur. Compte tenu de ce qui précède, l'Acheteur ne pourra pas prétendre à des dommages et intérêts quelconques en cas de retard de livraison d'un délai raisonnable. Il ne pourra pas procéder à des retenues, ou annulation de commande. En outre, les délais de livraison sont subordonnés à la réception en temps utile par le Vendeur de tous les renseignements à fournir par l'Acheteur.

9.2. Nos livraisons sont effectuées sous réserve des stocks disponibles.

Le Vendeur se réserve la faculté, au cas de besoin, d'effectuer la livraison de façon globale ou fractionnée – ce sans indemnité au profit de l'Acheteur.

10 – RECEPTION – CONFORMITE DES PRODUITS

10.1. Le nombre et/ou le poids et l'état des produits doivent être impérativement vérifiés à leur réception par l'Acheteur en présence du transporteur, le cas échéant.

Les frais et les risques afférents à cette vérification sont à la charge de l'Acheteur.

Il est rappelé que les colis adressés par le Vendeur sont revêtus d'une bande de garantie portant les références du Vendeur et ouverte par le Vendeur au départ des entrepôts du Vendeur dans des conditions de nature à attester que les colis ne sont pas ouverts lors de l'opération de transport. En conséquence, tout colis non muni de cette bande de garantie ou dont la bande serait altérée ou portant les traces d'une manipulation de ladite bande devra impérativement à sa réception être refusé par l'Acheteur.

10.2. En cas d'avarie, de manquant, ou plus généralement de toute non-conformité, l'Acheteur :

- informera le Vendeur par email dans un délai maximum de vingt-quatre (24) heures à compter de la réception des produits ;
- devra fournir toute justification quant à la réalité des vices ou anomalies constatées.

10.3. Aucun retour d'un produit livré ne pourra intervenir sans un accord préalable et écrit du Vendeur, la livraison du produit concerné devant avoir eu lieu depuis moins de vingt (20) jours ouvrés. Dans le cas d'un retour, le produit devra être renvoyé dans son emballage d'origine qui devra être en bon état, sous peine d'application d'une décote.

Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'Acheteur et ce, conformément à l'Incoterm THIERS (63300), FRANCE (selon les Incoterms CCI VERSION 2020).

Pour tout retour de produits dû à une erreur de l'Acheteur quant à la quantité commandée, le code (le numéro de référence mentionné sur l'ordre) faisant foi, nous appliquerons une décote de 30 % par rapport au prix d'achat du produit retourné au titre des frais de restockage et des frais de port payés par nos soins lors de l'expédition du produit et ce, après vérification quantitative et qualitative des produits.

Dans tous les cas se ne seront pas repris :

- les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée ;
- les fabrications et commandes spéciales.

10.4. Si les vices ou anomalies sont avérés, l'Acheteur pourra obtenir le remplacement du produit concerné ou un avoir, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts et ce, nonobstant toute clause contraire figurant dans les éventuelles conditions d'achat de l'Acheteur.

11 – PROPRIETE INTELLECTUELLE

Le Vendeur est titulaire des droits exclusifs de propriété intellectuelle sur l'ensemble des produits vendus sous sa marque, logos, marques, créations et œuvres protégeables diverses.

Par conséquent, aucun élément de la relation commerciale existant entre le Vendeur et l'Acheteur ne peut permettre à l'Acheteur de revendiquer le transfert à son bénéfice ou au bénéfice de tout tiers d'un quelconque droit de propriété ou d'exploitation de tout ou partie des droits de propriété intellectuelle (quelle qu'en soit la nature, la portée et/ou l'origine) détenus et/ou exploités par le Vendeur concernant les produits objet de la commande et/ou se rapportant auxdits produits.

L'Acheteur s'engage à respecter les droits ainsi détenus et/ou exploités par le Vendeur et à n'entreprendre aucune action susceptible d'y porter atteinte et de façon plus générale pouvant porter atteinte aux intérêts du Vendeur. Ainsi, notamment, l'Acheteur ne peut affecter, modifier ou supprimer la marque apposée par le Vendeur sur la documentation transmise ou sur les produits. Toute utilisation intégrale ou partielle par l'Acheteur d'une marque, dénomination ou d'un signe appartenant ou exploité par le Vendeur doit faire l'objet de son accord préalable et écrit.

12 – RESERVE DE PROPRIETE – TRANSFERT DES RISQUES

12.1. Les produits sont vendus avec une clause subordonnant expressément le transfert de leur propriété au paiement intégral du prix en principal et accessoires conformément aux articles 2367 à 2372 du Code civil français.

Le paiement ne pourra être considéré effectué que lors de l'encaissement effectif du prix par le Vendeur. Il est expressément prévu que les produits en possession de l'Acheteur sont présumés eux encore impayés et le Vendeur peut les reprendre en règlement des factures impayées.

En cas de saisie ou de toute autre intervention d'un tiers sur les produits, l'Acheteur doit impérativement en informer le Vendeur sans délai afin de lui permettre de s'y opposer et de préserver ses droits.

L'Acheteur s'interdit de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété de ces produits. Il est toutefois autorisé à revendre les produits concernés en indiquant au sous-acquéreur que les produits revendus sont grevés d'une clause de réserve de propriété. L'Acheteur s'engage au cas de revente des produits visés par la clause de réserve de propriété à comptabiliser le prix de revente au montant le plus élevé parmi les prix de vente des produits visés par la clause de réserve de propriété. Aucune action en revendication ne pourra être exercée par le Vendeur en raison de la clause de réserve de propriété. L'Acheteur doit impérativement en informer le Vendeur sans délai afin de lui permettre de s'y opposer et de préserver ses droits.

L'Acheteur s'interdit de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété de ces produits. Il est toutefois autorisé à revendre les produits concernés en indiquant au sous-acquéreur que les produits revendus sont grevés d'une clause de réserve de propriété. L'Acheteur s'engage au cas de revente des produits visés par la clause de réserve de propriété à comptabiliser le prix de revente au montant le plus élevé parmi les prix de vente des produits visés par la clause de réserve de propriété. Aucune action en revendication ne pourra être exercée par le Vendeur en raison de la clause de réserve de propriété. L'Acheteur doit impérativement en informer le Vendeur sans délai afin de lui permettre de s'y opposer et de préserver ses droits.

Les produits pourront être, à tout moment, et sans nécessité de sommation préalable, repris aux frais de l'Acheteur par le Vendeur au cas d'inexécution de ses obligations par l'Acheteur ce sans préjudice du versement, au profit du Vendeur, de tous dommages-intérêts à ce titre. Le Vendeur et/ou son transporteur seront en conséquence autorisés à pénétrer dans les locaux de l'Acheteur pour le faire constater, à procéder à la saisie des produits grevés de réserve de propriété. Cette procédure n'est pas exclusive d'autres actions ou procédures judiciaires que le Vendeur pourra décider d'engager. Toute procédure collective de l'Acheteur pourra entraîner la revendication des produits conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

12.2. Les stipulations ci-dessus ne font pas obstacle au transfert à l'Acheteur des risques de perte, détérioration des produits soumis à réserve de propriété ou des dommages qu'ils pourraient occasionner. L'Acheteur doit en conséquence souscrire une assurance garantissant les risques nés à compter de la livraison des produits, et ce, pour les ventes à l'export, conformément à l'Incoterm stipulé entre les parties.

13 – FORCE MAJEURE

Le Vendeur se réserve la faculté de suspendre, retarder ou de modifier toute commande totalement ou partiellement, dans l'hypothèse où un cas de force majeure viendrait affecter la bonne exécution de celle-ci.

Sont notamment assimilés à des cas de force majeure, sans que cette liste soit limitative :

- guerre (déclarée ou non déclarée), guerre civile, émeute et révolution, acte de piraterie,
 - sabotage, réquisition, confiscation, nationalisation, embargo et expropriation,
 - cataclysmes naturel tel que violente tempête, cyclone, tremblement de terre, raz de marée, inondation, destruction par la foudre, épidémie, crise sanitaire,
 - accident, notamment d'outillage, bris de machine, explosion, incendie, destruction de machines, d'usines et d'installations
- quelles qu'elles soient, interruption ou retard dans les transports, défaillance d'un transporteur quel qu'il soit, impossibilité d'être approvisionné pour quelque raison que ce soit, pénurie des matières premières,- défaillance d'un tiers,
- boycott, grève et lock-out sous quelque forme que ce soit, grève du télé, occupation d'usines et de locaux, arrêt de travail se produisant dans les entreprises de la partie qui demande l'exonération de sa responsabilité,
- acte de l'autorité, qu'il soit licite ou illicite, arbitraire ou non,
- ou bien encore tout autre événement indépendant de la volonté du Vendeur.

Le Vendeur s'engage à prévenir l'Acheteur dans les huit (8) jours de la survenance de l'un de ces événements, et à mettre tout en œuvre pour reprendre, dès que possible, l'exécution de ses obligations. Aucune pénalité ne pourra être acceptée par le Vendeur sous quelque forme que ce soit en cas de force majeure.

14 – CESSION DES COMMANDES

14.1. Le bénéfice de la commande est strictement réservé à l'Acheteur et ne peut en aucun cas être cédé sans un accord écrit du Vendeur.

14.2. Il est convenu par l'Acheteur que le Vendeur pourra, à sa discrétion, céder le bénéfice de la commande, et plus généralement de tout contrat commercial, à une société appartenant au même groupe que lui. Dans ce cas, le Vendeur en informera l'Acheteur par tout moyen approprié.

15 – TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES

Conformément au Règlement Européen n°2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes à l'égard des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (ci-après le « RGPD »), le Vendeur conservera la confidentialité la plus stricte des données personnelles qui seront communiquées par l'Acheteur à l'occasion de la vente des produits et devra les traiter dans le respect dudit règlement.

Les données à caractère personnel transmises par l'Acheteur feront l'objet d'un traitement informatique et pourront être utilisées par le Vendeur pour l'exécution, la gestion, le suivi, la préparation et l'expédition des commandes, la facturation, la comptabilité et le recouvrement.

Les données sont collectées conformément à l'article 6.1 b) du RGPD.

Les données personnelles sont exclusivement destinées au Vendeur. L'accès aux données personnelles sera strictement limité aux salariés du Vendeur habilités à les traiter en raison de leurs fonctions.

Ces données à caractère personnel sont conservées pour la durée de la relation commerciale entre le Vendeur et l'Acheteur. Elles pourront également être conservées pour une durée plus longue afin de répondre à une obligation légale ou réglementaire ou de se prévaloir d'un droit, ce pendant le temps requis pour l'accomplissement de l'obligation de la prescription du droit en cause. Conformément à la réglementation applicable, la personne physique concernée dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de portabilité, de limitation du traitement et/ou de suppression des données le concernant. Elle bénéficie également du droit de s'opposer au traitement pour motif légitime, de s'opposer à ce que ses données personnelles soient utilisées à des fins de prospection, du droit de retrait de son consentement et enfin du droit d'introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).

Tous ces droits peuvent être exercés en s'adressant au Vendeur à l'adresse électronique suivante : commercial@rousselon.fr. La personne physique peut donner des directives générales ou particulières respectivement à un tiers de confiance certifiée par la CNIL ou au Vendeur, relatives à la conservation, à l'effacement et à la communication de ses données personnelles après son décès. Elle peut désigner une personne chargée de leur exécution et les modifier à tout moment.

En l'absence de telles directives données de son vivant, les héritiers de l'Acheteur auront la possibilité d'exercer certains droits, en particulier le droit d'accès.

16 – CONTESTATIONS COMMERCIALES

Toute réclamation ou contestation commerciale de la part de l'Acheteur relative à l'ensemble de la relation commerciale existant avec le Vendeur concernant l'année n, devra être formulée au plus tard dans les douze (12) mois suivant l'expiration de l'année civile au titre de laquelle la somme est due. A défaut, et par dérogation expresse aux dispositions visées sous l'article L.110-4 du Code de Commerce français, aucune réclamation ou contestation ne pourra plus être présentée et sera considérée, dès lors, comme étant prescrite et donc irrecevable.

17 – DROIT APPLICABLE – REGLEMENT DES DIFFERENDS – TRADUCTION

17.1. Les CGV sont soumises au droit français. La Convention des Nations-Unies sur la vente internationale de marchandises du 11 avril 1980 est applicable.

17.2. Les parties conviennent de faire leur possible pour résoudre à l'amiable les désaccords susceptibles de résulter de l'interprétation, l'exécution ou la cessation de leurs relations commerciales dans le respect des dispositions légales applicables.

A défaut d'accord amiable dans un délai de trente (30) jours, tout différend et toute contestation, quel qu'en soit l'objet, seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce d'EPINAL (France), même en cas de stipulation contraire sur les documents de l'Acheteur, de même qu'en cas d'appel en garantie, de pluralité de défendeurs ou d'appel incident.

Les différends modes de livraison ou de règlement n'apportent pas de dérogation à cette attribution exclusive de juridiction. 17.3. Les CGV pourront faire l'objet d'une traduction dans une langue étrangère. En cas de difficulté d'interprétation ou de contradiction, la version française des CGV prévaudra.

Nous vous invitons à consulter le site internet www.rousselon.fr pour retrouver la version anglaise de nos CGV.

Please check www.rousselon.fr for the english version of our Sales & Conditions

ROUSSELON DUMAS SABATIER - Société par actions simplifiée - au capital de 2.500.000 € Lieu-Dit La Croix Blanche 6300 Thiers – R.C.S. Clermont-Ferrand 798 661 120 CITEO : FR211681_01ZJFC ECOSYSTEM : FR010963_05CUJ3



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

