



# CATALOGUE 2025

Manufacture Française de Coutellerie  
French Manufacture of Cutlery



## LA BRIGADE DE BUYER



DE BUYER



SCARITECH



ROUSSELON  
DUMAS - SABATIER



N2J



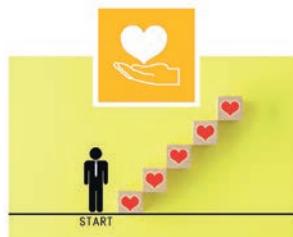
## LES 3 PILIERS DE L'ENGAGEMENT RSE DE LA BRIGADE DE BUYER

1



CONTRIBUER  
À LA TRANSITION  
ÉCOLOGIQUE

2



TRANSMETTRE  
ET PARTAGER  
NOS SAVOIR-FAIRE ET  
NOTRE PASSION

3



EXERCER NOS  
ACTIVITÉS AVEC  
ÉTHIQUE ET  
CONFORMITÉ

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  
Président  
La Brigade de Buyer





## Art et plaisir de la coupe

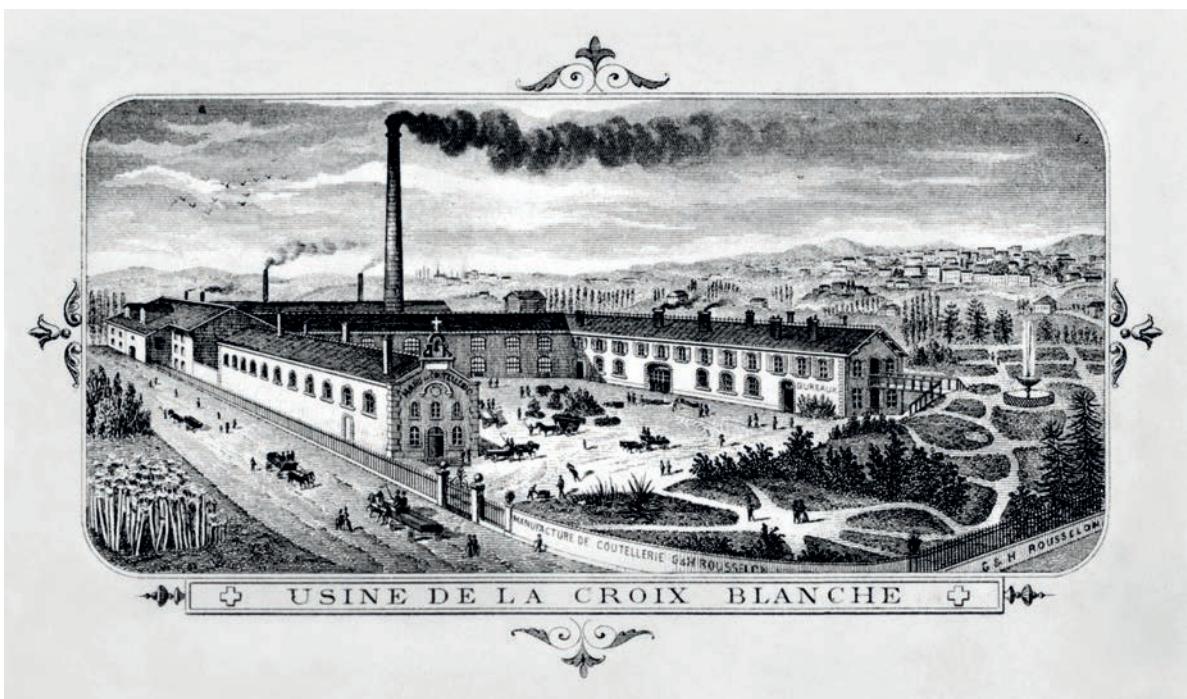
Grand chef de cuisine, cordon bleu, amateur éclairé ou hédoniste épicurien, nous avons tous besoin d'un couteau répondant parfaitement à nos besoins et à nos goûts. Forme française, allemande ou japonaise; manche POM, ABS ou acier inox; filet de sole, office ou couteau du chef, etc. Chaque forme, style 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.



DATE  
DEPUIS 1812. THIERS



## Signature de qualité à Thiers, France, depuis 1812

Le premier couteau SABATIER® fut créé par Monsieur Sabatier au début du XIX<sup>ème</sup> siècle dans le bassin Thiennois. 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 ROUSSELON 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 ROUSSELON DUMAS-SABATIER, France.



## 1852

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

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

## 1882

Henri et Gabriel ROUSSELON, ses fils, font l'acquisition de la marque «32 DUMAS». Cette marque était la propriété de la famille DUMAS, maîtres-artistans 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 Duroalle, 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 Duroalle 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.



# 1984

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

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

# 1991

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

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

# 2001

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

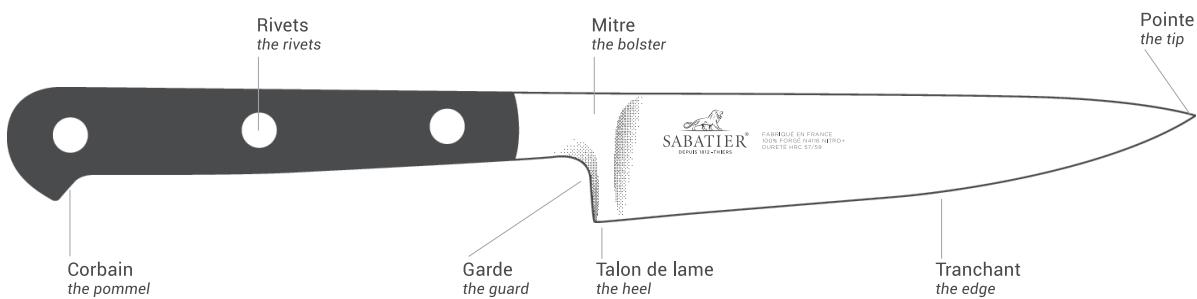
*The brandmark "LION SABATIER®" signs and guarantees a manufacturing made in France, by ROUSSELON factory. In parallel, the brand "LION SABATIER® INTERNATIONAL" is used as an answer to the rising demand of the consumer for a quality product at a really competitive price. Thanks to their Asian privileged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

# 2021

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

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





## Le choix du maître

Autant de couteaux que de différences.

Comment faire le bon choix ?

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

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

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

# La lame

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

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

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

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

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



1.  
**Fil en bobine**  
Wire coil



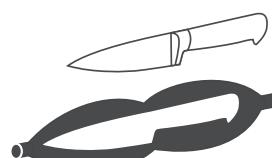
2.  
**Barre d'acier section ronde**  
Round section steel bar



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

Cut out blade, moulded aluminium bolster

→ Exemple : Chef p.34



1.  
**Bandé 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

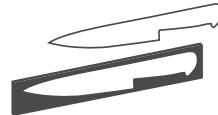


4.  
**Surmoulage mitre  
aluminium** Moulding  
of the aluminium bolster

## Lame découpée

Stamped blade

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



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

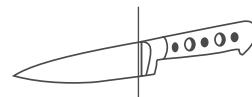
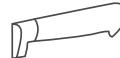
2.  
**Découpage de la forme de lame** *Cutting out of the blade shape*

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.  
**Bandé 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.  
**Chaudage 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*



**100% FORGÉ**  
**FULLY FORGED**

**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'inoxidabilité, 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
Leony .....	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 & trousse .....	
Cases & bags .....	
Mallettes et trousse .....	80-81
Cases and transport bags .....	

# Collections 100% Forgés

## Fully forged collections



	Lame Blade	Ref. Boîte Box
	<b>Chef</b> <i>Chef knife</i>  <b>20 cm 8"</b> <b>15 cm 6"</b>	806580 806480
	<b>Découper yatagan</b> <i>Yatagan carving knife</i>  <b>20 cm 8"</b>	806880
	<b>Fourchette à découper</b> <i>Carving fork</i>  <b>16 cm 6" 1/2</b>	807080
	<b>Pain</b> <i>Bread knife</i>  <b>20 cm 8"</b>	807180
	<b>Santoku, lame alvéolée</b> <i>Santoku, scalloped blade</i>  <b>18 cm 7"</b>	807880
	<b>Filet de sole</b> <i>Flexible fillet knife</i>  <b>18 cm 7"</b>	807580
	<b>Steak, coffret de 2</b> <i>Steak knives 2 pc set</i>  <b>12 cm 4" 3/4</b>	808280
	<b>Légufruit, lame dentée</b> <i>Utility knife, serrated blade</i>  <b>12 cm 4" 3/4</b>	807380
	<b>Office</b> <i>Paring knife</i>  <b>10 cm 4"</b>	806380

 **100% FORGÉ**  
**FULLY FORGED**

ACIER RENFORCÉ A 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



**Légufruit, 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



**Chef**  
Chef knife

25 cm 10" 711680  
20 cm 8" 711480  
15 cm 6" 711280



**Tranchelard**  
Slicing knife

25 cm 10" 712680  
20 cm 8" 712480



**Découper yatagan**  
Yatagan carving knife

20 cm 8" 713280



**Pain**  
Bread knife

20 cm 8" 713380



**Santoku, lame alvéolée**  
Santoku, scalloped blade

18 cm 7" 714780



**Filet de sole**  
Flexible fillet knife

20 cm 8" 714380  
15 cm 6" 712280



**Saumon**  
Salmon knife

30 cm 12" 713780



**Saumon, lame alvéolée**  
Salmon knife, scalloped blade

30 cm 12" 713680



**Suédois**  
Swedish knife

22 cm 9" 714580



**Jambon**  
Ham knife

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



**Désosser**  
Boning knife

13 cm 5"

713080



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

13 cm 5"

714880



**Steak, tranchant lisse**  
Steak knife, plain edge blade

13 cm 5"

714080



**Légufruit, lame dentée**  
Utility knife, serrated blade

12 cm 4" 3/4

712980



**Office**  
Paring knife

10 cm 4"

711080



**Office stylet**  
Stylet paring knife

9 cm 3" 1/2

713580



**Office bec d'oiseau**  
Bird's beak paring knife

6 cm 2" 1/3

710680



**Fourchette à découper**  
Carving fork

17 cm 6" 3/4

704980



**Fusil, mèche ronde**  
Round steel sharpening

20 cm 8"

702500

702580



**Nakiri**  
Nakiri

16 cm 6" 1/3

714980

NOUVEAUTÉ



**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 4116 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

**100% FORGÉ**  
**FULLY FORGED**

ACIER RENFORCÉ À 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*



**Désosser**  
*Boning knife*

13 cm 5"

801080



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

13 cm 5"

814880



**Steak, tranchant lisse**  
*Steak knife, plain edge blade*

13 cm 5"

800280



**Légumier, lame dentée**  
*Utility knife, serrated blade*

12 cm 4" 3/4

802380



**Office**  
*Paring knife*

10 cm 4"

800180



**Office stylet**  
*Stylet paring knife*

9 cm 3" 1/2

813580



**Office bec d'oiseau**  
*Bird's beak paring knife*

6 cm 2" 1/3

800680



**Fourchette à découper**  
*Carving fork*

17 cm 6" 3/4 833200 833280



**Fourchette à découper**  
*Carving fork*

15 cm 6"

801580



**Fusil, mèche ronde**  
*Round steel sharpening*

20 cm 8" 802500 802580

NOUVEAUTÉ



**Nakiri**  
*Nakiri*

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*

Lame  
Blade

Ref.  
Gaine  
Wallet



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

NOUVEAUTÉ



**100% FORGÉ**  
**FULLY FORGED**

ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE  
NITROGEN STRENGTHENED STEEL

Disponibles en coffrets p. 72-73



**Idéal Toque Blanche**

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

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

⌚ jusqu'à épuisement des stocks



**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



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
---------------	-------------------------	----------------------

	<b>Mini-Santoku, lame alvéolée</b> Mini-Santoku, scalloped blade	13 cm 5"	834885
	<b>Légufruit, lame dentée</b> Utility knife, serrated blade	12 cm 4" 3/4	832985
	<b>Steak, tranchant lisse</b> Steak knife, plain edge blade	13 cm 5"	841485
	<b>Office</b> Paring knife	10 cm 4"	831085
	<b>Office bec d'oiseau</b> Bird's beak paring knife	6 cm 2" 1/3	830685
	<b>Fourchette à découper</b> Carving fork	15 cm 6"  805155  805185	
	<b>Fromage</b> Cheese knife	13 cm 5"	841285
	<b>Nakiri</b> Nakiri	16 cm 6" 1/3	834985

NOUVEAUTÉ



**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*

 jusqu'à épuisement des stocks

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

NOUVEAUTÉ

 100% FORGÉ  
FULLY FORGED

ACIER RENFORCÉ A L'AZOTE  
NITROGEN STRENGTHENED STEEL

Disponibles en coffrets p. 72-73



 **Idéal Périgord**

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

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

		Lame Blade	Ref. Boîte Box
	<b>Chef</b> Chef knife	⌚ 25 cm 10" ⌚ 20 cm 8" ⌚ 15 cm 6"	832584 832084 831584
	<b>Tranchelard</b> Slicing knife	⌚ 20 cm 8"	832484
	<b>Découper yatagan</b> Yatagan carving knife	⌚ 22 cm 9"	832284
	<b>Pain</b> Bread knife	⌚ 20 cm 8"	813384
	<b>Santoku, lame alvéolée</b> Santoku, scalloped blade	⌚ 18 cm 7"	834784
	<b>Filet de sole</b> Flexible fillet knife	⌚ 15 cm 6"	831484
	<b>Saumon, lame alvéolée</b> Salmon knife, scalloped blade	⌚ 30 cm 12"	833684
	<b>Désosser</b> Boning knife	⌚ 13 cm 5"	831384
	<b>Mini-Santoku, lame alvéolée</b> Mini-Santoku, scalloped blade	⌚ 13 cm 5"	834884
	<b>Légumier, lame dentée</b> Utility knife, serrated blade	⌚ 12 cm 4" 3/4	832984
	<b>Steak, tranchant lisse</b> Steak knife, plain edge blade	⌚ 13 cm 5"	841484
	<b>Office</b> Paring knife	⌚ 10 cm 4"	831084
	<b>Office stylé</b> Stylet paring knife	⌚ 9 cm 3" 1/2	830984
	<b>Office bec d'oiseau</b> Bird's beak paring knife	⌚ 6 cm 2" 1/3	830684

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



**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**⌚ 13 cm 5"  
Mini-Santoku, scalloped blade

834887



**Légufruit, 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



ACIER RENFORCÉ A 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



SABATIER®



**Chef**  
*Chef knife*

30 cm 12" 725420  
25 cm 10" 725320  
20 cm 8" 725220  
15 cm 6" 725120



**Tranchelard**  
*Slicing knife*

25 cm 10" 725920  
20 cm 8" 725820



**Découper yatagan**  
*Yatagan carving knife*

20 cm 8" 726120



**Pain**  
*Bread knife*

20 cm 8" 726220



**Filet de sole**  
*Flexible fillet knife*

15 cm 6" 725720



**Désoasser**  
*Boning knife*

13 cm 5" 726020



**Steak, lame microdentée**  
*Steak knife, microserrated blade*

13 cm 5" 726320



**Office**  
*Paring knife*

10 cm 4" 725020



## Chef (mitre aluminium)

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

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



**Chef**  
Chef knife

⌚ 20 cm 8" 870650 870620



**Découper**  
Carving knife

19 cm 7" 1/2 870450 870420



**Découper, lame  
microdentée**  
Carving knife,  
microserrated 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 A L'AZOTE  
NITROGEN STRENGTHENED STEEL



**Cuisine d'aujourd'hui**

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

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



**Chef**  
*Chef knife*

⌚ 20 cm 8" 762080



**Découper tranchelard**  
*Slicing knife*

⌚ 20 cm 8" 762280



**Santoku, lame alvéolée**  
*Santoku, scalloped blade*

⌚ 18 cm 7" 761880



**Mini-Santoku, lame alvéolée** ⌚ 13 cm 5" 761280  
*Mini-Santoku, scalloped blade*



**Office** ⌚ 9 cm 3" 1/2 760980  
*Paring knife*

Disponibles en coffrets p. 74-77



## Egide

**Lame acier inox 5Cr15MoV**  
**Manche ABS • Rivets inox**  
5Cr15MoV stainless steel blade • ABS handle • Stainless steel rivets

⌚ jusqu'à épuisement des stocks



**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



**Légufruit, lame microdentée**  
*Utility knife, microserrated blade*

⌚ 12 cm 4" 3/4 904180



**Office**  
*Paring knife*

⌚ 9 cm 3" 1/2 904080

Disponibles en coffrets p. 77



## Leonys

**Lame acier inox 5Cr15MoV**  
**Manche POM• Rivets inox**

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

⌚ jusqu'à épuisement des stocks

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



**Chef**  
*Chef knife*

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



**Légumier, lame microdentée**  
*Utility knife, microserrated 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

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



 **SABATIER**®

**Steak & Offices**  
Steak & Paring knife



**Steak SAINT-GERMAIN, lame lisse  
manche brillant, fintion 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, fintion miroir**  
Steak knife, microserrated blade

11 cm 4" 1/3 011302

**Coffret de 6 Steaks SAINT-GERMAIN**  
6 pc set

011382

**100% FORGÉ  
FULLY FORGED**



**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 mircrodentée**  
Steak knife, microserrated blade

12 cm 4" 3/4 197513



**Steak ÉVOLUTION, lame mircrodentée**  
Steak knife, microserrated blade

12 cm 4" 3/4 200010



**Steak, lame microdentée**  
Steak knife, microserrated 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

⌚ jusqu'à épuisement des stocks

**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, microserrated blade

10,5 cm 4" 1/4 024310

**Steak REFLEX, lame microdentée,  
boîte de 24**

Steak knives, microserrated blades, 24 pc box

12 cm 4" 3/4 022750

**Steak STOP PRIX, lame microdenté**

Steak knife, microserrated 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

	<b>Office stylet</b> Stylet paring knife	7 cm	2" 3/4	1971..
	<b>Office</b> Paring knife	8 cm	3" 1/4	1970..
	<b>Légufruit cranté</b> Utility knife, serrated blade	10 cm	4"	1978..
	<b>Viande</b> Steak knife	10 cm	4"	1979..
	<b>Table, lame mircrodentée</b> Table knife, microserrated blade	10,5 cm	4" 1/4	1973..
	<b>Steak, lame mircrodentée</b> 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

<b>Noir / Black</b>	<b>Rouge / Red</b>	<b>Orange / Orange</b>	<b>Anis / Green</b>	<b>Mauve / Purple</b>	<b>Jaune / Yellow</b>	<b>Fuschia / Pink</b>	<b>Turquoise / Turquoise</b>	<b>Coffret 6 couteaux coloris panachés</b> Set of 6 mixed colors paring knives	197088 197188 197388 197488 197888 197988
A l'unité	10	11	13	15	16	17	18	19	
En coffret de 6 pces	60	61	63	65	66	67	68	69	



## 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" 431010  
8 cm 3" 1/4 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*

⌚ jusqu'à épuisement des stocks

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

⌚ jusqu'à épuisement des stocks

# Accessoires

## Accessories



Accessoires  
Accessories

  
SABATIER®



**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

⌚ jusqu'à épuisement des stocks



**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, microserrated blade*

014500



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

014600



**Tartineur à fromage**  
*Cheese and sandwich knife*

007800



**Tartineur à beurre**  
*Butter knife*

007500



## Accessoires de décoration Decoration tools

**Acier inox • Manche PP noir • Virole aluminium**

*Stainless steel • Black PP handle • Aluminum ferrule*



**Pince à crudités tout inox**  
Stainless steel vegetable tong

24 cm 9" 1/2 015702

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

31 cm 12" 017620

**Pince à désarêter**  
Fish bone tweezer

14 cm 5" 1/2 015902

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

17 cm 6" 3/4 649102

**Casse-noix inox forgé**  
Stainless steel forged nutcracker

18.5 cm 7" 1/3 649402

**Casse-noix aluminium chromé**  
Chromium plated aluminum nutcracker

16 cm 6" 1/3 649002

**Ouvre-boîte PRESTO**  
PRESTO tin-opener

10 cm 4" 690202

**Ouvre-boîte MAXILUXE**  
MAXILUXE tin-opener

17.5 cm 7" 691208

**Fouet tout inox**  
Stainless steel whisk

25 cm 10" 640402

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

60 cm 24" 441000

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

35 cm 14" 687232

## Ustensiles de table et de cuisine

### Table and kitchen tools

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

⌚ jusqu'à épuisement des stocks



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

12,5 cm 5"

047485



**Sommelier double levier**  
 Double lever corkscrew

12,5 cm 5"

047480



**Sommelier inox plat**  
 Flat stainless steel corkscrew

14,5 cm 5" 3/4 018862



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

10,5 cm 4" 691522



**Ramasse-miettes**  
 Table tidy

14 cm 5" 1/2 017700



**Denoyauteur**  
 Olive stoner

018262



**Pince pâte inox**  
 Stainless steel past tong

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

## Ustensiles de table et de cuisine

### Table and kitchen tools

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

		<b>Lame double inox</b> S/s double blade	7 cm 2" 3/4	015100
		<b>POLLUX, lame mobile, double tranchant</b> Moving blade, double edge	5 cm 2"	687505
		<b>CASTOR, éplucheur, inox</b> Vegetable razor, stainless steel	5 cm 2"	687504
		<b>CASTOR, julienne, inox</b> Julienne cut peeler, stainless steel	4,5 cm 1" 3/4	687502
		<b>Lame crantée spéciale tomates</b> Professional, red handle, for tomatoes	5 cm 2"	687503
		<b>Rase-tout, lame céramique, manche PP</b> Ceramic blade black handle	5 cm 2"	979820
		<b>Lame double, manche P.P. Acier trempé</b> S/s double blade, tempered steel, black handle	6 cm 2" 1/3	961100
		<b>Manche palissandre, rivets inox</b> 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
	<b>Sécateur à volaille ORION tout inox</b> Stainless steel poultry shears	25 cm 10"		780180
	<b>Sécateur à volaille PLUTON manche noir</b> Black handle poultry shears	25 cm 10"		770180
	<b>Sécateur à volaille branches courbes</b> Poultry shears, curved handle	25,5 cm 10"	010302	
	<b>Ciseaux de cuisine multi-fonctions ECO PRO</b> Multiple purpose kitchen scissor	17 cm 6" 3/4		588080
	<b>Ciseaux à poisson</b> Fish scissors	25,5 cm 8" 3/4	019310	
	<b>Ciseaux microdentés, cuisine-poisson</b> Micro-serrated household and fish scissors	22 cm 8" 3/4	016310	
	<b>Ciseaux gros travaux, manche noir</b> Heavy duty scissors, black handle	24 cm 9" 1/2	587810	
	<b>Ciseaux multi-usages, manche noir</b> Multi-purpose scissors, black handle	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

	<b>Fourchette à huîtres, lot de 6</b> Oyster forks, set of 6 pcs	13 cm 5"	012502
	<b>Fourchette à escargots, lot de 6</b> Snail forks, set of 6 pcs		012902
	<b>Pince à escargots</b> Snail tong	15 cm 6"	682702
	<b>Piques bigorneaux, lot de 12</b> Winkle pikes, set of 12 pcs	8 cm 3"	682915
	<b>Piques jetables, boîte de 1000</b> Disposable pikes, set of 1000 pcs	8 cm 3"	683012
	<b>Curettes à homard, lot de 12</b> Lobster pikes, set of 12 pcs	18 cm 7"	017112
	<b>Pince à crabe CRAKI</b> Crab cracker	14 cm 5" 1/2	682502
	<b>Casse-noix inox massif forgé poli</b> Stainless steel forged massive nutcracker	17 cm 6" 3/4	649102
	<b>Casse-noix inox forgé</b> Stainless steel forged nutcracker	17 cm 6" 3/4	649402
	<b>Casse-noix aluminium chromé</b> 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**  
Oyster knife, tempered blade, ABS handle with guard

6 cm 2" 1/3 040600



**Lancette ouvre huîtres, manche POM 2 rivets laiton, virole laiton**  
Oyster knife, POM handle, brass rivets & ferrule

7 cm 2" 3/4 040200



**Lancette ouvre-huîtres, manche palissandre**  
Oyster knife, rosewood handle

7 cm 2" 3/4 040204



**Ouvre-huîtres à garde, manche bois**  
Oyster knife, wooden handle with guard

4,5 cm 1" 3/4 040184

MADE IN  
FRANCE



**Couteau à Saint-Jacques, manche kotibé**  
Saint-Jacques knife, kotibe handle

11 cm 4" 1/3 040304



**Écailleur à poisson**  
Fish scaler

31 cm 12" 1/5 016000



**Écailleur à poisson, manche bleu ABS**  
Fish scaler, ABS blue handle

13 cm 5" 016029



**Pince à désarêter**  
Fish bone tweezers

015902

MADE IN  
FRANCE



**Plat à 12 escargots**  
12 snails plate

20 cm 8" 012702

MADE IN  
FRANCE



**Plateau fruits de mer inox 6/10**  
Seafood tray 6/10 stainless steel

36 cm 13" 1/2 012202

MADE IN  
FRANCE



**Support fixe pour plateau fruits de mer**  
Fixed tray holder

20 cm 7" 3/4 012002

## Marée Seafood

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

⌚ jusqu'à épuisement des stocks

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

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

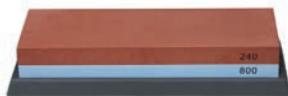
## Fusils

### Honing steels



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

864380



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

864580



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

864780



**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

⌚ jusqu'à épuisement des stocks



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"*

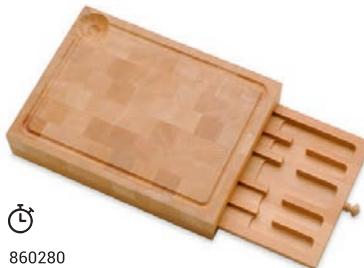
061554

**Planche à persil 34 x 14 x 1,2 cm***Parseley cutting board 13"1/2 x 5"1/2 x 0.50"*

061255

**Planche à persil 29 x 14 x 0,7 cm***Parsley cutting board 11,5" x 5,5" x 0.27"*

650755

**Planche à découper 30 x 20 x 1,6 cm***Cutting board 12" x 8" x 1/2"*

860280

**Planche à découper avec tiroir 5 emplacements 40 x 30 x 8 cm***Cutting board with drawer, 5 locations 16" x 12" x 3" 1/4*

860180

**Planche à découper avec tiroir + 5 couteaux forgés IDÉAL rivets laiton***Cutting board with drawer, 5 forged IDÉAL knives brass rivets*

## Coupe-pains et planches

### Bread cutters and boards



**Spatule biseautée**  
Bevelled spatula

30 cm 12" 651254



**Spatule courbée**  
Curved spatula

32 cm 12 1/2" 651704



**Spatule ronde**  
Round spatula

30 cm 12" 651454



**Cuillère à ragoût**  
Stew cooking spoon

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



**Spatule à crêpes**  
Pancakes spatula

40 cm 16" 651554



**Rateau à crêpes**  
Pancakes rake

25 cm 10" 651854



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

13 cm 5" 653604

## Boissellerie hêtre

Beech wood accessories

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



Blocs à couteaux  
Knife blocks

 **SABATIER**  
FABRIQUE EN FRANCE  
TOUS LES OUTILS SONT FAITS MAINS



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*

**100% FORGÉ**  
**FULLY FORGED**

MADE IN  
FRANCE

**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 Perigord knives



664288

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



664287

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



664388

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



664389

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

 **100% FORGÉ**  
FULLY FORGED

 **MADE IN  
FRANCE**

**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

jusqu'à épuisement des stocks

# Coffrets Sets



Coffrets  
Sets



804080

**Coffret Découpe 2 pièces IDEAL rivets inox**  
**Fourchette chef 15 cm + découper yatagan 20 cm**  
IDEAL 2 knife set  
Carving fork 6"  
Yatagan carving knife 8"  
893280 - **IDEAL rivets laiton**  
893385 - **IDEAL PROVENÇAO**



804380

**Coffret Préparer 15 cm - 3 pièces IDEAL rivets inox**  
**office 10 cm + légumier 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 + légumier 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 + légumier 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**

100% FORGÉ  
FULLY FORGED



**Ensembles et coffrets**  
Sets and boxes



893785

**Coffret Cuisine 2 pièces**  
**IDEAL PROVENCAO**  
**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 désaréter**  
**EDONIST 2 pieces set Flexible**  
*fillet 7", tweezer*

⌚ 808781 - **EDONIST PERLE**

**100% FORGÉ**  
**FULLY FORGED**

**MADE IN**  
**FRANCE**

**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 + Légufruit 13 cm,**  
**+ Chef 20 cm**  
**EGIDE 3 knife set**  
**Paring 3,5", utility 5", chef 8"**



764284

**Coffret cuisine 2 pièces EGIDE**  
**Wengé Office 9 cm + Chef 20 cm**  
**EGIDE wengé 2 knife set**  
**Paring 3,5" + Chef knife 8"**



764684

**Coffret découpé 2 pièces EGIDE**  
**Wengé découper 20 cm**  
**+ Fourchette 18 cm**  
**Yatagan carving knife 8" +**  
**carving fork**



906082

**Coffret exotique 2 pièces PHENIX**  
**Office 9 cm + santoku alvéolé 18 cm**  
**PHENIX 2 knife set**  
**Paring 3,5", Santoku 7"**



906282

**Coffret Cuisine 3 pièces PHENIX**  
**Office 9 cm +Utility 13 cm**  
**+ cuisine 20 cm**  
**PHENIX 3 knife set**  
**Paring 3,5", utility 5", chef 8"**

## 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 + Légumier 13 cm**  
**+ Chef 20 cm**  
**YSIS 3 knife set**  
**Paring 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub>", 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 microserrated 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"



⌚ 841487

**Steak 13 cm IDEAL Broceliande**

Steak knife 5"

 **100% FORGÉ**  
**FULLY FORGED**



## **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



901284

**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

**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"

752250

38 cm 16"

**Barre aimantée aluminium**

Aluminum magnetic knife holder

45 cm 18"

071282

30 cm 12"

071182

## Barres aimantées

### Magnetic knife holders

**Inox, ABS ou aluminium**

Stainless steel, ABS or aluminium



958016

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

12 units display, brass bolster  
pocket knives + corkscrew



958020

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

## Canifs

### Pocket knives

**Lame acier inox • Manche bois**

Stainless steel blade • Wooden handle

# Mallettes & trousses

## Cases & bags



  
SABATIER®



021485

**PLUTON**

**Trousse souple + set cuisinier 5 couteaux**

**40 x 13 cm**

*5 knives cook's set, supple transport bag*



977002

**JAPON**

**Trousse souple + 3 couteaux japonais**

*3 japanese knives, supple transport bag*



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 trousses

### 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 trousse

### Cases and transport bags

**Composition standard voir tarif**

*Composition sur mesure : nous consulter*

# Une forme de couteau, un geste, un usage

One shape of knife, one gesture, one use



## Chef Chef

Émincer, tailler les légumes, hacher les herbes

Chopping into strips, cutting the vegetables, slicing herbs



## Santoku Santoku

Découper, trancher les aliments crus

Cutting, slicing the raw food



## Tranchelard Slicer

## Découper Carving

## Fourchette Fork

Découper, trancher les aliments cuits

Cutting, slicing the cooked food



## Filet de sole Flexible fillet

Lever les filets de poisson

Filleting fishes



## Suédois Swedish

## Saumon Salmon

## Jambon Ham

Escaloper, trancher finement

Filleting, cutting in thin slices



## Désoisseur 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

Resharpening 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 suivie 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 réaviver son « fil » à l'aide, d'un aiguiseur 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 associés 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 OPPORTUNITÉ 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, emanant 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 se prévalle 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 devra comporter l'ensemble des renseignements requis à l'effet de permettre au Vendeur d'analyser ladite commande, et notamment : Coordonnées de l'ACHETEUR, références et modalités de produits commandés, modalités de livraison, date de livraison souhaitée, lieu et horaires de livraison, N° de TVA intracommunautaire, 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 ÉCONOMIQUES

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 coûts des matières premières, des évolutions technologiques, des coûts de main d'œuvre, des coûts des emballages ou d'autres modifications de la situation.

En outre, si, suite 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 trouve(nt) 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 écartera expressément le recours au juge aux fins d'adaptation du contrat, en cas d'échec de la rénovation 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 – MODALITÉS DE RÉGLEMENT

### 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 prélevement SEPA ou Lettre de Change Relevé.

### 4.2. Pour les Acheteurs situés à l'étranger

Nos factures sont payables en Euros (€) avec 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 l'édit 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 la demande du Vendeur, afin de transmettre les éléments financiers nécessaires à l'évaluation ou à la réévaluation du risque crédit.

## 5 – RETARD ET DÉFAUT 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 et d'interêts. Ce retard 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 courront 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 PÉNALE

Le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'éxigibilité 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 indissoluble 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'exécution si celui-ci s'avérait supérieure 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 :

• lesdits emballages à propos desquels l'ACHETEUR déclare avoir obtenu toutes les précisions nécessaires sont jugés par ce dernier comme aptes à préservé 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 résistance 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 DRDM-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 voyagent 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 récepteur.

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 horaire 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 indemnise 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 durée 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 précéde, 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 livraisons sont subordonnés à la réception en temps utile par le Vendeur de tous les renseignements à fournir par l'ACHETEUR.

**Nous vous invitons à consulter le site internet [www.rousseau.com](http://www.rousseau.com) pour retrouver la version anglaise de nos CGV.  
Please check [www.rousseau.com](http://www.rousseau.com) for the english version of our Sales & Conditions**

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 – CONFORMITÉ 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 apposée 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 :

• émettra conformément à l'article L.133-3 du Code de commerce français des réserves claires et précises sur le bon de livraison, et notifiera au transporteur par lettre recommandée avec demande d'avis de réception sa protestation motivée dans les trois (3) jours qui suivent la réception des produits.

• informera le Vendeur par email dans les dix (10) jours suivants 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 dépréciation.

Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'ACHETEUR et ce, conformément à l'Incoterme 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 dépréciation 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 ne sont 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 – PROPRIÉTÉ 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 protégées diverses.

Par conséquent, aucun élément de la relation commerciale existant entre le Vendeur et l'ACHETEUR ne permettra 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 objets de la commande et/ou se rapportant aux produits vendus.

L'ACHETEUR s'engagera à respecter les droits ainsi détenus et/ou exploités par le Vendeur et à n'enprendre aucune action susceptible d'y porter atteinte et de façon plus générale pouvant porter atteinte aux intérêts du Vendeur. Ainsi notamment, l'ACHETEUR ne pourra altérer, 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 exploitée par le Vendeur doit faire l'objet de son accord préalable et écrit.

## 12 – RESERVE DE PROPRIÉTÉ – 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 ceux 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 les produits revendus sont grevés d'une clause de réserve de propriété. Il est toutefois autorisé à revendre les produits concernés en indiquant au sous-acheteur que les produits revendus sont grevés de une clause de réserve de propriété.

Le Vendeur s'engage au cas de vente des produits visés par la clause de réserve de propriété à comptabiliser le prix de vente séparément et plus généralement à prendre toutes dispositions à l'effet d'établir la concordance entre la somme ainsi perçue du prix du sous-acheteur et le prix de vente restant du Vendeur – ce de façon à permettre au Vendeur d'obtenir le règlement dûment justifié.

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 enlever les produits visés par la clause 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,

• catastrophes naturelles telles que violente tempête, cyclone, tremblement de terre, raz de marée, inondation, destruction par la foudre, épizootie, 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'approvisionnement 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 de zèle, 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 – CÉSSION 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 discréction, 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 DONNÉES 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 de la collecte et de la处理 de leurs données (ci-après le « RGPD »), le Vendeur conservera la confidentialité et la plus stricte des données personnelles qui seront communiquées par l'ACHETEUR à l'occasion de la vente de ses produits et devra les traiter dans le respect du respect du RGPD.

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 traiter ces dernières pour l'accomplissement de leur mission.

Ces données à caractère personnel sont également 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 bénéfice également du droit de s'opposer au traitement pour motif légitime et d'opposer à ce que ses données personnelles soient utilisées à des fins de prospection du droit au 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@rousseau.com](mailto:commercial@rousseau.com).

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 la date de la vente, n° de vente doivent 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 express à 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 – RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS – 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 incident.

Les différends modes de livraison ou de règlement



**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](mailto:commercial-france@rousselon.fr)  
E.mail Export : [commercial-export@rousselon.fr](mailto:commercial-export@rousselon.fr)

[www.lionsabatier.fr](http://www.lionsabatier.fr)

