

Série N°: 4920



Spécial lave vaisselle
Dishwasher safe



Épaisseur couteau découper
Gauge carving knife



Manche polypro
Polypro handle



Postiche
Inserted



Lame inox 13/c
aisi 420
Stainless steel blade
13/0 (aisi 420)



Polissage brillant
Mirror polishing



Pourtour adouci
Edges polished



Émouture tranchant
+ affilage
Plain edge grinding
+ sharpening



Trempe, dureté
flexibilité
Heat treatment

Produits/Products

Couteaux Knives	Désignation Description	Taille lame/ Size blade		Taille total cm Size total cm	Épaisseur mm Gauge mm	SPCB (pcs) Inner carton (pcs)	Sur carte / On card		
		cm	inch				Gen code 871115	Code	Prix (pce)
							Barcode 871115	Code	Price (pce)
	Couteau office Paring knife	9	3,5	18	0.8	6	502600.6	611501	0,60
	Couteau steak Steak knife	11,5	4,5	22	0.8	6	502468.2	611502	0,67
	Couteau utile Utility / vegetable knife	11,5	4,5	21,5	0.8	6	502469.9	611509	0,67
	Couteau légume Tomato /vegetable knife	11,5	4,5	21	0.8	6	502467.5	611508	0,67
	Couteau chef Chef's knife	20,5	8	32,5	1.0	6	502470.5	611505	1,42
	Couteau découper Carving knife	20,5	8	33	1.0	6	502471.2	611506	1,20
	Couteau pain Bread knife	20,5	8	33,5	1.0	6	502472.9	611507	1,20
	Couteau jambon Hamslicer	25	10	37,5	1.0	6	506484.8	611510	1,42
	Ciseau cuisine Scissors			21		6	506483.1	611512	1,27
	Fusil à aiguiser Sharpener	20,5	8	32,5		6	503918.1	611511	1,87
	Fourchette à découper Caving fork					6	507702.2	611513	1,09
	Bloc 6 pièces 6 pieces in block					8	503132.1	607008	8,30
Composition Composition		Couteau pain / couteau découper / couteau chef / couteau légume / couteau office / ciseau Bread knife / carving knife / chef's knife / tomato-vegetable knife / paring knife / scissors							



Série N°: 4951



Épaisseur
couteau découper
Gauge carving knife



Manche en
bois exotique
Handle in exotic
wood



Demi soie
Half tang



Lame inox 13/c
aisi 420
Stainless steel blade
13/0 (aisi 420)



Polissage brillant
Mirror polishing



Pourtour adouci
Edges polished



Émouture tranchant
+ affilage
Plain edge grinding
+ sharpening



Trempe, dureté
flexibilité
Heat treatment



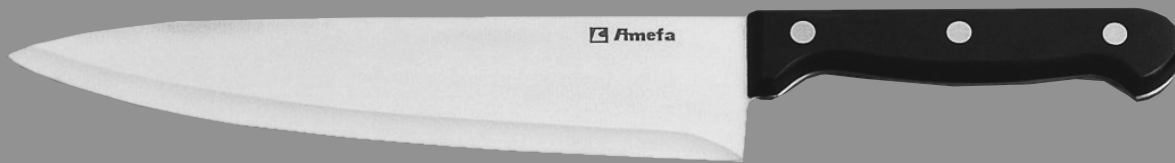
Rivet laiton
Brass rivet

Produits/Products

Couteaux Knives	Désignation Description	Taille lame/ Size blade		Taille total cm Size total cm	Épaisseur mm Gauge mm	SPCB (pcs) Inner carton (pcs)	Sur carte / On card		
		cm	inch				Gen code 871115 Barcode 871115	Code	Prix (pce) Price (pce)
	Couteau office Paring knife	7,5	3	18,5	1.0	6	504548.9	621501	0,75
	Couteau steak Steak knife	12	4,75	22,5	1.0	6	504543.4	621502	0,89
	Couteau utile Utility / vegetable knife	12	4,75	21,5	1.0	6	504544.1	621503	0,89
	Couteau légume Tomato / vegetable knife	12	4,75	22,5	1.0	6	504542.7	621504	0,89
	Couteau cuisine Cook's knife	15	6	27	1.0	6	506485.5	621505	1,57
	Couteau chef Chef's knife	20,5	8	32	1.0	6	504545.8	621506	2,02
	Couteau pain Bread knife	20,5	8	33	1.0	6	504547.2	621507	1,95
	Couteau découper Carving knife	20,5	8	33	1.0	6	504546.5	621508	1,95











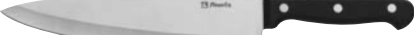



Série N°: 0266













- 
 Spécial lave vaisselle
Dishwasher safe
- 
 Épaisseur couteau découper
Gauge carving knife
- 
 Manche POM
POM handle
- 
 Pleine soie
Full tang
- 
 Lame inox 13/c
 aisi 420
*Stainless steel blade
 13/0 (aisi 420)*
- 
 Polissage satiné
Satin polishing
- 
 Pourtour adouci
 et lustré
*Edges polished and
 shining*
- 
 Émouture évidé
Half grinding
- 
 Trempe, dureté
 flexibilité
Heat treatment
- 
 Rivet alu
Aluminum rivet








Produits/Products

Couteaux <i>Knives</i>	Désignation <i>Description</i>	Taille lame/ <i>Size blade</i>		Taille total <i>cm</i> <i>Size total cm</i>	Épaisseur <i>mm</i> <i>Gauge mm</i>	SPCB <i>(pcs)</i> <i>Inner carton (pcs)</i>	Sur carte / <i>On card</i>		
		cm	inch				Gen code 354669	Code	Prix <i>(pce)</i>
							Barcode 354669	Code	Price <i>(pce)</i>
	Couteau office <i>Paring knife</i>	9	3,5	20	1.2	6	601512.8	601512	1,57
	Bec d'oiseau <i>Peeling knife</i>	9	3,5	22	1.2	6	601500.5	601500	1,57
	Couteau steak <i>Steak knife</i>	11,5	4,5	22	1.2	6	601511.1	601511	1,64
	Couteau légume <i>Tomato / vegetable knife</i>	11,5	4,5	22	1.2	6	601513.5	601513	1,64
	Couteau pampleousse <i>Grapefruit knife</i>	10	4	19	1.2	6	601516.6	601516	1,74
	Couteau santuko <i>Santuko knife</i>	12,5	5	21,5	1.2	6	871115 511559.5	601504	1,95
	Couteau fromage <i>Cheese knife</i>	10	4	20,5	1.2	6	601517.3	601517	1,87
	Couteau désosser <i>Boning knife</i>	15	6	27	1.2	6	601506.7	601506	2,49
	Couteau cuisine <i>Cook's knife</i>	15	6	27,5	1.5	6	601505.0	601505	2,78
	Couteau cuisine <i>Cook's knife</i>	18	7	29,5	1.5	6	601518.0	601518	2,94
	Couteau chef <i>Chef's knife</i>	20,5	8	32,5	1.8	6	601503.6	601503	3,08
	Couteau pain <i>Bread knife</i>	20,5	8	32,5	1.8	6	601502.9	601502	2,78



Couteaux Knives	Désignation Description	Taille lame/ Size blade		Taille total Size total cm	Épaisseur mm Gauge mm	SPCB (pcs) Inner carton (pcs)	Sur carte / On card		
		cm	inch				Gen code 354669	Code	Prix (pce)
							Barcode 354669	Code	Price (pce)
	Couteau découper Carving knife	20,5	8	32	1.8	6	601501.2	601501	2,78
	Fourchette découper Carving fork	15	6	27	1.8	6	601507.4	601507	3,08
	Couteau santuko Santuko knife	18	7	29,5	1.8	6	871115 511560.1	601508	3,46
	Couteau surgelé Frozen food knife	23	9	34,5	1.8	6	601515.9	601515	3,24
	Couteau jambon Hamslicer	25	10	37	1.5	6	601514.2	601514	3,39
	Couperet Cleaver	15	6	27,5	2.0	6	601108.3	601108	5,42
	Fusil à aiguiser Sharpener	20,5	8	33		6	601509.8	601509	4,45
	Ciseau cuisine Scissors			21		6	601520.3	601520	2,49
	Sécateur Poultry scissor			25		6	601521.0	601521	9,05
	Barre magnétique Magnet			38		6	609103.0	609103	4,67



Couteaux Knives	Désignation Description	Taille lame/ Size blade		Taille total cm Size total cm	Épaisseur mm Gauge mm	SPCB (pcs) Inner carton (pcs)	Sur carte / On card		
		cm	inch				Gen code 871115	Code	Prix (pce) Price (pce)
	Folding bloc 6 pièces 6 pieces in folding block Composition Composition					8	512415.3	601524	19,94
		Couteau chef / couteau pain / couteau à découper / couteau office / couteau utile / couteau légumes Chef's knife / bread knife / paring knife / utility-vegetable knife / tomato vegetable knife / carving knife							
	Fan bloc 7 pièces 7 pieces in fan block Composition Composition					4	512432.0	601523	27,02
		Couteau chef / couteau pain / couteau à découper / couteau jambon / couteau office / couteau utile / fusil à aiguiser Chef's knife / carving knife / bread knife / ham slicer / paring knife / utility-vegetable knife / steel sharpener							
	Magnet set 6 pièces 5 pieces knife set with magnet Composition Composition					4	512416.0	601525	13,43
		couteau pain / couteau à découper / couteau office / couteau utile / couteau légumes / barre magnétique bread knife / paring knife / utility-vegetable knife / carving knife / tomato vegetable knife / magnetic rack							
	Bloc 6 pièces 6 pieces in block Composition Composition					8	505771.0	607010	18,10
		Couteau chef / couteau à découper / couteau pain / couteau utile / couteau steak / couteau office Cook's knife / carving knife / bread knife / utility-vegetable knife / steak knife / paring knife							
	Bloc 9 pièces 9 pieces in block Composition Composition					6	505772.7	607011	26,42
		Couteau chef / couteau découper / couteau pain / couteau désosser / couteau utile / couteau steak / couteau office / fourchette découper / ciseau Chef's knife / carving knife / bread knife / boning knife / utility-vegetable knife / steak knife / paring knife / carving fork / scissors							
	Bloc 10 pièces 10 pieces in block Composition Composition					6	511618.9	601522	26,72
		Couteau chef / couteau découper / couteau pain / couteau désosser / couteau utile / couteau santuko 12,5 cm / couteau santuko 17,5 cm / couteau office / fourchette découper / ciseau Chef's knife / carving knife / bread knife / boning knife / utility-vegetable knife / santuko knife 5' / santuko knife 7' / paring knife / carving fork / scissors							
	Bloc 15 pièces 15 pieces in block Composition Composition					4	502820.8	607007	33,21
		Couteau chef / couteau découper / couteau pain / couteau désosser / couteau utile / couteau steak (x6) / couteau office / fourchette découper / fusil à aiguiser / ciseau Chef's knife / carving knife / bread knife / boning knife / utility-vegetable knife / steak knife (x6) / paring knife / carving fork / sharpener / scissors							



Série N°: 8607



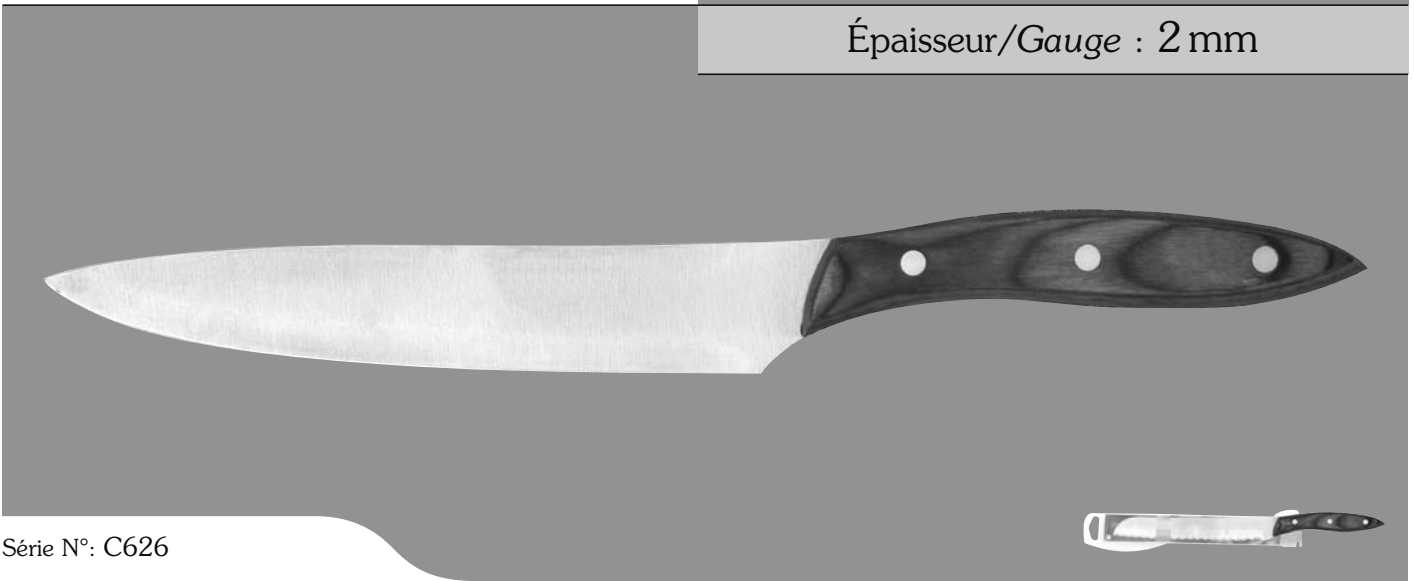
- Alimentaire
Nutrition
- Spécial
lave vaisselle
Dishwasher safe
- Épaisseur
couteau découper
Gauge carving knife
- Manche POM
POM handle
- Mov
Mov
- Pleine soie
Full tang
- Polissage satiné
Satin polishing
- Pourtour adouci
et lustré
Edges polished and
shining
- Émouture
Full taper grinding
- Trempe, dureté
flexibilité
Heat treatment
- Rivet alu
Aluminum rivet

Produits/Products

Couteaux Knives	Désignation Description	Taille lame/ Size blade		Taille total cm Size total cm	Épaisseur mm Gauge mm	SPCB (pcs) Inner carton (pcs)	Sur carte / On card		
		cm	inch				Gen code 871115 Barcode 871115	Code	Prix (pce) Price (pce)
	Couteau office Paring knife	9	3,5	20	1.8	6	521044.3	617501	3,08
	Couteau steak Steak knife	11	4,5	23	1.8	6	523513.2	617502	3,16
	Couteau utile Utility / vegetable knife	12	5	24	1.8	6	521041.2	617503	3,31
	Couteau désosser Boning knife	15	6	28,5	2.5	6	521056.6	617504	4,60
	Couteau chef Chef's knife	20	8	33	2.5	6	521047.4	617505	6,93
	Couteau pain Bread knife	20	8	33	2.5	6	521053.5	617506	5,27
	Couteau découper Carving knife	20	8	33	2.5	6	521050.4	617507	5,42



Épaisseur/Gauge : 2 mm



Série N°: C626



Épaisseur 2 mm
couteau découper
Gauge carving knife



Manche en bois
exotique bakéliné
Handle in bakelit wood



Pleine soie
Full tang



Lame inox 13/c
aisi 420
Stainless steel blade
13/0 (aisi 420)



Polissage satiné
Mirror polishing



Pourtour adouci
Edges polished



Émouture tranchant +
affilage
Plain edge grinding
+ sharpening







Trempe, dureté
flexibilité
Heat treatment



Rivet laiton
Brass rivet

Produits/Products

Couteaux Knives	Désignation Description	Taille lame/ Size blade		Taille total cm Size total cm	Épaisseur mm Gauge mm	SPCB (pcs) Inner carton (pcs)	Sur carte / On card		
		cm	inch				Gen code 354669 Barcode 354669	Code	Prix (pce) Price (pce)
	Couteau office Paring knife	9	3,5	20	1,5	6	626501.1	626501	4,52
	Couteau steak Steak knife	12,5	5,0	23,5	1,5	6	626502.8	626502	4,67
	Couteau cuisine Cook's knife	18,5	7	32,5	2	6	626503.5	620503	7,78
	Couteau pain Bread knife	19,5	7,5	33	2	6	626504.2	626504	6,79
	Couteau découper Carving knife	20	8	33,5	2	6	626505.9	626505	6,79







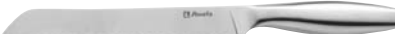







Série N°: 8710



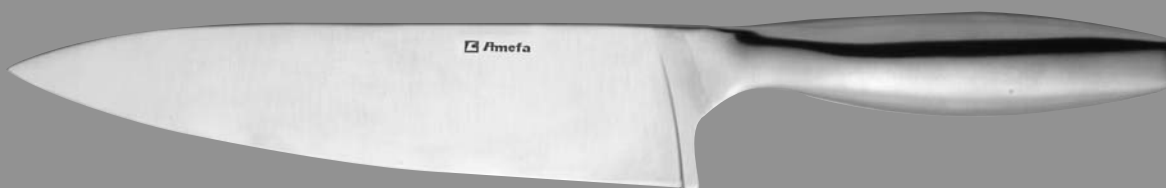
- 
 Spécial lave vaisselle
Dishwasher safe
- 
 Épaisseur couteau découper
Gauge carving knife
- 
 Manche inox 18/10 aisi 304
Stainless steel handle 18/10 (aisi 304)
- 
 Lame inox 13/c aisi 420
Stainless steel blade 13/0 (aisi 420)
- 
 Polissage satiné
Satin finish
- 
 Pourtour adouci et lustré
Edges polished and shining
- 
 Émouture
Full taper grinding
- 
 Trempe, dureté flexibilité
Heat treatment









Produits/Products

Couteaux <i>Knives</i>	Désignation <i>Description</i>	Taille lame/ Size blade		Taille total cm <i>Size total cm</i>	Épaisseur mm <i>Gauge mm</i>	SPCB (pcs) <i>Inner carton (pcs)</i>	Sur carte / On card		
		cm	inch				Gen code 871115 <i>Barcode 871115</i>	Code 871000 <i>Code 871000</i>	Prix (pce) <i>Price (pce)</i>
	Couteau office <i>Paring knife</i>	9	3,5	20	1.5	6	506922.5	619004	6,04
	Couteau steak <i>Steak knife</i>	12,5	5	23	1.5	6	506923.2	619005	6,34
	Couteau utile <i>Utility / vegetable knife</i>	12,5	5	23	1.5	6	506924.9	619006	6,34
	Couteau santuko <i>Santuko knife</i>	12,5	5	23	2.5	6	511561.8	619018	6,47
	Couteau santuko <i>Santuko knife</i>	17,5	7	28,5	2.5	6	511562.5	619019	9,05
	Couteau chef <i>Chef's knife</i>	20,5	8	32	2.5	6	506925.6	619007	10,56
	Couteau pain <i>Bread knife</i>	20,5	8	32	2.5	6	506923.6	619008	10,04
	Couteau découper <i>Carving knife</i>	20,5	8	32	2.5	6	506927.0	619009	10,04
	Fourchette découper <i>Carving fork</i>	15	6	27	2.5	6	509549.1	619014	7,91
	Sécateur <i>Poultry scissor</i>				4.0	6	509814.0	619010	15,78
	Couteau jambon <i>Hamslicer</i>	25	10	39	2.0	6	507237.9	619015	9,20
	Fusil à aiguiser <i>Sharpener</i>	20,5	8	32		6	509655.9	619013	6,47



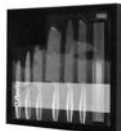







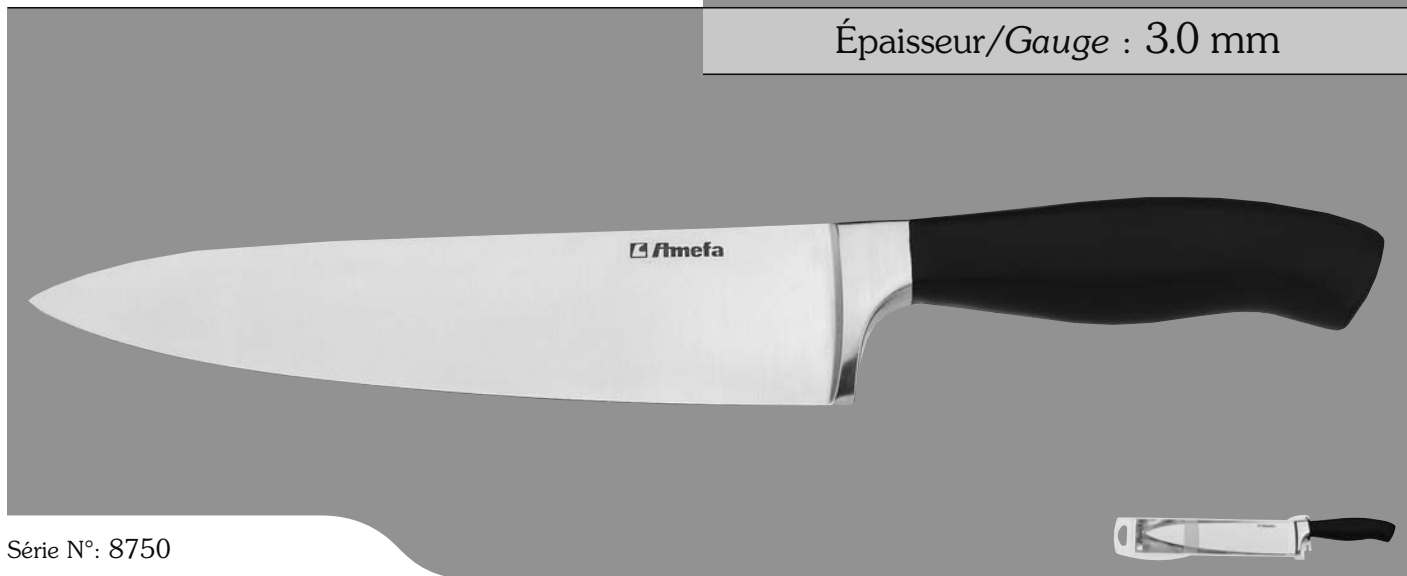
Série N°: 8710



- 
 Spécial lave vaisselle
Dishwasher safe
- 
 Épaisseur couteau découper
Gauge carving knife
- 
 Manche inox 18/10 aisi 304
Stainless steel handle 18/10 (aisi 304)
- 
 Lame inox 13/c aisi 420
Stainless steel blade 13/0 (aisi 420)
- 
 Polissage satiné
Satin polishing
- 
 Pourtour adouci et lustré
Edges polished and shining
- 
 Émouture
Full taper grinding
- 
 Trempe, dureté flexibilité
Heat treatment

Produits/Products




Couteaux <i>Knives</i>	Désignation <i>Description</i>	Taille lame/ <i>Size blade</i>		Taille total <i>Size total</i>	Épaisseur <i>Gauge</i>	SPCB <i>Inner carton</i>	Sur carte / <i>On card</i>		
		cm	inch				cm	mm	pcs
	Bloc 5 pièces <i>5 pieces in block</i> Composition <i>Composition</i>					6	506443.5	619001	52,84
	Bloc 9 pièces <i>9 pieces in block</i> Composition <i>Composition</i>					6	511619.6	619017	84,55
	Magnet Set 7 pièces <i>6 pieces knife set with magnet</i> Composition <i>Composition</i>					6	512452.8	619021	43,79
	Set 3 pièces office <i>Set 3 small pieces</i> Composition <i>Composition</i>					6	506441.1	619002	18,10
	Set 3 pièces cuisine <i>Set 3 large pieces</i> Composition <i>Composition</i>					6	506442.8	619003	30,19
	Set 3 pièces à découper <i>3 pieces carving set</i> Composition <i>Composition</i>					12	509654.2	619016	24,15
	Set 3 pièces à fromage <i>3 pieces cheese set</i>					12	509859.1	619011	16,75
	Set 4 pièces à fromage en verre trempé <i>4 cheeseknives with tempered glass board</i>					6	509860.7	619012	27,69



Série N°: 8750

- 
 Spécial lave vaisselle
Dishwasher safe
- 
 Manche POM
POM handle
- 
 Postiche
Inserted
- 
 Lame inox 1310
 aisi 420
*Stainless steel blade
 1310 (aisi 420)*
- 
 Polissage satiné
Satin polishing
- 
 Émouture
Full taper grinding
- 
 Trempe, dureté
 flexibilité
Heat treatment
- 
 Mitre sous fusion
Casted bolster

Produits/Products

Couteaux <i>Knives</i>	Désignation <i>Description</i>	Taille lame/ <i>Size blade</i>		Taille total <i>cm</i> <i>Size total cm</i>	Épaisseur <i>mm</i> <i>Gauge mm</i>	SPCB <i>(pcs)</i> <i>Inner carton (pcs)</i>	Sur carte / <i>On card</i>		
		cm	inch				Gen code <i>871115</i>	Code	Prix <i>(pce)</i>
	Bec d'oiseau <i>Peeling knife</i>	7,5	3	19	2.5	6	509862.1	622002	6,64
	Couteau office <i>Paring knife</i>	7,5	3	19	2.5	6	509658.0	622009	6,34
	Couteau steak <i>Steak knife</i>	12,5	5	24	2.5	6	509680.1	622001	6,93
	Couteau légume <i>Tomato / vegetable knife</i>	12,5	5	24	2.5	6	509681.8	622008	6,93
	Couteau désosser <i>Boning knife</i>	15	6	28	2.5	6	509686.3	622006	10,42
	Couteau chef <i>Chef's knife</i>	20,5	8	33	3.0	6	509683.2	622003	12,68
	Couteau pain <i>Bread knife</i>	20,5	8	33	3.0	6	509685.6	622005	10,56
	Couteau découper <i>Carving knife</i>	20,5	8	33	3.0	6	509687.0	622007	10,56
	Couteau jambon <i>Hamslicer</i>	25	10	38	2.0	6	509684.9	622004	10,86



Bloc 6 pièces <i>6 pieces in block</i>					8	509679.5	622000	75,50
Composition <i>Composition</i>	Couteau chef / couteau découper / couteau pain / couteau utile / couteau steak / couteau office <i>Chef's knife / carving knife / bread knife / utility-vegetable knife / steak knife / paring knife</i>							




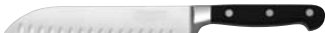








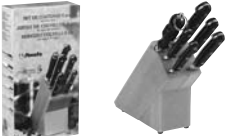



Épaisseur/Gauge : 3.0 mm

Série N°: 8600

- 
Spécial lave vaisselle
Dishwasher safe
- 
Épaisseur couteau découper
Gauge carving knife
- 
Manche POM
POM handle
- 
Pleine soie
Full tang
- 
Lame inox 13/c
aisi 420
Stainless steel blade 13/10 (aisi 420)
- 
Polissage satiné
Satin polishing
- 
Pourtour adouci et lustré
Edges polished and shining
- 
Émouture
Full taper grinding
- 
Trempe, dureté flexibilité
Heat treatment
- 
Rivet inox
Stainless rivet
- 
Mitre sous fusion
Casted bolster

Produits/Products

Couteaux <i>Knives</i>	Désignation <i>Description</i>	Taille lame/ <i>Size blade</i>		Taille total <i>cm</i>	Épaisseur <i>mm</i>	SPCB <i>(pcs)</i>	Sur carte / <i>On card</i>		
		cm	inch				Gen code <i>871115</i>	Code	Prix <i>(pce)</i>
				Size total <i>cm</i>	Gauge <i>mm</i>	Inner carton <i>(pcs)</i>	Barcode <i>871115</i>	Code	Price <i>(pce)</i>
	Couteau office <i>Paring knife</i>	9	3,5	20	2.0	6	506758.0	600507	6,64
	Couteau steak <i>Steak knife</i>	12,5	5	23	2.0	6	506757.3	600506	6,86
	Couteau utile <i>Utility / vegetable knife</i>	12,5	5	24	2.0	6	502392.0	600503	7,09
	Couteau santuko <i>Santuko knife</i>	12,5	5	24	2.0	6	511563.2	600508	8,90
	Couteau désosser <i>Boning knife</i>	15	6	27,5	2.5	6	506760.3	600505	9,73
	Couteau cuisine <i>Cook's knife</i>	15	6	28	2.5	6	506766.5	600509	11,99
	Couteau chef <i>Chef's knife</i>	20,5	8	33	3.0	6	506759.7	600502	14,47
	Couteau pain <i>Bread knife</i>	20,5	8	32	3.0	6	506762.7	600504	11,69
	Couteau découper <i>Carving knife</i>	20,5	8	32	3.0	6	506764.1	600510	11,69
	Fourchette découper <i>Carving fork</i>	15	6	28		6	506761.0	600518	11,24
	Couteau jambon <i>Hamslicer</i>	25	10	38	1.5	6	506763.4	600511	11,99
	Fusil à aiguiser <i>Sharpener</i>	23	9	36		6	506765.8	600512	5,95
	Bloc 6 pièces <i>6 pieces in block</i> Composition <i>Composition</i>					4	502847.5	607012	69,46
	Bloc 15 pièces <i>15 pieces in block</i> Composition <i>Composition</i>					2	523321.3	600519	100,18



Série N°: 8720



Spécial lave vaisselle
Dishwasher safe



Épaisseur couteau découper
Gauge carving knife



Manche inox 18/10 aisi 304
Stainless steel handle 18/10 (aisi 304)



Lame inox 13/c aisi 420
Stainless steel blade 13/10 (aisi 420)



Polissage satiné
Satin polishing



Pourtour adouci et lustré
Edges polished and shining



Émouture
Full taper grinding



Trempe, dureté flexibilité
Heat treatment



Mitre sous fusion
Casted bolster

Produits/Products

Couteaux Knives	Désignation Description	Taille lame/ Size blade		Taille total cm Size total cm	Épaisseur mm Gauge mm	SPCB (pcs) Inner carton (pcs)	Coffret individuel / Individual showbox		
		cm	inch				Gen code 871115	Code	Prix (pce) Price (pce)
	Couteau office Paring knife	9	3,5	20	2.0	6	506444.2	620601	8,30
	Couteau utile Utility / vegetable knife	11,5	4,5	24	2.0	6	506445.9	620602	8,75
	Couteau cuisine Cook's knife	15	6	29	2.5	6	506446.6	620603	15,09
	Couteau chef Chef's knife	20,5	8	33,5	3.0	6	506447.3	620604	15,84
	Couteau pain Bread knife	20,5	8	33,5	3.0	6	506448.0	620605	13,13
	Couteau découper Carving knife	20,5	8	33,5	3.0	6	506450.3	620606	13,30
	Fusil à aiguiser Sharpener	20,5	8	32		6	506449.7	620607	8,06



Bloc 5 pièces 5 pieces in block						6	506487.9	620608	77,01
Composition Composition	Couteau office / couteau utile / couteau chef / couteau pain / couteau découper Paring knife / utility-vegetable knife / chef's knife / bread knife / carving knife								























Épaisseur/Gauge : 3.0 mm



Série N°: 8760







-  Spécial lave vaisselle
Dishwasher safe
-  Épaisseur couteau découper
Gauge carving knife
-  Manche POM
POM handle
-  Pleine soie
Full tang
-  Mov
Mov
-  Polissage satiné
Satin polishing
-  Pourtour adouci et lustré
Edges polished and shining
-  Émouture
Full taper grinding
-  Trempe, dureté flexibilité
Heat treatment
-  Rivet inox
Stainless rivet
-  Mitre sous fusion
Casted bolster

Produits/Products





		Coffret individuel / Individual showbox							
Couteaux	Désignation	Taille lame/ Size blade		Taille total	Épaisseur	SPCB	Gen code	Code	Prix
Knives	Description	cm	inch	Size total	Gauge	Inner carton	Barcode	Code	Price
				cm	mm	(pcs)	871115	876000	(pce)
	Couteau office Paring knife	9	3,5	19	2,5	6	511635.6	623601	8,75
	Bec d'oiseau Peeling knife	10	4	20	2,5	6	511636.3	623602	9,05
	Couteau steak Steak knife	12,5	5	22,5	2,5	6	511633.2	623603	9,05
	Couteau légume vegetable knife	12,5	5	22,5	2,5	6	511639.4	623604	9,05
	Couteau désosser Boning knife	12,5	5	24	2,5	6	511647.9	623605	11,31
	Couteau utile Utility / vegetable knife	15	6	25	2,5	6	511634.9	623606	11,31
	Couteau découper Carving knife	15	6	26,5	2,5	6	511651.6	623607	11,31
	Couteau santuko Santuko knife	18	7	29,5	3,0	6	511640.0	623608	18,10
	Couteau chef Chef's knife	20	8	31,5	3,0	6	511638.7	623609	15,84
	Couteau yatagan Yatagan knife	20	8	32	2,5	6	511641.7	623610	14,34
	Couteau yatagan avec cannelure Yatagan knife serrated	20	8	32	2,5	6	511642.4	623611	14,34
	Couteau pain Bread knife	20	8	32	2,5	6	511646.2	623612	13,58
	Couteau découper Carving knife	20	8	32	2,5	6	511649.3	623613	14,34
	Couteau chef Chef's knife	25	10	37	3,0	6	511637.0	623614	18,10
	Couteau saumon Salmon knife	28	11	40	2,0	6	511645.5	623615	15,09
	Couteau cuisine Cook's knife	30	12	43	2,0	6	511643.1	623616	21,13
	Fourchette découper Carving fork	20	8	33		6	511650.9	623617	13,58
	Couteau jambon Hamslicer	25	10	36,5	2,0	6	511644.8	623618	15,09
	Fusil à aiguiser Sharpener	22,5	9	34,5		6	511648.6	623619	9,05
	Bloc 5 pièces 5 pieces in block Composition Composition					4	512340.8	623620	85,66
	Couteau office / couteau légume / couteau chef / couteau pain / couteau découper Paring knife / vegetable knife / chef's knife / bread knife / caving knife								




Produits polypro 2 rivets / P.P handle 2 rivets

Couteaux	Désignation	Taille lame Size blade		Taille total cm	Épaisseur mm	Qté boîte	Gencode 354669	Code	Prix (boîte)
Knives	Description	cm	Inch	Size total cm	Gauge mm	Qty box	Barcode 354669	Code	Price (box)
	Steak Steak	11	4,5	21	1	36	610101.2	610360	24,16
	Campagnard T. bone	11	4,5	21,5	1	24	610102.9	610240	18,08
	Table Table	11	4,5	21,5	1	36	610117.3	610362	24,16
	Office Paring	9	3,5	18,5	1	36	610104.3	610361	24,16
	Éplucheur Peeler	6	2,5	16	0.8	36	610013.8	610363	24,16
	Office lame lisse Tapered paring	9	3,5	18,5	1	36	610103.6	610370	32,54

Produits bubinga 2 rivets / Wooden handle 2 rivets

Couteaux	Désignation	Taille lame Size blade		Taille total cm	Épaisseur mm	Qté boîte	Gencode 354669	Code	Prix (boîte)
Knives	Description	cm	Inch	Size total cm	Gauge mm	Qty box	Barcode 354669	Code	Price (box)
	Steak Steak	11	4,5	20,5	1	36	610105.0	610364	27,12
	Campagnard T. bone	11	4,5	21	1	24	610106.7	610241	21,36
	Office Paring	9	3,5	18,5	1	36	610107.4	610365	27,12
	Éplucheur Peeler	6	2,5	15,5	0.8	36	610108.1	610366	27,12




Produits polypro / P.P handle

Couteaux	Désignation	Taille lame Size blade		Taille total cm	Épaisseur mm	Qté boîte	Gencode 354669	Code	Prix (boîte)
Knives	Description	cm	Inch	Size total cm	Gauge mm	Qty box	Barcode 354669	Code	Price (box)
	Steak Steak	11,5	4,5	22	1	36	610008.4	610369	15,78
	Office Paring	9	3,5	19	1	36	610007.7	610368	15,78
	Éplucheur Peeler	6	2,5	16	0.8	36	610009.1	610367	18,73







Produits

Couteaux	Désignation	Taille lame/ Size blade		Taille total cm	Épaisseur mm	Qté boîte	Gen code 354669	Code	Prix (boîte)
Knives	Description	cm	inch	Size total cm	Gauge mm	Qty box	Barcode 354669	Code	Price (box)
	Steak polypro MR	12	5	22	1	24	601024.6	601024	6,84
	Steak Laguiole inox (manche 18/0)	11	4,5	23	1.2	12	185317.6	185317	23,17
	Steak Laguiole MI marbré gris	11	4,5	23	1.2	12	185117.2	185117	17,58



Couteaux de Poche



Produits

Couteaux	Désignation	Taille lame/ Size blade		Taille total cm	Épaisseur mm	SPCB (pcs)	Sur carte Gen code	Code	Prix (pce)
Knives	Description	cm	inch	Size total cm	Gauge mm	Inner carton (pcs)	On card Barcode	Code	Price (pce)
	Suisse Victorinox 9 fonctions					12	326072 010500.4	608003	15,04
	Opinel N°8 Baguè					12	312384 000402.5	608003	7,35



Accessoires

Produits

Couteaux	Désignation	Taille lame/ Size blade		Taille total cm	Épaisseur mm	SPCB (pcs)	Sur carte Gen code 354 669	Code	Prix (pce)
Knives	Description	cm	inch	Size total cm	Gauge mm	Inner carton (pcs)	On card Barcode 354 669	Code	Price (pce)
	Pierre à aiguiser			20,5		6	609106.1	609106	3,64
	Huitre polypro			15		6	609102.3	609102	1,97



Produits/Products

Couteaux	Désignation	Taille lame Size blade		Taille total cm	Épaisseur mm	Qté boîte	Gencode 354669	Code	Prix (boîte)
Knives	Description	cm	Inch	Size total cm	Gauge mm	Qty box	Barcode 354669	Code	Price (box)



Bloc 6 steak Laguiole gris						12	185158.5	185158	10,54
6 grey steak Laguiole in block									



Bloc 6 steak Laguiole colours : anis, prune, bleu, rouge, turquoise, soleil						12	185758.7	185758	11,91
6 steak mixed color in block : green, plum colored, blue, red, turquoise, yellow									



Bloc 5 pièces Nordik						4	871115 525916.9	630001	34,93
6 pieces Nordik in block									
Composition	Couteau office / couteau cuisine / couteau Japan / couteau chef / couteau à pain								
Composition	Paring knife / Cook's knife / japan knife / chef's knife / bread knife								



Blister 4 pièces Mambo						12	871115 525037.1	629500	6,16
Mambo blistercard									
Composition	Couteau office / couteau pizza / éplucheur / couteau steak								
Composition	Paring knife / pizza cutter / potato peeler / steak knife								