



SABATIER®
DEPUIS 1812 - THIERS



*Manufacture française de coutellerie
Accessoires et ustensiles de cuisine*

éplucher

trancher

détailler

émincer

découper



hacher

lever

ciseler

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, mikarta 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.

Pascale et Lionel SOL-BRUCHON

Manufacture ROUSSELON DUMAS-SABATIER

The art and delight of a fine cut Head chef, cordon bleu, mature enthusiast or epicurean hedonist, all of us need a knife to fit perfectly our needs and styles. French, German or Japanese in shape; POM, mikarta 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.





SCORPION
SABATIER®
DEPUIS 1812. THIERS

Signature de qualité à Thiers, France, depuis 1812

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

Sabatier® est une marque de la manufacture 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.

Fabricants de coutellerie depuis cinq générations

Cutlery manufacturers for five generations



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 berge s de la Volga et, des rives de la Méditerranée aux ports des Caraïbes. Il monte le premier comptoir d'import/export ROUSSELON, à Paris, rue Meslay.

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



1882

Henri et Gabriel ROUSSELON, ses fils, font l'acquisition de la marque «32 DUMAS». Cette marque était la propriété de la famille DUMAS, maitres-artisans couteliers de père en fils depuis 1532. Cette antériorité fait de 32 DUMAS la plus ancienne marque de coutellerie en activité, sans interruption, depuis plus de 480 ans. H. et G. installent l'usine de fabrication ROUSSELON dans une ancienne papeterie sur les bords de la 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, builted 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 - Royaume 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, Pascale SOL-BRUCHON accentue la croissance de la société familiale 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, Pascale SOL-BRUCHON boosts the growth of the family company in export. 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®» signe et 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.



2014

Un nouveau dessin de marque assorti la marque bicentenaire. LION SABATIER® lance une nouvelle collection d'excellence 100% forgée 100% française: EDONIST™. Manufacture minutieuse, design réinventé, la marque ré-affirme ses valeurs créatives et industrielles. Désormais références dans leur domaine, les couteaux LION SABATIER® ont leur place dans le monde entier, dans les cuisines et sur les tables des amateurs exigeants comme aux mains des grands chefs.

A new brand mark bases the bicentenary brand. LION SABATIER® inaugurates a new collection of excellence, fully forged and produced in France: EDONIST™. Meticulous manufacturing process, reinvented design, the brand states loud and clear its creative and industrial values. Now especially renowned in their field, LION SABATIER® knives have their place in lot of parts of the world, in the kitchens or the tables of enthusiastic gourmet cooks, as well as in the hand of professional great chefs.



Toutes nos collections forgées emploient désormais l'acier inox supérieur 4116N, fabriqué en France par UGITECH.

Fort des succès rencontrés par la collection Edonist, estampée dans l'acier 4116N, toutes nos collections forgées sont désormais fabriquées à partir de cet acier inoxydable renforcé à l'azote et 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.

Now, all our fully forged collections use the 4116N superior stainless steel made in France by UGITECH.

Based on the success met by Edonist collection, stamped in 4116N steel, all our fully forged collections are now also forged in this nitrogen strengthened stainless steel, made in France par UGITECH compagny. Thanks to the innovative technical qualities of this steel, the performances of hardness, initial sharpness, edge retention and the corrosion resistance are strongly improved.

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

4116N stainless steel vs X50CrMoV15 stainless steel

<ul style="list-style-type: none">• coupe initiale• durée de coupe• résistance à la corrosion• dureté HRC : 58/60• structure homogène• facile à réaffûter	<p>+/- 25%</p>	<ul style="list-style-type: none">• initial sharpness• edge retention• corrosion resistance• HRC hardness: 58/60• homogeneous structure• easy to re-sharpen	<p>+/- 25%</p>
--	----------------	--	----------------

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 1%), du Chrome (12 à 17%), du Molybdène (0 à 1%), du Vanadium (0 à 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.

Traitement thermique

Les lames sont chauffées à une température de 1100 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 58 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 58 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.

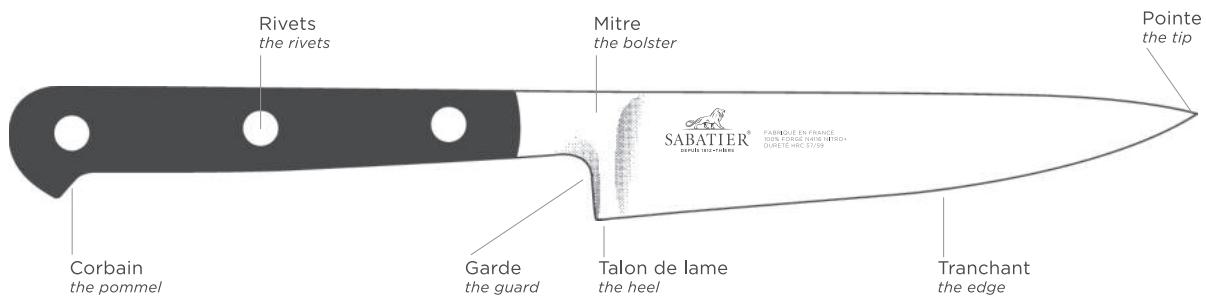
The grinding

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.





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 mitre

C'est la partie intermédiaire (lorsqu'il y en a une) située entre la lame et le manche. Elle peut être fabriquée de différentes manières, être massive (**Fig 1**) ou creuse (**Fig 2**).

The bolster is the part, when any, located between the blade and the handle.
It can be massive (**Fig 1**) or hollowed bolster (**Fig 2**).

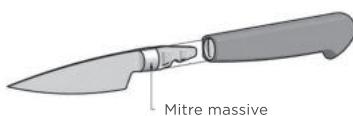


Fig 1. Mitre massive Massive bolster

Forgée, moulée ou soudée : elle contribue par son poids à bien équilibrer la «balance» entre lame et manche.
Forged, moulded or welded bolster : indeed, the weight of the article is essential to ensure a chopping action for cutting finely.

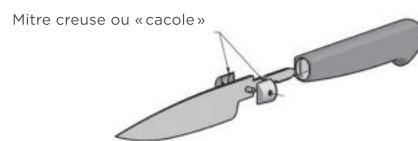


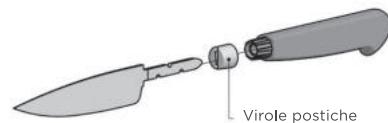
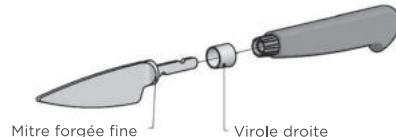
Fig 2. Creuse ou «cacole»
Hollowed or “cacole” bolster

Elle est constituée de deux parties creuses, soudées ou fixées avec un rivet. Le montage est rendu quasi invisible par le polissage.
Constituted by two hollowed parts, welded or fixed with a rivet. The mounting is almost invisible thanks to the polishing.

La virole

C'est une pièce constituée d'une seule partie, creuse, qui est positionnée entre la lame et le manche. Elle sert souvent d'habillage.

The ferrule is the part located between the handle and the blade. This hollowed part is essential for the final aesthetic of the item.



La soie

C'est le prolongement de la lame servant à l'assemblage du manche. Elle peut prendre différentes formes.

The Tang is the extension of the blade, hidden in the handle, used to assemble the handle. It can recover multiple shapes.



Soie postiche
Non visible tang



Demi-soie
Half-tang



Trois-quarts-de-soie
Long or 3/4 tang



Pleine soie
Full or flat tang

Le manche

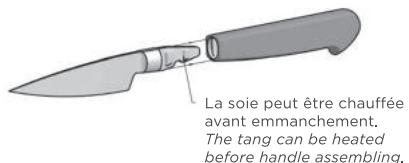
Il peut être assemblé ou monté de plusieurs façons :

- à chaud (insertion) ou à froid (collage) **Fig 1**
- traditionnellement, avec des côtes plaquées, en bois ou en plastique **Fig 2**
- injecté, fixé par rivets traversants **Fig 3**
- par moulage direct sur la soie, avec ou sans rivets « déco » **Fig 4**

The handle can be assembled or inserted in different ways:

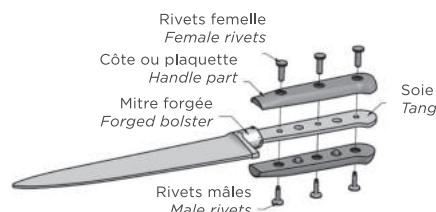
- hot fitting (insertion) or cold fitting (sticking) **Fig 1**
- traditionally, with wooden or plastic handle parts **Fig 2**
- injected, fixed to the tang by crossing rivets **Fig 3**
- by direct moulding on the tang, with or without "decorative" rivets **Fig 4**

Fig 1. Montage par insertion ou collage Assembling by insertion or by sticking



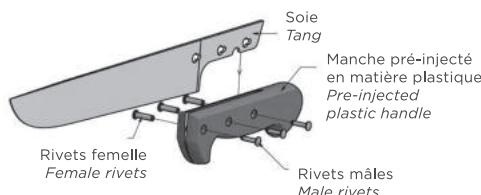
Emmanchement à chaud de la soie dans le manche (insertion).
Ou collage à froid, sans chauffage préalable.
The assembling is achieved by hot fitting of the tang into the handle.
Or by sticking, without prior heating.

Fig 2. Montage traditionnel avec plaque de côtes (ou plaquettes) en plastique ou en bois
Traditional assembling with wooden or plastic handle parts



Assemblage de 2 plaquettes positionnées de part et d'autre de la soie, fixées par 3 rivets traversants.
The assembling is realised by 2 parts placed on each side of the tang, assembled by 3 crossing rivets.

Fig 3. Montage sur manche injecté et avec rivets tubulaires Assembling with injected handle and tubular rivets



Assemblage sur un manche injecté en matière plastique, à l'intérieur duquel on vient loger la lame. Ensemble ensuite fixé par l'intermédiaire de 3 rivets traversants.
Assembling on an injection moulded plastic handle, in which the blade is inserted. Both pieces are fixed with 3 crossing rivets.

Fig 4. Moulage direct sur la soie Moulded assembling on the tang



La lame est insérée dans un moule de la forme du manche, dans lequel on injecte la matière plastique. On peut également appliquer le même procédé de surmoulage en positionnant des rivets afin d'obtenir, visuellement, le même assemblage que sur les figures 2 et 3.

The blade is inserted in a mould at the shape of the handle, into which the plastic material is injected. The same moulding process can be realized by positioning rivets to obtain, visually, the same assembly appearance as on the sketches Fig 2 and Fig 3.

La lame

Rigide ou souple, étroite ou large, à tranchant lisse ou cranté, 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.22-23, Idéal p.24 à 34



1.
Fil en bobine
Wire coil



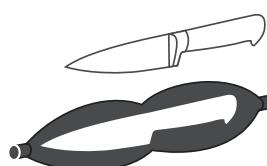
2.
Barre d'acier section ronde
Round section steel bar



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

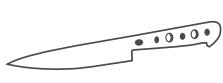
→ Exemple : Chef p.36



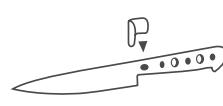
1.
**Bandé acier plat
ou biseauté** Flat or
bevelled steel strip



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



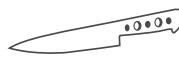
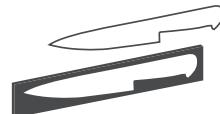
3.
Perçage de la soie
Piercing of the tang



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

Lame découpée

Cut out blade



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

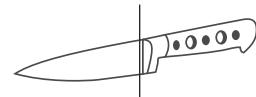
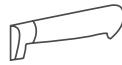
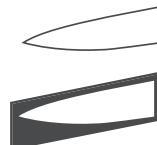
- 2.**
Découpage de la forme de lame *Cutting out of the blade shape*

- 3.**
Perçage de la soie *Piercing of the tang*

Lame et soies découpées puis soudées

Cut out blade and tang, assembling by welding

→ Exemple : Licorne p.40, Pluton p.41



- 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.**
Chaudrage 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*

Couteau 100% forgé

L'appellation est souvent usurpée. Le couteau «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 1100 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 term "Fully Forged" is often usurped. 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 2012 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, all our fabrications are either 100% forged (blade, bolster and tang fully forged), or cut out in bevelled steel.



SOMMAIRE

CONTENTS

Les collections de coutellerie

Lion Sabatier France

Collections

Edonist jais	22
Edonist perle	23
Idéal rivets laiton	24
Idéal rivets inox	26
Idéal carbone	28
Idéal Toque Blanche	29
Idéal Périgord	30
Idéal Provençao	31
Idéal Saveur	32
Idéal Broceliande	34
Fuso Nitro +	35
Chef	36
Legna	37
Cuisine d'aujourd'hui	38
Série 197	39

Lion Sabatier International

Collections

Licorne	40
Pluton	41
Orys	42

Sélections

Selections

Couteaux Steak	44
<i>Steak knives</i>	
Couteaux de table	46
<i>Table knives</i>	
Couteaux d'office	47
<i>Paring knives</i>	
Éplucheurs	48
<i>Peelers</i>	
Accessoires de décoration	50
<i>Decoration tools</i>	
Ustensiles de table et de cuisine	52
<i>Table and kitchen tools</i>	
Sécateurs et ciseaux	54
<i>Shears and scissors</i>	
Marée	55
<i>Seafood</i>	
Canifs	58
<i>Pocket knives</i>	
Coupe-pains et planches	59
<i>Bread cutters and boards</i>	
Boissellerie Hêtre	60
<i>Beech wood accessories</i>	
Spatules Hêtre, maryses caoutchouc	61
<i>Rubber spatulas</i>	
Boissellerie Olivier	62
<i>Olive wood accessories</i>	
Spatules inox/ABS	63
<i>Stainless steel spatulas</i>	
Blocs vides	65
<i>Empty blocks</i>	
Blocs complets	66
<i>Blocks sets</i>	

Sélections

Selections

Ensembles et coffrets	69
<i>Sets and boxes</i>	
Barres aimantées	72
<i>Magnets</i>	
Fusils et aiguiseurs	73
<i>Steel sharpening tools</i>	
Mallettes et trousse	74
<i>Cases and transport bags</i>	

Guide des usages

Using guidelines

Une forme de couteau, un geste, un usage	76
<i>One shape of knife, one gesture, one use</i>	

Index alphabétique

Alphabetical index



Chef <i>Cook's knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	806580 806480	806520 806420
Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i>	20 cm 8"	806880	806820
Fourchette à découper <i>Carving fork</i>	16 cm 6" 1/2	807080	807020
Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	807180	807120
Oriental, lame alvéolée <i>Santoku, scalloped blade</i>	18 cm 7"	807880	807820
Fileter <i>Flexible fillet knife</i>	18 cm 7"	807580	807520
Steak, coffret de 2 <i>Steak knives 2 pc set</i>	12 cm 4" 3/4	808280	
Légumier, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	807380	807320
Office long <i>Paring knife, long blade</i>	13 cm 5"	806280	806220
Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	806380	806320



Edonist jaïs

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

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



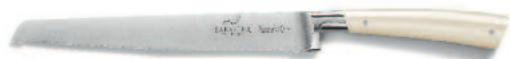
Chef
Cook's knife

20 cm 8" 806581



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8" 806881



Pain
Bread knife

20 cm 8" 807181



Oriental, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7" 807881



Fileter
Flexible fillet knife

18 cm 7" 807581



Steak, coffret de 2
Steak knives, 2 pc set

12 cm 4" 808281



Légumier, lame dentée
Utility knife, serrated blade

12 cm 4" 807381



Office
Paring knife

10 cm 4" 806381



100% FORGÉ
FULLY FORGED

ACIER
RENFORCÉ
À L'AZOTE
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL



Edonist perle

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

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

	Chef <i>Cook's knife</i>	35 cm 14" 30 cm 12" 25 cm 10" 20 cm 8" 15 cm 6"	712050 711850 711650 711450 711250	712020 711820 711680 711480 711280
	Tranchelard <i>Slicing knife</i>	25 cm 10" 20 cm 8"	712650 712450	712680 712480
	Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i>	20 cm 8"	713250	713280
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	713350	713380
	Oriental, lame alvéolée <i>Santoku, scalloped blade</i>	18 cm 7"	714750	714780
	Fileter <i>Flexible fillet knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	714350 712250	714380 712280
	Saumon <i>Salmon knife</i>	30 cm 12"	713750	713780
	Saumon, lame alvéolée <i>Salmon knife, scalloped blade</i>	30 cm 12"	713650	713680
	Suédois <i>Swedish knife</i>	22 cm 9"	714550	714580
	Jambon <i>Ham knife</i>	30 cm 12"	712150	712180



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 <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	713050	713080
	Mini-Santoku, lame alvéolée <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	714850	714880
	Steak <i>Steak knife</i>	13 cm 5"	714050	714080
	Steak, lame microdentée <i>Steak knife, microserrated blade</i>	13 cm 5"	713450	713480
	Légufruit, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	712950	712980
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4" 6 cm 2" 1/3	711050 710950	711080 710980
	Office stylet <i>Stylet paring knife</i>	9 cm 3" 1/2	713550	713580
	Office bec d'oiseau <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" 1/3	710650	710680
	Fourchette à découper <i>Carving fork</i>	17 cm 6" 3/4	704900	704980
	Fusil, mèche ronde <i>Round steel sharpening</i>	20 cm 8"	702500	702580

Idéal rivets laiton

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

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

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



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 <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	801050	801080
	Mini-Santoku, lame alvéolée <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	814850	814880
	Steak <i>Steak knife</i>	13 cm 5"	800250	800280
	Légufruit, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	802350	802380
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4" 6 cm 2" 1/3	800150 800050	800180 800080
	Office bec d'oiseau <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" 1/3	800650	800680
	Fourchette à découper <i>Carving fork</i>	17 cm 6" 3/4	833200	833280
	Fourchette à découper <i>Carving fork</i>	15 cm 6"	801550	801580
	Fusil, mèche ronde <i>Round steel sharpening</i>	20 cm 8"	802500	802580

Idéal rivets inox

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

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



Chef
Cook's 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



Fileter
Flexible fillet knife

15 cm 6" 712350



Désosser
Boning knife

13 cm 5" 714150



Office
Paring knife

10 cm 4" 711150



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

	Chef <i>Cook's knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	800453 800353	800483 800383
	Tranchelard <i>Slicing knife</i>	25 cm 10" 20 cm 8"	812653 812453	812683 812483
	Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i>	20 cm 8"	802253	802283
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	801153	801183
	Oriental, lame alvéolée <i>Santoku, scalloped blade</i>	18 cm 7"	814753	814783
	Fileter <i>Flexible fillet knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	814353 801653	814383 801683
	Saumon, lame alvéolée <i>Salmon knife scalloped blade</i>	30 cm 8 1/2"	813653	813683
	Désosser <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	801053	801083
	Mini-Santoku, lame alvéolée <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	814853	814883
	Légufruit, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4 3/4"	802353	802383
	Steak, lame microdentée <i>Steak knife, microserrated blade</i>	13 cm 5"	841353	841383
	Steak, tranchant lisse <i>Steak knife, plain edge blade</i>	13 cm 5"	841453	841483
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	800153	800183



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

	Chef <i>Cook's knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	832056 831556	832086 831586
	Couperet chinois, acier inox X40Cr13 <i>Chinese cleaver; X40cr13 stainless steel blade</i>	20,5 cm 8"		718086
	Tranchelard <i>Slicing knife</i>	20 cm 8"	832456	832486
	Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i>	20 cm 8"	832256	832286
	Fileter <i>Flexible fillet knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	834356 831456	834386 831486
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	813356	813386
	Oriental, lame alvéolée <i>Santoku, scalloped blade</i>	18 cm 7"	834756	834786
	Désosser <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	831356	831386
	Mini-Santoku, lame alvéolée <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	834856	834886
	Légufruit, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	832956	832986
	Steak <i>Steak knife</i>	13 cm 5"	841456	841486
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	831056	831086



Idéal Périgord

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

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

	Chef <i>Cook's knife</i>	25cm 8" 20 cm 8" 15 cm 6"	832555 832055 831555	832585 832085 831585
	Tranchelard <i>Slicing knife</i>	20 cm 8"	832455	832485
	Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i>	20 cm 8"	832255	832285
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	813355	813385
	Oriental, lame alvéolée <i>Santoku, scalloped blade</i>	18 cm 7"	834755	834785
	Fileter <i>Flexible fillet knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	834355 831455	834385 831485
	Saumon, lame alvéolée <i>Salmon knife, scalloped blade</i>	30 cm 8" 1/2	833655	833685
	Désosser <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	831355	831385
	Mini-Santoku, lame alvéolée <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	834855	834885
	Légufruit, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	832955	832985
	Steak <i>Steak knife</i>	13 cm 5"	841455	841485
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	831055	831085
	Office bec d'oiseau <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" 1/3	830655	830685
	Fourchette à découper <i>Carving fork</i>	15 cm 6"	805155	805185
	Fusil, mèche ronde <i>Round steel sharpening</i>	20 cm 8"	842005	842085



Idéal Provençao

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

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

	Chef <i>Cook's knife</i>	25 cm 10" 832554	832584
	Tranchelard <i>Slicing knife</i>	25 cm 10" 832654	832684
	Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i>	22 cm 9" 832254	832284
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8" 813354	813384
	Oriental, lame alvéolée <i>Santoku, scalloped blade</i>	18 cm 7" 834754	834784
	Fileter <i>Flexible fillet knife</i>	15 cm 6" 831454	831484
	Saumon, lame alvéolée <i>Salmon knife, scalloped blade</i>	30 cm 12" 833654	833684
	Suédois <i>Swedish knife</i>	22 cm 9" 834554	834584



Idéal Saveur

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

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

	Désosser <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	831354	831384
	Mini-Santoku, lame alvéolée <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	834854	834884
	Légufruit, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	832954	832984
	Steak <i>Steak knife</i>	13 cm 5"	841454	841484
	Steak, lame microdentée <i>Steak knife, microserrated blade</i>	13 cm 5"	841354	841384
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	831054	831084
	Office stylet <i>Stylet paring knife</i>	9 cm 3" 1/2	830954	830984
	Office bec d'oiseau <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" 1/3	830654	830684
	Office mini <i>Small paring knife</i>	5,5 cm 2" 1/4	830754	830784
	Fusil, mèche ronde <i>Round steel sharpening</i>	20 cm 8"	842004	842084

Idéal Saveur

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

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



Chef
Cook's knife

20 cm 8" 832057 832087
15 cm 6" 831557 831587



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8" 832257 832287



Pain
Bread knife

20 cm 8" 813357 813387



Oriental, lame alvéolée
Santoku scalloped blade

18 cm 7" 834757 834787



Fileter
Flexible fillet knife

20 cm 8" 834357 834387
15 cm 6" 831457 831487



Désosser
Boning knife

13 cm 5" 831357 831387



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

834857 834887



Légufruit, lame dentée
Utility knife, serrated blade

12 cm 4" 832957 832987



Office
Paring knife

10 cm 4" 831057 831087



100% FORGÉ
FULLY FORGED
F

ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL



Idéal Broceliande

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

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • Pefc beech wood • Stainless steel crossing rivets



Chef
Cook's knife

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

746582
746482
746382



Découper
Carving knife

20 cm 8"

747282



Pain
Bread knife

20 cm 12"

747382



Oriental, lame alvéolée
Santoku scalloped blade

18 cm 7"

747982



Fileter
Flexible fillet knife

20 cm 8"

746982



Jambon, lame alvéolée
Ham knife, scalloped blade

30 cm 12"

747882



Légufruit, lame dentée
Utility knife, serrated blade

12 cm 4" 3/4

747782



Office
Paring knife

10 cm 4"

746182



Fuso Nitro+

**Fabriqué en France • Lame acier sandvik 12C28N
Manche acier inox 304**

Made in France • 12C28N stainless steel blade • 304 stainless steel handle

	Chef <i>Cook's knife</i>	30 cm 12" 25 cm 10" 20 cm 8" 15 cm 6"	725450 725350 725250 725150	725420 725320 725220 725120
	Tranchelard <i>Slicing knife</i>	25 cm 10" 20 cm 8"	725950 725850	725920 725820
	Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i>	20 cm 8"	726150	726120
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	726250	726220
	Fileter <i>Flexible fillet knife</i>	15 cm 6"	725750	725720
	Jambon <i>Ham knife</i>	30 cm 12"	725650	725620
	Désosser <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	726050	726020
	Steak, lame microdentée <i>Steak knife, microserrated blade</i>	13 cm 5"	726350	726320
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	725050	725020
	Fourchette à découper, courbe <i>Curved carving fork</i>	15 cm 6"	705400	705420

MITRE
ALUMINIUM
ALUMINIUM
BOLSTER



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



Boucher
Butcher knife

20 cm 8" 1/2 285254 285224



Découper
Carving knife

19 cm 7" 1/2 285354 285324



Pain
Bread knife

21 cm 8" 1/4 285454 285424



Saigner
Sticking knife

17 cm 6" 3/4 285654 285624



Désosser
Boning knife

14 cm 5" 1/2 285554 285524



Steak, lame microdentée
Steak knife, microserrated blade

11 cm 4" 1/3 285154 285124



Office
Paring knife

9 cm 3" 1/2 285054 285024



Éplucheur
Peeler

6 cm 2" 1/3 284954 284924



Legna

Fabriqué en France • Lame acier inox X40Cr13
Manche bois de sapelli • Rivets laiton traversants

Made in France • X40Cr13 stainless steel blade • Sapelli handle • Brass crossing rivets



Chef
Cook's 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



Filéter
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" 841250 841280



Cuisine d'aujourd'hui

**Fabriqué en France • Lame acier inox X50CrMoV15N
Manche POM • Rivets laiton traversants**

Made in France • X50CrMoV15N stainless steel blade • POM handle • Stainless steel crossing rivets

	Office stylet <i>Stylet paring knife</i>	7 cm 2" 3/4	1971..
	Office <i>Paring knife</i>	8 cm 3" 1/4	1970..
	Légufruit cranté <i>Utility knife, serrated blade</i>	10 cm 4"	1978..
	Viande <i>Steak knife</i>	10 cm 4"	1979..
	Table <i>Table knife</i>	10,5 cm 4" 1/4	1973..
	Steak <i>Steak knife</i>	11,5 cm 4" 1/2	1974..



A l'unité	10	11	13	15	16	17	18	19
En coffret de 6 pces	60	61	63	65	66	67	68	69

Coffret 6 couteaux coloris panachés
Set of 6 mixed colors paring knives

197088
197188
197388
197488
197888
197988



Série 197

Fabriqué en France • Lame acier inox X40Cr13 • Manche POM
Made in France • X40Cr13 stainless steel blade • POM handle



Chef
Cook's knife

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

902580
902080
901580



Tranchelard
Slicing knife

25 cm 10"

902650



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8"

902280



Pain
Bread knife

20 cm 8"

902180



Fileter
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 3" 1/2

900980



Licorne

Lame acier inox 5Cr15MoV

Manche POM • Rivets inox, mitre / soie inox moulée

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

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



Pluton

Lame acier inox 5Cr15MoV

Manche POM • Rivets inox, mitre / soie inox moulée

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



Chef
Cook's knife

20 cm 8" 786482



Tranchelard
Slicing knife

20 cm 8" 786382



Pain
Bread knife

20 cm 8" 786282



Légumier, lame microdentée
Utility knife, microserrated blade

12 cm 4" 3/4 786182



Office
Paring knife

9 cm 3" 1/2 786082



Sécateur
Poultry shears

10 cm 4" 780180



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



Couteaux steak • Steak knives

Voir aussi nos modèles Steak inclus aux pages des collections de coutellerie
 See also our steak knives incorporated into our collections pages

	Steak SAINT-GERMAIN, manche brillant Steak knife, shiny stainless steel handle	11 cm 4" 1/3	011202
	Coffret de 6 Set of 6 pc		011282
	Steak SAINT-GERMAIN, lame microdentée Steak knife, microserrated blade	11 cm 4" 1/3	011302
	Coffret de 6 6 pc set		011382
	Steak X'RAY Steak knife	12 cm 4" 3/4	197513
	Steak ÉVOLUTION Steak knife	12 cm 4" 3/4	200010
	Steak CUISINE D'AUJOURD'HUI noir 2 rivets, lame microdentée Steak knife, black handle, 2 rivets, microserrated blade	11,5 cm 4" 1/2	197410
	Steak CUISINE D'AUJOURD'HUI rouge 2 rivets, lame microdentée Steak knife, red handle, 2 rivets, microserrated blade	11,5 cm 4" 1/2	197411
	Viande CUISINE D'AUJOURD'HUI noir Steak knife, black handle, 2 rivets	10 cm 4"	197910
	Steak, lame microdentée Steak knife, microserrated blade	11,5 cm 4" 1/2	022310
	Steak, lame microdentée Steak knife, microserrated blade	11,5 cm 4" 1/2	015900
	Côte à l'os NATURA, manche hêtre T-Bone steak knife, beechwood handle	11 cm 4" 1/3	730904
	Steak LEGNA, manche sapelli Steak knife, sapelli handle	11 cm 4" 1/3	285154

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



SABATIER®

Couteaux steak • Steak knives

Voir aussi nos modèles Steak inclus aux pages des collections de coutellerie
 See also our steak knives incorporated into our collections pages



Steak DALLAS, manche PP
Steak knife, PP handle

12,5 cm 4^{11/16} 201210



Steak DALLAS, manche palissandre
Steak knife, rosewood handle

12,5 cm 4^{11/16} 201214



**Côte à l'os, manche bubinga,
 lame microdentée**
*T-Bone steak knife, bubinga wood handle,
 microserrated blade*

10,5 cm 4^{1/4} 700604



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, 2 rivets, lame microdentée
Steak knife, 2 rivets, microserrated blade

11,5 cm 4^{1/2} 197210



Steak BASIC, lame microdentée
Steak knife, microserrated blade

10,5 cm 4^{1/4} 024310



Steak STOP PRIX, lame microdentée
Steak knife, microserrated blade

11,5 cm 4^{1/2} 022410



**Steak REFLEX, lame microdentée,
 boîte de 24**
Steak knives, microserrated blades, 24 pc box

12 cm 4^{11/16} 022750

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

Couteaux de table • Table knives

Voir aussi nos modèles Table inclus aux pages des collections de coutellerie
 See also our steak knives incorporated into our collections pages



Couteau à Pizza CORTA PIZZ
Pizza knife

11,5 cm 4" 1/2 200110 200120



Couteau à foie gras, manche noir
Foie gras knife, black handle

13,5 cm 5" 1/3 818100 818180



Couteau à foie gras, manche blanc
Foie gras knife, white handle

13,5 cm 5" 1/3 818103 818183



Manche noir, 2 rivets, lame microdentée
Black handle, 2 rivets, microserrated blade

10,5 cm 4" 1/4 197310



Manche rouge, 2 rivets, lame microdentée
Red handle, 2 rivets, microserrated blade

10,5 cm 4" 1/4 197311



Manche surmoulé noir
Black moulded handle

10 cm 4" 022210



Manche surmoulé noir STOP PRIX
Black moulded handle

11,5 cm 4" 1/2 022510

Lame acier inox

Manche PP ou PA • Montage riveté ou moulé

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

Couteaux d'office • Paring knives

Voir aussi nos modèles Offices inclus aux pages des collections de coutellerie
 See also our steak knives incorporated into our collections pages



Lame massive forgée
Forged massive blade

10 cm 4"
 8 cm 3" 1/4

431010
 430810



Mitre lame pleine soie inox, manche Pom
S/s bolster and full tang

10 cm 4"

420610



Lame pleine soie
Full tang

10 cm 4"

420510



Lame inox, manche PP, rivets laiton
S/s blade PP handle, brass rivets

8 cm 3" 1/4
 7 cm 2" 3/4

197011
 197111



Lame inox, manche PP, rivets laiton
S/s. blade PP handle, brass rivets

8 cm 3" 1/4
 7 cm 2" 3/4

197010
 197110



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

8 cm 3" 1/4

022010



**Lame découpée, manche Sapelli,
 virole laiton**

Stamped blade, sapelli handle, brass ferrule

10 cm 4"

420910



Lame carbone, manche Courbaril

S/s blade, paring knife carbon steel Jatoba handle

8 cm 3" 1/4

420114

Présentoir X12

Set of 12 pcs

420184



Lame inox, manche Sapelli, rivets laiton
S.S. blade, Sapelli handle, brass rivets

9 cm 3" 1/2

285054



Effilé, manche Sapelli, rivets inox

*Poultry sticking knife, sapelli handle,
 stainless steel rivets*

10 cm 4" 1/2

452214



Lame microdentelée, boîte de 12

Microserrated blade knives, set of 12 pcs

9 cm 3"

196580



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



Tartineur, manche bubinga (exotique)

Bubinga wood handle spreader

041304

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



SABATIER®

Éplucheurs • Peelers



Rase-tout inox
Stainless steel

5 cm 2" 006500



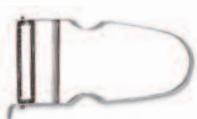
Lame double inox
S/s double blade

7 cm 2^{3/4} 015100



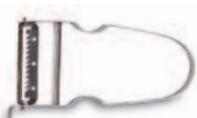
POLLUX, lame mobile, double tranchant
Moving blade, double edge

5 cm 2" 687505



CASTOR, éplucheur, inox
Vegetable razor, stainless steel

5 cm 2" 687504



CASTOR, julienne, inox
Julienne cut peeler, stainless steel

4,5 cm 1^{3/4} 687502



Lame crantée spéciale tomates
Professional, red handle, for tomatoes

5 cm 2" 687503



**CERAMIX, rase-tout lame céramique,
manche P.P.**
Ceramic blade black handle

5 cm 2" 979820



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

6 cm 2^{1/3} 961100



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

6 cm 2^{1/3} 284954 284924



Manche palissandre, rivets inox
Rosewood handle, stainless steel rivets

7 cm 2^{3/4} 434914

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



Accessoires de décoration • Decoration tools

	Zesteur <i>Lemon striper</i>	015000
	Canneleur-zesteur <i>Lemon decorator striper</i>	006200
	Canneleur droitier <i>Righ handed lemon decorator</i>	015200
	Canneleur gaucher <i>Left handed lemon decorator</i>	016700
	Lame double inox <i>S/s double blade</i>	015100
	Vide-pomme Ø 15 mm <i>Ø 15 mm apple corer</i>	015300
	Cuillère à boule Ø 28 mm <i>Melon baller</i> Ø 25 mm Ø 22 mm Ø 19 mm Ø 15 mm	014200 014300 015400 014100 013900
	Double cuillère à boule Ø 22-28 mm <i>Double melon baller Ø 22-28 mm</i>	015600
	Coquilleur à beurre <i>Butter curler</i>	015500
	Couteau à chipser <i>Chips knife</i>	006600
	Couteau décor melons <i>Melon decorator knife</i>	015800
	Roulette à pâte, cannelée <i>Grooved pastry wheel</i>	015700
	Roulette à pizza <i>Pizza wheel</i>	014400
	Fourchette pique pomme-de-terre <i>Potato fork</i>	007100

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

Accessoires de décoration • Decoration tools



Rase-tout
Universal razor

006500



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



Tartineur sandwich, lame microdentée
*Sandwich and spreader knife,
microserrated blade*

008100



**Spatulette sandwich
lame microdentée**
*Straight flexible spatula
microserrated blade*

13 cm

008220

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

Ustensiles de table et de cuisine

Table and kitchen tools



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 tweezers

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



Lyre à foie gras, tout inox
Stainless steel foie gras lyre

12 cm 4" 3/4 818200



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

80 cm 32" 441100
60 cm 24" 441000



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

35 cm 14" 687232

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

Ustensiles de table et de cuisine

Table and kitchen tools

**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

**Balance de cuisine****Plateau bambou***Kitchen scale, bamboo tray*

002280

**Denoyauteur***Olive stoner*

018262

**Pince pâte inox***Stainless steel past tong*

9,5x7,5 cm 4" 1/2 x 3/4 015802

**Berceuse 2 mains***Twin handle mincer*

25 cm 10" 100004

**Fromage Provençao***Cheese knife*

13 cm 5"

831285

**Fromage Périgord***Cheese knife*

13 cm 5"

831286

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

Sécateurs et ciseaux • Shears and scissors



Sécateur à volaille ORION tout inox
Stainless steel poultry shears

25 cm 10"

780180



**Sécateur à volaille PLUTON
manche noir**
Black handle poultry shears

25 cm 10"

770180



Sécateur à volaille branches courbes
Poultry shears, curved handle

25,5 cm 10" 010302



**Ciseaux de cuisine multi-fonctions
ECO PRO**
Multiple purpose kitchen scissor

17 cm 6" 3/4

588080



Ciseaux à poisson
Fish scissors

25,5 cm 10" 019310



**Ciseaux microdentés,
cuisine-poisson**
Micro-serrated household and fish scissors

22 cm 8" 3/4 016310



Ciseaux gros travaux, manche noir
Heavy duty scissors, black handle

24 cm 9" 1/2 587810



Ciseaux multi-usages, manche noir
Multi-purpose scissors, black handle

21 cm 8" 1/4 587710
14 cm 5" 1/2 587610

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

Marée • Seafood



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

13 cm 5" 012502



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

012902



Pince à escargots
Snail tong

15 cm 6" 682702



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

8 cm 3" 682915



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

8 cm 3" 683012



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

18 cm 7" 017112



Pince à crabe CRAKI
Crab cracker

14 cm 5" 1/2 682502



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

17 cm 6" 3/4 649102



Casse-noix inox forgé
Stainless steel forged nutcracker

17 cm 6" 3/4 649402



Casse-noix aluminium chromé
Chromium plated aluminium nutcracker

16 cm 6" 1/3 649002

Acier inox • Manche inox
Stainless steel • Stainless steel handle

Marée • Seafood



**Lancette ouvre-huîtres,
manche ABS surmoulé**
Oyster knife, ABS moulded handle

5,5 cm 2" 1/4 040800



**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 palissandre**
Oyster knife, rosewood handle

7 cm 2" 3/4 040204



**Lancette ouvre-huîtres,
manche sapelli**
Oyster knife, sapelli handle

7 cm 2" 3/4 700804



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

4,5 cm 1" 3/4 040104



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

11 cm 4" 1/3 040304

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

Marée • Seafood



Écailler à poisson
Fish scaler

31 cm 12" 1/8 016000



Écailler à poisson, manche bleu ABS
Fish scaler, ABS blue handle

13 cm 5" 016029



Pince à désarêter
Fish bone tweezers

015902



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

45 cm 18" 1/2 011802

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

36 cm 13" 1/2 012202



Support fixe pour plateau fruits de mer
Fixed tray holder

20 cm 7" 3/4 012002



Plat à 12 escargots
12 snails plate

20 cm 8" 012702

Acier inox • Manche polymère
Stainless steel • Polymeric handle

Canifs • Pocket knives



Présentoir 12 unités
Canif "P'TIT 32", mitre laiton + tire-bouchon
12 units display, brass bolster
pocket knives + corkscrew

958016



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

958020



Mini 32 de mon Grand Père
+ pochette Lion Sabatier
Mini pocket knife

041206

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

Coupe-pains et planches

Bread cutters and boards



001204

Coupe-pain, socle hêtre naturel, lame 25 cm
Bread cutter, natural beech wood base,
10" blade



173504

Coupe-pain, ramasse miettes,
lame 25 cm
Bread cutter with crumb tray,
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"



654953

Planche à découper acacia
70 x 30 x 4,5 cm
Cutting board acacia wood 28" x 12" x 1,8"



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

Boissellerie hêtre

Beech wood accessories



Spatule biseautée
Bevelled spatula

30 cm 12" 651254



Spatule galbée
Curved spatula

32 cm 12" 1/2 651704



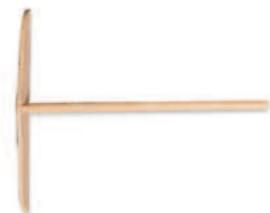
Spatule ronde
Round spatula

30 cm 12" 651454



Cuillère à ragoût
Stew cooking spoon

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



Rateau à crêpes
Pancakes rake

25 cm 10" 651804



Spatule à crêpes
Pancakes spatula

40 cm 16" 651504



Pince à cornichons
Gherkin tong

25 cm 10" 653504



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

13 cm 5" 653604

Boissellerie hêtre, maryses caoutchouc

Beech wood accessories and rubber spatulas



Pelle à sel
Salt scoop

11 cm 4" 1/3 651154



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

34 cm 13" 1/2 061554



Maryse large, manche bois
Large rubber spatula, wooden handle

30 cm 12" 642054



Maryse moyenne, manche bois
Medium size rubber spatula, wooden handle

42 cm 16" 1/2 641854
32 cm 12" 1/2 641754
25 cm 10" 641554



Maryse large, manche résine
Large rubber spatula, resin handle

42 cm 16" 1/2 641153
32 cm 12" 1/2 641053



Maryse moyenne, manche polypro sable
Medium size rubber spatula, sand color PP handle

25 cm 10" 642753



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



Bois de hêtre et caoutchouc naturel
Beech wood and natural rubber

Boissellerie olivier

Olive wood accessories

**Spatule galbée***Curved spatula*

30 cm 12"

652355

**Spatule galbée 6 trous***Curved spatula with 6 holes*

30 cm 12"

653055

**Spatule biseautée***Bevelled spatula*

30 cm 12"

651255

**Spatule ronde***Round spatula*

30 cm 12"

651455

**Cuillère à ragoût***Stew cooking spoon*

30 cm 12"

652555

**Cuillère à coin***Pointed spoon*

30 cm 12"

650655

**Couverts à salade parisiens***Paris style server set*

30 cm 12"

653155

35 cm 14"

653255

**Planche à persil 29 x 14 x 0,7 cm***Parsley cutting board*

34 cm 13" 1/2

061255

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

650755

**Coupe saladier***Bowl*

15 cm 6"

650955

**Mortier + pilon***Mortar and pestle*

13 cm 5"

650855

**Cuillère à miel***Honey spoon*

15 cm 6"

653755

**Presse-agrumes***Citrus press*

14 cm 5"

653855

Spatules acier inox manche ABS

Spatulas stainless steel /ABS handle



Spatule droite flexible
Straight flexible spatula

40 cm 16"	474000
35 cm 14"	473500
30 cm 12"	473020
25 cm 10"	472520
23 cm 9"	472320
21 cm 8" 1/3	472120
15 cm 6"	471520



Spatule coudée
Narrow small angled spatula

13 cm 5" 491020



Spatule étroite coudée flexible
Narrow angled flexible spatula

29 cm 11" 492420



Spatule étroite coudée flexible
Narrow angled flexible spatula

24 cm 9" 1/2 491920



Spatule large coudée flexible
Wide angled flexible spatula 3" 1/4

28 cm 11" 492820



Spatule large coudée flexible
Wide angled flexible spatula 3" 1/4

22cm 9" 492220



Spatule large coudée rigide
Wide angled rigid spatula 3" 1/4

15 cm 6" 491520



Palette triangulaire
Triangular spatula

13 cm 5" 018320



Pelle flexible ajourée, largeur 8 cm
Flexible slotted scoop, width 3,2"

17 cm 6" 3/4 261220



Spatulette sandwich, lame microdentée
*Straight flexible sandwich spatula,
microserrated blade*

13 cm 5" 008220





Blocs vides • Empty blocks



663984

Bloc LYON hêtre avec fentes aimantées

Empty beech wood LYON block with magnetic slots



668280

Bloc MOSCOU noir vide aiguiseur céramique

Empty black ceramic self sharpening MOSCOU block



665880

Bloc rond HEVEA vide pour 6 steaks

Empty rubber wood block for 6 steak knives



669885

Bloc BALI frêne carré universel vide

Empty ash wood BALI universal square block



669480

Bloc SUVA acacia rond universel vide 12 x 22

Empty round acacia SUVA block universal 4,8" x 8,8"



669080

Bloc MAKKA polypro noir rond universel vide

Empty round black PP universal MAKKA block



668380

Range couteau vide

acacia foncé 42,5 x 13,5 x 4,5 cm

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

Blocs complets • Blocks sets



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



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



664387

**Bloc VERNEUIL hêtre
+ 5 couteaux Broceliande**

Beechwood VERNEUIL block
+ 5 Broceliande knives



668482

**Bloc NANCY hêtre
+ 5 couteaux Fuso**

Beechwood NANCY block
+ 5 Fuso knives



664287

**Bloc ARLES blanc et olivier
+ 5 couteaux Toque Blanche**

White & olivewood ARLES
block + 5 Toque Blanche knives

Blocs complets • Blocks sets



663482

**Bloc NATAL Bambou
+ 5 couteaux Star inox**
*Bamboo wood NATAL block
+ 5 Star knives*


666984

**Bloc OLYMPIE noyer vieilli
+ 4 couteaux Country**
*Carbonized walnut wood OLYMPIE
block + 4 Country knives*


663880

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


665981

**Bloc BANGUI acacia
+ 5 couteaux Licorne**
*Acacia BANGUI block
+ 5 Licorne knives*


663882

**Bloc PALMA acacia
+ 5 couteaux Eris**
*Acacia wood PALMA block
+ 5 Eris knives*


666280

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


668681

**Bloc SEKI Quartz
+ 5 couteaux Eris martelés**
*SEKI quartz block
+ 5 hammered Eris knives*


668682

**Bloc SEKI Quartz
+ 5 couteaux Vintage**
*SEKI quartz block
+ 5 Vintage knives*


668684

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

Blocs complets • Blocks sets



663780
**Bloc noir «MON BLOC»
+ 5 couteaux noir**
*Black «MON BLOC» block
+ 5 black knives*



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*



666080
**Bloc TANGA
+ 5 couteaux Owell + 1 ciseaux**
*TANGA block + 5 Owell knives
+ 1 scissor*



666180
**Bloc ADELAÏDE
+ 5 couteaux Hartley**
*ADELAÏDE block + 5 Hartley
knives*



666982
**Bloc OLYMPIE noir
+ 5 couteaux Ysis**
*Black rubber wood OLYMPIE
block + 5 Ysis 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*



666485
**Bloc ABERDEEN aiguiseur
+ 5 couteaux Orys**
*ABERDEEN self sharpening
block + 5 Orys knives*

Ensembles et coffrets • Sets and boxes

Sélection non exhaustive / non exhaustive list of examples



804080
Coffret Découpe 2 pièces IDEAL rivets inox
Fourchette chef 15 cm + découper yatagan 20 cm
Carving set of 2pc IDEAL s/s crossing rivets
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
Preparation set of 3pc s/s crossing rivets IDEAL
(Paring 4", Utility 5", Chef 6")



893185
Coffret Préparer 20 cm - 3 pièces PROVENÇAO
office 10 cm + légumier 13 cm + Chef 20 cm
Preparation set of 3pc PROVENÇAO
Paring 4", Utility knife 5", Chef knife 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
Preparation set of 3pc IDEAL ss crossing rivets
Paring 4", Utility knife 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
Exotic set of 2pc IDEAL s/s crossing rivets
Paring 4", santoku 7"
892180 - IDEAL rivets inox
892182 - IDEAL rivets laiton
892186 - IDEAL PERIGORD
892185 - IDEAL PROVENÇAO



893680
Coffret Poisson 15 cm 2 pièces IDEAL rivets laiton
Fileter 15 cm + pince à désarêter
Fish set of 2 IDEAL brass rivets
Fillet knife 6", tweezers
893580 - IDEAL rivets inox
893583 - IDEAL TOQUE BLANCHE
893585 - IDEAL PROVENÇAO
893586 - IDEAL PERIGORD

Ensembles et coffrets • Sets and boxes

Sélection non exhaustive / non exhaustive list of examples



893785
Coffret Cuisine 2 pièces
IDEAL PROVENCAO

office 10 cm + Chef 20 cm
Cooking set of 2pc
IDEAL PROVENÇAO
Paring 4", Cook's 8"
893780 - **IDEAL rivets inox**
894180 - **IDEAL rivets laiton**
893786 - **IDEAL PERIGORD**
893783 - **IDEAL TOQUE BLANCHE**



894085
Coffret Poisson 20 cm 2 pièces
IDEAL PROVENÇAO
Fileter 20 cm + pince à désarêter
Fish Set of 2 pc PROVENÇAO
Flexible fillet 8", tweezer
893880 - **IDEAL rivets inox**
893980 - **IDEAL rivets laiton**
894086 - **IDEAL PERIGORD**
894083 - **IDEAL TOQUE BLANCHE**



808080
Coffret Découpe 2 pièces
EDONIST Jais
découper yatagan 20 cm
+ fourchette chef 16 cm
Carving set of 2 pc EDONIST
fork 6" 1/4", Yatagan carving knife 8"



808180
Coffret Préparer 2 pièces
EDONIST Jais
office 10 cm + Chef 20 cm
Preparation set of 2 pc EDONIST
Paring 4", Cook's 8"
808181 - **EDONIST PERLE**



808380
Coffret Préparer 3 pièces
EDONIST Jais
office 10 cm + légumier 13 cm
+ Chef 20 cm
Preparation set of 3 pc EDONIST Jais
Paring 4", Utility 5", Cook's 8"
808381 - **EDONIST PERLE**



808780
Coffret Poisson 2 pièces
EDONIST Jais
Fileter 18 cm
+ pince à désarêter
Fish set of 2 pc EDONIST Flexible
fillet 7", tweezer
808781 - **EDONIST PERLE**



809080
Coffret Exotique 2 pièces EDONIST jais
office 10 cm + santoku alvéolé 18 cm
Exotic set of 2 pc EDONIST Jais
Paring 4", Scalloped Santoku 7"
809081 - **EDONIST PERLE**

Ensembles et coffrets • Sets and boxes

Sélection non exhaustive / non exhaustive list of examples



900484
Coffret 4 steaks GAUCHO
manche hêtre naturel
Set of 4 steaks GAUCHO
beech wood handle



900880
Coffret Cuisine 3 pièces LICORNE
Office 9 cm + Santoku
alvéolé 18 cm + chef 20 cm
Cooking set of 3 pc LICORNE Paring 3½",
Scalloped Santoku 7", Cook's 8"



900684
Coffret 4 steaks MAJORIS
Set of 4 steaks MAJORIS



900580
Coffret Préparer 2 pièces MAJORIS
Office 9 cm + mini Santoku alvéolé 13 cm
Preparation set of 2 pc MAJORIS
Paring 3½", Mini Santoku 5"



900680
Coffret Cuisine 3 pièces MAJORIS
office 9 cm + mini Santoku
alvéolé 13 cm + Chef 20 cm
Cooking set of 3 pc MAJORIS
Paring 3½", Mini Santoku 5",
Cook's 8"



906180
Coffret Cuisine 2 pièces PHENIX
Office 9 cm + Chef 20 cm
Cooking set of 2 pc PHENIX
Paring 3½", Cook's 8"



906280
Coffret Cuisine 3 pièces PHENIX
Office 9 cm + Utility alvéolé 13 cm
Chef 20 cm
Cooking set of 3 pc PHENIX Paring 3½",
scalloped utility 5", Cook's 8"



906080
Coffret Exotique 2 pièces PHENIX
Office 9 cm + Santoku alvéolé 18 cm
Exotic set of 2 pc PHENIX Paring 3½",
scalloped Santoku 7"



910084
Coffret 2 pièces COUNTRY
Office 9 cm + mini Santoku 13 cm
Set of 2pc COUNTRY Paring 3½",
Mini Santoku 5"



910384
Coffret 3 pièces COUNTRY
Office 9 cm + mini Santoku 13 cm
+ Chef 20 cm
Set of 3 pc COUNTRY Paring 3½",
Mini Santoku 5", Chef 8"

Ensembles et coffrets • Sets and boxes

Sélection non exhaustive / non exhaustive list of examples



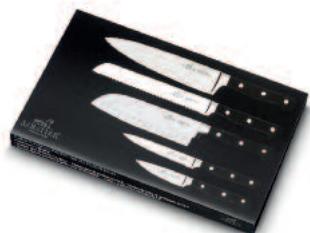
910180
Coffret Préparer 2 pièces YSIS
Office 9 cm + mini Santoku 13 cm
Preparation set of 2 pc YSIS
Paring 3½", Mini Santoku 5"



910280
Coffret Cuisine 3 pièces YSIS
Office 9 cm + Légufruit 13 cm
+ Chef 20 cm
Cooking set of 3 pc YSIS
Paring 3½", Utility 5", Cook's 8"



910284
Coffret 4 steaks YSIS
Set of 4 steak knives YSIS



774586
Coffret 5 pièces PLUTON
Office 9 cm + Légufruit 13 cm
+ Santoku 18 cm + Pain 20 cm
+ Chef 20 cm
Set of 5 pc PLUTON Paring 3½",
Utility 5", Santoku 7",
Bread 8", Cook's 8"



774786
Coffret 5 couteaux PLUTON
Office 9 cm + Légufruit 13 cm
+ Mini-santoku 13 cm + Pain 20 cm
+ Chef 20 cm
Set of 5 pc PLUTON Paring 3½",
Utility 5", Mini-santoku 5",
Bread 8", Cook's 8"



774886
Coffret 6 couteaux PLUTON
Office 9 cm + Légufruit 13 cm
+ Désosser 13 cm
+ Santoku alvéolé 18 cm
+ Pain 20 cm + Chef 20 cm
PLUTON 6 knives set Paring 3½",
Utility 5", Boning 5" scalloped,
Santoku 7", Bread 8", Cook's 8"

Barres aimantées • Magnets



Barre aimantée plate inox pro
Stainless steel flat profesional magnet

50 cm 20" 071350

Ref. Gaine Wallet

Ref. Carte Card



Barre aimantée ABS noir
Magnetic black ABS magnet

55 cm 22" 752250
 38 cm 16" 752050



Barre aimantée aluminium
Magnetic aluminium magnet

45 cm 18" 071282
 30 cm 12" 071182

Inox, ABS ou aluminium
Stainless steel, ABS or aluminium

Fusils et aiguiseurs • Sharpeners and sharpening

	Fusil mèche ronde manche ABS <i>Round steel sharpening ABS handle</i>	30 cm 12"	863200	863220
	Fusil mèche ovale manche ABS <i>Oval steel sharpening ABS handle</i>	30 cm 12"	863300	863320
	Fusil mèche ovale manche bois <i>Oval steel sharpening wooden handle</i>	30 cm 12"	863104	863124
	Fusil ménage mèche ronde <i>Household round steel sharpening</i>	25 cm 10"	864100	864120
	Fusil diamant mèche ronde <i>Diamond round steel sharpening</i>	23 cm 9"	863900	863920
	Fusil diamant mèche ovale <i>Diamond oval steel sharpening</i>	25 cm 10"	862800	862820
	Fusil Affil mèche large plate avec boucle <i>Flat steel sharpening ABS handle with ring</i>	30 cm 12"	863600	863620
	Fusil mèche large plate chromé avec boucle <i>Chrome flat steel sharpening with ring</i>	25 cm 10"	862902	
	Pierre japonaise 18 x 6 x 2,7 cm <i>Japanese sharpening stone</i> <i>7,2" x 2,4" x 1,08"</i>			864680
	Guide d'affûtage ABS + céramique <i>Sharpening guide ABS + Ceramic</i>			864780
	Affiloir Carbcut <i>Carbcut sharpener</i>	15,5 cm 6"		863782
	Affûteur 3A <i>3A sharpener</i>			864680
	Affûteur électrique <i>Electric sharpener</i>			002080

Acier inox • Manche ABS ou PP
Stainless steel • ABS or PP handle

Mallettes et trousse

Cases and transport bags



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**



021581

**Trousse souple + 5 couteaux
STYX - manche POM - 42 x 19 cm**
Knives bag + 5 STYX POM
handle knives - 16,8" x 7,6"



021582

**Trousse souple + 5 couteaux
STYX - manche bois de santal - 42 x 19 cm**
Knives bag + 5 STYX Sandal wood handle
knives 16,8" x 7,6"



021580

**Trousse vide 6 emplacements
brodée «Sabatier Accessoires»
42 x 19 cm**
Empty knives bag, 6 locations
embroidered «Sabatier Accessoires»
16,8" x 7,6"



021780

Pochette souple vide - 42 x 14 cm
Empty supple bag 16,8" x 5,6"

020280

**Trousse ronde vide pour
5 pièces «Sabatier Accessoires»
43 x 14 cm**
Empty round bag, 5 locations
embroidered «Sabatier Accessoires»
17,2" x 5,6"

Mallettes et trousse

Cases and transport bags

Composition standard voir tarif
Composition sur mesure : nous consulter



228080

Sac à dos vide
Compartiment multi-rangements
31 x 40 x 15 cm
Empty rucksack,
Multi spaces compartments 12,4" x 16" x 6"



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"

Une forme de couteau, un geste, un usage

One shape of knife, one gesture, one use



Chef Cook's

Émincer, tailler les légumes, hacher les herbes

Chopping into strips, cutting the vegetables, slicing herbs



Oriental Santoku

Découper, trancher les aliments crus

Cutting, slicing the raw food



Tranchelard Slicer

Découper Carving

Fourchette Fork

Découper, trancher les aliments cuits

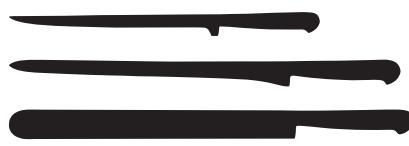
Cutting, slicing the cooked food



Fileter Flexible fillet

Lever les filets de poisson

Filleting fishes



Suédois Swedish

Saumon Salmon

Jambon Ham



Désosser Boning

Préparer, parer la viande

Preparing, trimming the meat

Escaloper, trancher finement

Filletting, cutting in thin slices



Office Paring

Peler, couper, préparer les fruits et les légumes

Peeling, cutting and preparing fruits and vegetables



Légumefruit 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 Sharpening

Raviver le tranchant

Resharpening the cutting edge



Index alphabétique

Affiloir, affûteur	73	Jambon (couteau à)	24, 35, 36, 38
Aiguiseur (fusil)	25, 27, 31, 33, 73	Lancette ouvre-huîtres	56
Balance	53	Légumier (couteau)	22 > 42
Barre aimantée	72	Lyre à foie gras	52
Berceuse 2 mains	53	Mallette	74, 75
Beurre (couteau à)	51, 47	Marée (accessoires)	55, 56, 57
Bloc complet (avec couteaux)	66, 67, 68	Maryse	61
Bloc de rangement, vide	65	Mini santoku	25, 27, 29, 30, 31, 33, 34
Boucher (couteau à)	37	Mortier	62
Brochettes	52	Office (couteau d')	22 > 42, 47, 51
Canif	58	Oriental (couteau)	22 > 41
Canneleur	50	Ouvre-boîte	52
Casse-noix	52, 55	Ouvre-huîtres	56
Chef (couteau de)	22 > 42	Pain (couteau à)	22 > 42
Ciseaux à poisson	54	Pamplemousse (couteau à)	51
Ciseaux de cuisine (multi-fonctions)	54	Pelle à sel	61
Ciseaux gros travaux	54	Pierre à aiguiser	73
Ciseaux microdentés	54	Pince à cornichons	60
Coffret x 5 ou 6 couteaux	72	Pince à crudités	52
Coffret couteaux steak	44, 71	Pince à crabe	55
Coffret Cuisine	70 > 72	Pince à désarêter	57, 52
Coffret Découpe	70	Pince à dresser	52
Coffret Exotique	70 > 72	Pince à escargots	55
Coffret Préparer	70 > 72	Pince pâte	53
Coquilleur à beurre	50	Piques bigorneaux	55
Côte à l'os	44, 45	Piques jetables	55
Coupe julienne	48	Pizza (couteau à)	46
Coupe-pains	59	Planche à découper	59, 61, 62
Coupe saladier	62	Planche à pain	59
Couperet	30, 38	Planche à persil	61, 62
Couteau à chipser	50	Plat à escargots	57
Couteau à foie gras	46	Plateau fruits de mer	57
Couteau à Saint-Jacques	56	Presse agrumes	62
Couteau à sandwich	51, 63	Présentoir (à couteaux)	47, 58
Couteau citron, tomate	51	Raclette à fromage	51
Couteau décor melons	50	Ramasse-miettes	59
Couteau à fromage	38, 53	Rase-tout	48
Couteau ouvre-huîtres	56	Rasoir légumes	48
Couteaux d'office (sélection)	47	Rateau à crêpes	60
Couteaux de table (sélection)	46	Roulette à pâte, cannelée	50
Couteaux steaks (sélection)	44, 45	Roulette à pizza	50
Couverts à salade	62	Saigner (couteau à)	37
Cuillère à boule	50	Saint-Jacques (couteau à)	56
Cuillère à coin	62	Saumon (couteau à)	24 > 41
Cuillère à miel	62	Sécateur	54, 41, 42
Cuillère à ragoût	60, 62	Sommelier double levier	53
Cuillère parisienne	50	Spatule	60 > 63
Curettes à homard	55	Steak (couteau à)	22 > 39, 44, 45
Décapsuleur	53	Suédois (couteau)	24, 26, 32
Découper (couteau à)	22 > 42	Support plateau	57
Dénoyauteur d'olives	53	Table (couteau de)	46
Désosser (couteau à)	25 > 41	Tartineur (couteau)	47, 51
Double cuillère à boule	50	Tire-bouchon	53
Écailler à poisson	57	Tranchelard (couteau)	24 > 41
Eplucheur	37, 48	Trousse (de transport)	74, 75
Fil à fromage	52	Ustensiles de table et de cuisine	52, 53
Fileter (couteau à)	22 > 41	Viande (couteau à)	39, 44
Fouet	52	Vide-pomme	50
Fourchette à découper	22, 25, 27, 31, 36, 41	Yatagan	22 > 40
Fourchette à escargots	55	Zesteur	50
Fourchette à huîtres	55		
Fourchette pique pomme-de-terre	50		
Fromage	38, 53		
Fusil aiguiseur	25, 27, 31, 33, 73		
Hachoir 2 mains	53		

alphabetical index

A pple corer	50	N utcracker	52, 55
B ag (<i>transport</i>)	74, 75	O live stoner	53
<i>Block set (including knives)</i>	66, 67, 68	<i>Oriental knife</i>	22 > 41
<i>Boning knife</i>	25 > 41	<i>Oyster fork</i>	55
<i>Bottle opener</i>	53	<i>Oyster knife</i>	56
<i>Bread board</i>	59		
<i>Bread cutter</i>	59	P ancake rake	60
<i>Bread knife</i>	22 > 42	<i>Paring knife</i>	22 > 42, 47, 51
<i>Butcher's knife</i>	37	<i>Paring knives (selection)</i>	47
<i>Butter curler</i>	50	<i>Paris style spoon</i>	50
<i>Butter knife</i>	37, 51, 47	<i>Parsley board</i>	61, 62
		<i>Paste grooved wheel</i>	50
C arving board	59, 61, 62	<i>Paste tong</i>	53
<i>Carving fork</i>	22, 25, 27, 31, 36, 41	<i>Peeler</i>	37, 48
<i>Carving knife</i>	22 > 42	<i>Pizza knife</i>	46
<i>Carving set</i>	69, 70	<i>Pizza wheel</i>	50
<i>Case</i>	74, 75	<i>Pocket knife</i>	58
<i>Cheese knife</i>	38, 53	<i>Potato fork</i>	50
<i>Cheese scraper</i>	51	<i>Preparation set</i>	69 > 72
<i>Cheese wire</i>	52		
<i>Chef knife</i>	22 > 42	R aw vegetables tong	52
<i>Chips knife</i>	50		
<i>Chopper (2 handles)</i>	53	S aint-Jacques knife	56
<i>Citrus press</i>	62	<i>Salad bowl</i>	62
<i>Citrus, tomato knife</i>	51	<i>Salad server set</i>	62
<i>Cleaver</i>	30, 38	<i>Salt scoop</i>	61
<i>Cook knife</i>	22 > 42	<i>Salmon knife</i>	24 > 41
<i>Cooking set</i>	70 > 72	<i>Sandwich knife</i>	51, 63
<i>Corkscrew</i>	53	<i>Seafood tray</i>	57
<i>Crab cracker</i>	55	<i>Seafood utensils</i>	55, 56, 57
<i>Crumbs cleaner</i>	59	<i>Serving tong</i>	52
		<i>Set x 5 or 6 knives</i>	72
D isplay (<i>for knives</i>)	47, 58	<i>Sharpener</i>	25, 27, 31, 33, 73
<i>Disposable pikes</i>	55	<i>Sharpening stone</i>	73
<i>Double melon baller</i>	50	<i>Shears</i>	41, 42, 54
<i>Double lever corkscrew</i>	53	<i>Skewers</i>	52
		<i>Slicing knife</i>	24 > 41
E mpty storing blocks	65	<i>Snail fork</i>	55
<i>Exotic set</i>	69 > 72	<i>Snail plate</i>	57
		<i>Snail tong</i>	55
F ish bone tweezers	52, 57	<i>Spatula</i>	60 > 63
<i>Fish scaler</i>	57	<i>Spoon (pointes)</i>	62
<i>Fish scissor</i>	54	<i>Spreader (knife)</i>	47, 51
<i>Fish set</i>	69, 70	<i>Steak knife</i>	22 > 39, 44, 45
<i>Flexible fillet knife</i>	22 > 41	<i>Steak knives (selection)</i>	44, 45
<i>Foie gras knife</i>	46	<i>Steak knives set</i>	44, 71, 72
<i>Foie gras lyre</i>	52	<i>Stew cooking spoon</i>	60, 62
		<i>Sticking knife</i>	37
<i>Gherkin tong</i>	60	<i>Swedish knife</i>	24, 26, 32
<i>Gratefruit knife</i>	51		
		T able and kitchen utensils	52, 53
<i>Ham knife</i>	24, 35, 36, 38	<i>Table knife</i>	39, 46
<i>Honey spoon</i>	62	<i>Table knives (selection)</i>	46
		<i>Table tidy</i>	53
<i>Julienne cut peeler</i>	48	<i>T-bone Steak knife</i>	44, 45
		<i>Tin opener</i>	52
K itchen scale	53	<i>Tray holder</i>	57
L emon decorator	50	U niversal razor	48
<i>Lemon striper</i>	50	<i>Utility knife</i>	22 > 42
<i>Lobster pikes</i>	55		
		V egetable razor	48
M agnet	72		
<i>Maryse spatulas</i>	61	W hisk	52
<i>Meat knife</i>	39, 44	<i>Winkle pikes</i>	55
<i>Melon baller</i>	50		
<i>Melon decorator knife</i>	50	Y atagan Carving knife	22 > 40
<i>Microserrated scissors</i>	54		
<i>Mini santoku</i>	25, 27, 29, 30, 31, 33, 34		
<i>Mortar</i>	62		



SABATIER®
DEPUIS 1812 - THIERS



ROUSSELON DUMAS-SABATIER

La Croix Blanche - BP 82 - 63307 THIERS cedex FRANCE

Tél. 04 73 80 46 22

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

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

www.rousselon.fr • www.lionsabatier.com • www.32dumas.fr