



---

## COUVERTS

### *TABLE FLATWARE*

---

Vos clients sont sensibles à la qualité des couverts. Une fois installés, c'est l'un des premiers objets qu'ils prennent en main. Vos couteaux et fourchettes témoigneront de la qualité globale de votre établissement. Soignez la présentation, réalisez des associations judicieuses entre les couverts, les assiettes et les verres et tirez en un bénéfice concret pour l'image de votre établissement.

*Your customers appreciate good quality table flatware. Once seated, it is one of the first things they will touch. Your knives and forks attest to the overall quality of your establishment. Put some effort into presentation, making sensible associations between table flatware, plates, and glasses, and turn it into a tangible advantage for the image of your establishment.*



**IN SITU**

## BLACK OAK



En acier inoxydable. 18.10. Épaisseur 5,8 mm. Gamme forgée.  
Stainless steel. 18.10. 5,8mm thick. Forged range.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / Table spoon	209	060510	12	5,08
Cuillère à soupe / Soup spoon	180	060520	12	4,94
Fourchette de table / Table fork	209	060512	12	5,08
Cuillère à café / Tea spoon	140	060513	12	2,97
Cuillère à moka / Demitasse spoon	113	060514	12	2,76
Couteau de table / Table knife	235	060515	12	6,26
Couteau à steak / Steak knife	240	060516	12	3,98
Cuillère à dessert / Dessert spoon	182	060517	12	4,94
Fourchette à dessert / Dessert fork	183	060518	12	4,94
Couteau à dessert / Dessert knife	215	060519	12	5,48

## RAKU



En acier inoxydable. 18.10. Épaisseur 4 mm  
Stainless steel. 18.10. 4mm thick.

**NEW!**

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / Table spoon	209	060580	12	4,64
Fourchette de table / Table fork	207	060583	12	4,64
Cuillère à café / Tea spoon	138	060585	12	3,02
Cuillère à moka / Demitasse spoon	110	060586	12	2,72
Couteau de table / Table knife	233	060588	12	5,63
Couteau à steak / Steak knife	233	060594	12	5,63
Cuillère à dessert / Dessert spoon	185	060595	12	4,33
Fourchette à dessert / Dessert fork	182	060596	12	4,33
Couteau à dessert / Dessert knife	210	060597	12	5,07



**LEBRUN**  
Couteils & Orfèvrerie

En acier inoxydable 18.10 - Épaisseur 3 mm - Finition miroir.  
18.10 stainless steel - 3mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	210	060262	12	2,89
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	206	060264	12	2,89
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060266	12	1,52
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	110	401812	12	1,26
Couteau de table / <i>Table knife</i>	235	060268	12	2,35
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	207	060271	12	2,35
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	185	060273	12	2,89
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	185	060277	12	2,89
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	235	466200	12	3,03



**DEGRENE**

En acier inoxydable 18.10 - Épaisseur 3 mm - Finition miroir.  
18.10 stainless steel - 3mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	204	060121	12	3,08
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	202	060122	12	3,08
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	136	060123	12	1,84
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	110	400845	12	1,89
Couteau de table / <i>Table knife</i>	243	060124	12	4,15
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	240	406365	12	4,87
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	206	060125	12	3,86
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	178	060127	12	2,93
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	179	060126	12	2,93

NEW!



En acier inoxydable 18.10 - Épaisseur 2,8 mm.  
18.10 stainless steel - 2,8mm thick.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	212	060251	12	3,99
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	215	060253	12	3,99
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	137	060255	12	2,16
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	110	060257	12	1,89
Couteau de table / <i>Table knife</i>	240	060270	12	4,42
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	240	060263	12	4,32
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	195	060265	12	3,54
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	195	060267	12	3,54
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	220	060269	12	4,13

NEW!



eternum

En acier inoxydable 18.10 - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir.  
18.10 stainless steel - 2,5mm thick - Mirror polish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	210	060441	12	2,68
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	210	060442	12	2,68
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060443	12	1,52
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	110	060445	12	1,32
Couteau de table / <i>Table knife</i>	225	060444	12	2,83
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	190	060448	12	2,38
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	190	060447	12	2,38
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	205	060446	12	2,71
Fourchette à poisson / <i>Fish fork</i>	183	060449	12	2,46
Couteau à poisson / <i>Fish knife</i>	198	060450	12	2,46

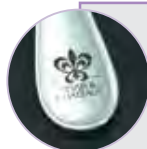
## CHAPAS



En acier inoxydable 18.10 - Épaisseur 2,5 mm.  
18.10 stainless steel - 2,5mm thick.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / Table spoon	213	060470	12	1,52
Fourchette de table / Table fork	213	060471	12	1,52
Cuillère à café / Teaspoon	140	060472	12	0,95
Couteau mixte / Mixed knife	215	060473	12	2,97
Cuillère à dessert / Dessert spoon	192	060474	12	1,52
Fourchette à dessert / Dessert fork	192	060475	12	1,52
Couteau à dessert / Dessert knife	207	060476	12	2,89
Fourchette à poisson / Fish fork	193	060477	12	1,73
Couteau à poisson / Fish knife	217	060478	12	1,73

## BAGATELLE



PERSONNALISATION DES COUVERTS POSSIBLE.  
NOUS CONSULTER

POSSIBLE CUSTOMIZED TABLE FLATWARE.  
CONSULT US



**LEBDUN**  
Couteaux & Orfèvrerie

En acier inoxydable 18.10 - Épaisseur 2,2 mm - Finition miroir.  
18.10 stainless steel - 2,2mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / Soup spoon	206	060235	12	2,68
Fourchette de table / Table fork	210	060237	12	2,68
Cuillère à café / Teaspoon	139	060239	12	1,52
Couteau de table / Table knife	227	060241	12	3,03



En acier inoxydable 18.10.  
18.10 stainless steel.

NEW!

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	210	060001	12	2,89
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	210	060002	12	2,89
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	150	060003	12	2,32
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	112	060004	12	2,16
Couteau de table / <i>Table knife</i>	225	060016	12	2,89
Baguettes / <i>Chopsticks</i>	220	060022	12	4,83



**Amefa**  
TOGETHER WE ACHIEVE MORE

En acier inoxydable 18% - Épaisseur 4 mm - Forgé - Finition miroir.  
18 % stainless steel - 4mm thick - Forged - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	175	467724	12	2,39
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	195	467723	12	2,39
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	138	467725	12	1,58
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	115	401175	12	1,60
Couteau de table / <i>Table knife</i>	212	467722	12	2,38
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	212	468975	12	2,71
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	180	468978	12	2,27
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	180	469921	12	2,27
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	201	469922	12	2,33



En acier inoxydable 18% - Épaisseur 4 mm.  
18 % stainless steel - 4mm thick.

**NEW!**

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	210	060150	12	2,61
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	210	060151	12	2,61
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	138	060152	12	1,19
Couteau mixte / <i>Mixed knife</i>	220	060153	12	3,24
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	195	060159	12	1,84
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	195	060163	12	1,84
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	202	060164	12	2,43





En acier inoxydable 18% - Épaisseur 4 mm.  
18 % stainless steel - 4mm thick.

**NEW!**

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	210	060234	12	3,44
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	210	060236	12	3,44
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	138	060238	12	2,62
Couteau mixte / <i>Mixed knife</i>	215	060240	12	3,82
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	190	060243	12	3,44
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	190	060244	12	3,44
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	200	060245	12	3,82



En acier inoxydable 18% - Épaisseur 3 mm. Finition effet vieilli.  
18 % stainless steel - 3mm thick. Old look finishing.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	220	060380	12	2,02
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	215	060382	12	2,02
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	135	060384	12	1,22
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	225	060385	12	2,68
Couteau de table / <i>Table knife</i>	235	060389	12	2,80
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	185	060386	12	2,08
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	185	060387	12	2,08
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	205	060388	12	2,58



**LEBRUN**

Coverts & Orfèvrerie

En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 3 mm - Finition miroir.  
18 % stainless steel - 3mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060021	12	1,60
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	205	060023	12	1,60
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060027	12	1,01
Couteau de table monobloc / <i>One piece table knife</i>	230	060032	12	2,10
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	230	060034	12	3,02
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	180	060031	12	1,60
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	180	060029	12	1,60
Couteau à dessert monobloc / <i>One piece dessert knife</i>	203	060033	12	2,10

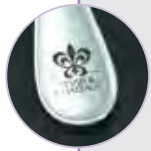


**Amefa**

TOGETHER WE ACHIEVE MORE

En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 3 mm - Finition satiné.  
18 % stainless steel - 3mm thick - Satin finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	212	060491	12	2,38
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	206	060492	12	2,38
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	144	060493	12	1,35
Couteau de table monobloc / <i>One piece table knife</i>	244	060494	12	3,92
Couteau à dessert monobloc / <i>One piece dessert knife</i>	215	060496	12	3,72
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	179	060497	12	2,33
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	184	060498	12	2,33



PERSONNALISATION DES COUVERTS POSSIBLE.  
NOUS CONSULTER

POSSIBLE CUSTOMIZED TABLE FLATWARE.  
CONSULT US



**LEBRUN**  
Concerta & Orfétre

En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 3 mm - Finition miroir.  
18 % stainless steel - 3mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060250	12	1,88
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	210	060252	12	1,88
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060254	12	1,01
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	105	060259	12	0,97
Couteau de table / <i>Table knife</i>	225	060256	12	2,41
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	220	060037	12	2,62
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	180	060258	12	1,82
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	180	060260	12	1,82
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	200	060261	12	2,41
Couteau à poisson / <i>Fish knife</i>	205	402150	12	1,93
Fourchette à poisson / <i>Fish fork</i>	205	402151	12	1,93

Design by In Situ



En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 3 mm - Finition miroir strié.  
18% stainless steel - 3mm thick - Striated mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	991389	12	1,71
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	205	991390	12	1,71
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	145	991391	12	0,94
Couteau de table / <i>Table knife</i>	225	991392	12	2,07
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	225	991393	12	2,33
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	180	991394	12	1,71
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	180	991395	12	1,71
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	205	991396	12	2,07

**LEBON**

Couteils &amp; Outillage

En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 3 mm - Finition miroir effet martelé.  
18% stainless steel - 3mm thick - Mirror finish hammered effect.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060190	12	1,82
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	205	060191	12	1,82
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060192	12	1,07
Couteau de table / <i>Table knife</i>	225	060193	12	2,21
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	225	060194	12	2,44
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	180	060195	12	1,82
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	180	060196	12	1,82
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	205	060197	12	2,21



RETROUVEZ NOS CONSEILS D'ENTRETIEN  
PAGE 157

SEE OUR RECOMMENDATIONS FOR CLEANING  
AND CARE PAGE 157

**eternum**

En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir.  
18% stainless steel - 2,5mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	202	060101	12	1,32
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	204	060102	12	1,32
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060112	12	0,81
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	114	060103	12	0,65
Couteau de table / <i>Table knife</i>	220	060104	12	2,40
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	183	060110	12	1,07
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	185	060106	12	1,07
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	202	060107	12	2,10



En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir.  
18 % stainless steel - 2,5mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060366	12	1,52
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	210	060367	12	1,52
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060368	12	0,94
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	115	060365	12	0,82
Couteau de table / <i>Table knife</i>	225	060369	12	2,15
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	180	060373	12	1,44
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	180	060372	12	1,44
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	200	060371	12	2,15
Cuillère à huître / <i>Oyster spoon</i>	140	060381	12	1,07



En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 2,2 mm - Finition miroir.  
18 % stainless steel - 2,2mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	194	069567	12	0,92
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	201	069568	12	0,92
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	135	069579	12	0,57
Couteau de table / <i>Table knife</i>	227	069580	12	1,71
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	168	069572	12	0,95
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	166	069573	12	0,95
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	194	468257	12	1,66

## CASSIOPÉE



Harmonie...

En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition standard.  
18 % stainless steel - 2mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	202	060582	12	1,64
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	200	060584	12	1,65
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	136	060587	12	1,06
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	110	402271	12	0,78
Couteau de table / <i>Table knife</i>	232	060589	12	2,62
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	180	435119	12	1,51
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	178	435118	12	1,50
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	202	435117	12	2,56

## VIEUX PARIS



Harmonie...

En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition standard.  
18 % stainless steel - 2mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	195	466815	24	1,01
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	195	465818	24	0,96
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	465814	24	0,52
Couteau de table monobloc <i>One piece table knife</i>	235	466813	24	2,61
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	223	468998	24	3,60
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	205	466841	24	2,35
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	175	466840	24	0,55
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	170	465819	24	0,79



En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition standard.

18 % stainless steel - 2mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	202	060543	12	0,68
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	200	060544	12	0,68
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	134	060546	12	0,34
Couteau de table / <i>Table knife</i>	215	060547	12	0,90
Couteau à steak forgé microdenté / <i>Forged serrated steak knife</i>	226	090667	12	1,46



En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition miroir.

18 % stainless steel - 2mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060166	12	1,06
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	207	060167	12	1,06
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	147	060168	12	0,67
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	100	060173	12	0,57
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	229	060169	12	1,89



#### SECRET DE COUVERTS BIEN ENTRETENUS

- Pour éviter les tâches, ne jamais laisser sécher des produits acides sur des couverts.
- Éviter les produits chlorés, abrasifs et détartrants.
- Nettoyer les couverts après usage. Rincer et sécher.
- Rincer les couteaux avant de les mettre au lave vaisselle, lames en bas.
- Ne pas mettre les couteaux avec les autres couverts.
- Utiliser un sel de qualité et le bon dosage.
- Bien doser le liquide de rinçage.
- Essuyer les couverts tout de suite ou laisser évaporer.
- Pour retrouver la brillance, utiliser de l'acide citrique ou du vinaigre.

#### SECRETS OF CUTLERY CARE

- To avoid spotting, never let acidic foods dry on cutlery.
- Never use chlorinated, abrasive or descaling products.
- Clean cutlery after each use. Rinse and dry.
- Rinse knives before putting them in the dishwasher, blade down.
- Do not put knives with other cutlery.
- Use the recommended amount of high-quality dishwasher salt.
- Use the recommended amount of rinse aid.
- Dry cutlery immediately or let air dry.
- Make cutlery shine with citric acid or vinegar.



#### LEBRUN

Couverts & Orfèvrerie

En acier inoxydable 18% - Épaisseur 1,8 mm - Finition standard.

18% stainless steel - 1,8mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	195	060521	12	0,46
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	195	060523	12	0,56
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	130	060794	120	0,24
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoons</i>	155	060792	120	0,24
Couteau de table / <i>Table knife</i>	212	060525	12	1,29
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	215	060165	24	1,95





En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 1,6 mm - Finition standard.  
18 % stainless steel - 1,6mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	208	060571	12	0,39
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	205	060573	12	0,39
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	139	060577	12	0,18
Couteau de table Express <i>Express table knife</i>	215	060604	12	0,56
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	173	060560	12	0,57
Fourchette à dessert / <i>Fork spoon</i>	170	060565	12	0,57
Couteau dessert / <i>Dessert knife</i>	200	069440	12	0,82



En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 1 mm - Finition standard.  
18 % stainless steel - 1mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	198	060601	12	0,42
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	195	060602	12	0,42
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	132	060603	12	0,21
Couteau de table / <i>Table knife</i>	215	060604	12	0,56

## CUILLÈRES SPOONS



### CUILLÈRE À COCKTAIL Z

En acier inoxydable.

Z COCKTAIL SPOON  
Stainless steel.

L mm	Code	U.V.	Prix HT
220	060670	12	1,19



### FJORD

#### CUILLÈRE À COCKTAIL

En acier inoxydable 18% - Finition standard 10/10°.

COCKTAIL SPOON

18% stainless steel - Standard finish 10/10.

L mm	Code	U.V.	Prix HT
200	060651	12	1,15



### OLGA

En acier inoxydable 18% - Finition standard 10/10°.

18% stainless steel - Standard finish 10/10.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
1. Cuillère à café / Teaspoon	128	060794	120	0,24
2. Cuillère à mazagran / soda Mazagran / soda spoon	179	060796	12	0,61



### CUILLÈRE À GLACE

En acier inoxydable.

ICE CREAM SPOON  
Stainless steel.

L mm	Code	U.V.	Prix HT
153	060664	12	0,91



### AGITATEUR

En acier inoxydable poli 18%. Épaisseur : 1,5 mm.

STIRRER

Polished stainless steel 18%. Thickness : 1,5mm.

L mm	Code	U.V.	Prix HT
110	060668	24	0,27



RETROUVEZ LES COUPES À GLACES  
AU CHAPITRE VAISSELLE P.133-141

TO FIND DESSERT DISHES REFER TO  
THE TABLEWARE CHAPTER P.133-141



### CUILLÈRE À MÉLANGE

En acier inoxydable.

MIXING SPOON

Stainless steel.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
1. Cuillère "Express", inox "Express stainless steel spoon	195	060650	12	0,46
2. Cuillère inox 15/10° 15/10 stainless steel spoon	200	060655	12	1,22
3. Cuillère à cocktail "Frida" 18% - ép. 2,2 mm / "Frida" cocktail spoon, 18%, 2,2mm thick	199	069566	12	0,98





**CUILLÈRES À MOKA**  
**DEMITASSE SPOONS**

ACIER INOXYDABLE  
STAINLESS STEEL



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



	L mm	Code	U.V.	Prix HT
1. BLACK OAK	113	060514	12	2,76
2. CASSIOPÉ	110	402271	12	0,78
3. HARMONY	110	401812	12	1,26
4. MIKADO	110	400845	12	1,89
5. CURVE	110	060445	12	1,32
6. SALSA	114	060103	12	0,65
7. CARLTON	115	401175	12	1,60
8. FICTION	115	060365	12	0,82
9. DIVA	100	060173	12	0,57
10. OLGA	115	060792	120	0,24
11. FJORD	100	060652	60	0,26

## COUTEAUX À STEAK STEAK KNIVES



1.



2.

### AZAWAK

Lame lisse en en acier inoxydable. Manche bois avec 3 rivets traversants. Ne passe pas au lave-vaisselle.

*Stainless steel smooth blade. Wooden handle. 3 rivets. No dishwasher safe.*

	L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
1. Bois naturel <i>Natural wood</i>	125	090693	12	10,55
2. Bois foncé <i>Dark wood</i>	125	090691	12	10,55



### ANGUS

Lame lisse en acier inoxydable 18.10. Manche en ABS.

*18.10 stainless steel smooth blade. ABS handle.*

L mm	Code	U.V.	Prix HT
229	090689	12	3,18

### BAMBOU

Lame lisse en acier inoxydable et fibre de bambou. Épaisseur 14 mm.

*Stainless steel smooth blade and bamboo. 14mm thick.*

**NEW!**

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
230	060693	12	2,80



### ZERMATT

Manche acrylique. Lame lisse en acier inoxydable.

*Acrylic handle. Stainless steel smooth blade.*

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
227	090676	6	9,99



### MONTBLANC

En acier inoxydable et bois. Épaisseur 2,5 mm.

*Stainless steel and wood. 2,5 mm thick.*

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
230	060696	6	6,99



### K2

En acier inoxydable. Épaisseur 2,5 mm

*Stainless steel. 2,5 mm thick.*

	L total mm	Code	U.V.	Prix HT
Acrylique / Acrylic	225	060694	6	7,99
Bois / Wood	225	060695	6	7,99



## COUTEAUX À STEAK STEAK KNIVES



### COUNTRY

Manche polypropylène. Lame microdentée en acier inoxydable. Epaisseur 1,8 mm. 2 rivets traversants.

*Polypropylene handle. 1.8mm thick, 2 transverse rivets. Stainless steel serrated blade.*

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
240	090674	12	3,68

### EVOLUTION

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche spécial lave-vaisselle.

*Stainless steel serrated blade. Special dishwasher safe handle.*

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
230	090690	12	3,28

En acier inoxydable - Manche POM - 3 rivets traversants.

*Stainless steel - POM handle - 3 transverse rivets.*

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
218	060639	12	2,28

Manche en polypropylène 2 rivets. Lame microdentée en acier inoxydable.

*2 rivet polypropylene handle. Stainless steel serrated blade.*

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
215	090708	12	1,42

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche polypropylène 2 rivets.

*Stainless steel serrated blade. 2 rivets. Polypropylene handle.*

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
210	090680	12	1,39

Lame microdentée arrondie en acier inoxydable. Manche en ABS.

*Stainless steel serrated round blade. ABS handle.*

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
202	090705	24	0,53

### COTALOS

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche polypropylène.

*Stainless steel serrated blade. Polypropylene handle.*

L total mm	Code	U.V.	Prix HT	
Eco	200	090701	12	1,05

### Eco

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche polypropylène.

*Stainless steel serrated blade. Polypropylene handle.*

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
220	090673	24	0,60

## COUTEAUX À STEAK STEAK KNIVES



Monobloc en acier inoxydable X20Cr13 titrant au moins 13 % de chrome.

One piece stainless steel X20Cr13 containing 13 % of chromium.



L total mm	Code	U.V.	Prix HT
233	406706	12	7,96

### JET

En acier inoxydable. / Stainless steel.

	L total mm	Code	U.V.	Prix HT
1. Finition lustrée Sheen finish	223	283998	12	3,54
2. Finition sablée Sandblasted finish	223	090681	12	3,54

NEW!



### LAGUIOLE TRADITION

En acier inoxydable trempé 15/10. Finition lustrée.

Tempered 15/10 stainless steel. Sheen finish.

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
230	090683	12	2,78



### CHULETERO

En acier inoxydable. / Stainless steel.

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
223	060201	12	3,00



### FELIX

En acier inoxydable 18 % - Épaisseur 3 mm - Finition miroir.

18 % stainless steel - 3 mm thick - Mirror finish.

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
220	060037	12	2,62



### MODERN

Couteau forgé, manche POM. Lame crantée en acier inoxydable. Passe au lave-vaisselle.

Forged knife, POM handle. Serrated stainless steel blade. Dishwasher.

L total mm	Code	U.V.	Prix HT
227	403521	12	6,48



## COUTEAUX À STEAK ET COUVERTS DIVERS STEAK KNIVES AND MISCELLANEOUS TABLEWARE



RETROUVEZ LES ASSIETTES À STEAK  
AU CHAPITRE VAISSELLE P.54

TO FIND STEAK PLATES REFER TO  
THE TABLEWARE CHAPTER P.54



### BAMBOU

#### COUTEAU À STEAK

En acier inoxydable et fibre de bambou.  
Épaisseur 14 mm.

#### STEAK KNIFE

Stainless steel and bamboo. 14 mm thick.

NEW!

	L total mm	Code	U.V.	Prix HT
Cranté / Serrated	230	060692	12	2,80



### BEEFALO

#### COUTEAU À STEAK

En acier inoxydable et polypropylène. Lot de 4.

#### STEAK KNIFE

Stainless steel and polypropylene. Set of 4.

	L total mm	Code	U.V.	Prix HT
Noir / Black	247	090697	1	10,90



### BEEFALO

#### COUTEAU À STEAK

En acier inoxydable et bois. Lot de 4.

#### STEAK KNIFE

Stainless steel and wood. Set of 4.

	L total mm	Code	U.V.	Prix HT
Bois / Wood	247	090698	1	10,90



### COUTEAU À PIZZA

En acier inoxydable. Manche résistant au lave-vaisselle.  
Lame microdentée.

#### PIZZA KNIFE

Stainless steel. Dishwasher resistant handle.  
Serrated blade.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
	150	661020	12	3,87



### COUTEAU À PIZZA

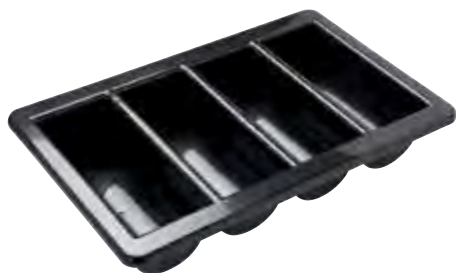
En acier inoxydable.

#### PIZZA KNIFE

Stainless steel.

	L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
	105	401508	12	3,08

## DISTRIBUTEURS À COUVERTS CUTLERY TRAYS



### RAMASSE-COUVERTS GN 1/1

En plastique. 4 cases. Capacité de plus ou moins 48 couverts par case.

#### CUTLERY TRAY

Plastic. 4 sections. More or less 48 table flatware per box.

	L x l g x H mm	Code	U.V.	Prix HT
Coloris : gris / grey	530 x 325 x 100	510601	1	7,94
Coloris : noir / black	530 x 325 x 100	510607	1	7,94



### COUVERCLE POUR RAMASSE-COUVERTS

En polypropylène translucide. Ne se clipse pas.

#### COVER FOR CUTLERY TRAY

In clear polypropylene. No clipsable.

L x l g x H mm	Code	U.V.	Prix HT
536 x 332 x 17	510603	1	6,05



### RAMASSE-COUVERTS

En polypropylène et fil d'acier chromé.

#### CUTLERY TRAY

Polypropylene and chrome plated steel wire.

	L x l g x H mm	Code	U.V.	Prix HT
GN 1/1	530 x 325 x 100	140591	1	34,75



### CASIER À COUVERTS

En hêtre vernis naturel. 4 cases. Empilable.

#### CUTLERY TRAY

Natural varnished beech. 4 sections. Stackable.

	L x l g x H mm	Code	U.V.	Prix HT
GN 1/1	530 x 325 x 100	140590	1	56,72



RETROUVEZ LES COUVERTS ÉCO-RESPONSABLE  
DANS LE CATALOGUE

FIND THE ECO-FRIENDLY CUTLERY  
IN THE CATALOG



## LE DISCOVER

### DISTRIBUTEUR À COUVERTS

Copolyester. Avec couvercle et portes transparents. Conformité hygiène alimentaire NF et NSF. Incassable, indéformable, entièrement démontable pour un lavage intégral en machine.

#### CUTLERY DISPENSER

Copolyester. Transparent doors and lid. NF and NSF compliant. Break proof, deformation proof, and completely removable for easier cleaning. Dishwasher safe.



	L x l g x H mm	Code	U.V.	Prix HT
GN 1/1	530 x 325 x 100	510615	1	179,00