



04

COUVERTS



- Cuillères et pailles 220
- Snacking 221
- Couverts séries 222 à 230
- WMF Inox 18.10 231
- Fruits de mer 232 à 233
- Couteaux à steak 234 à 235

Cuillères - Pailles

Soda et glace



A . Soda Olga



B . Soda Drakkar

Cuillères à cocktail

Code	Long cm	U.V	Prix HT
A . 47 10 090	17,7	12	0,61
B . 47 10 978	20	12	1,52

Pailles inox



H . Set de 4 pailles inox courbée avec goupillon



I . Cuillère paille inox



J . 4 pailles inox+goupillon

Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
H . 47 10 474	0,6 x 21,5	1/40	7,96
I . 47 10 470	19,5	12	1,83
J . 47 10 473	0,6 x 21,5	1/40	7,96

Pailles naturelles



O . Bambou x12+goupillon



P . Bambou x12+goupillon

Code	Φ x L cm	U.V	Prix HT
O . 50 41 911	0,6-0,9 x 20	6/48	4,99
P . 50 41 912	0,6-0,9 x 24	6/48	5,88

Pailles papier

100% recyclable, 100% biodégradable.



Q . x250 (noir, kraft, panaché)



R . x250 (vert, jaune, noir, coloris panachés)

Code	Φ x L cm	U.V	Prix HT
Q . 63 46 001	0,6 x 14	1/40	11,06
R . 63 46 002	0,6 x 20	1/40	13,27



C . Mazagran



D . Sangria



E . Drakkar coudée

Cuillères à cocktail

Code	Long cm	U.V	Prix HT
C . 47 10 127	20,5	12	0,62
D . 47 10 126	27	12	1,22
E . 47 10 979	20	12	1,50



F . Cuillère à glaçons Drakkar



G . Cuillère à glace aluminium

Accessoires

Code	Long cm	U.V	Prix HT
F . 47 10 472	20	12	1,86
G . 46 10 422	18	12	8,67

Serving

Manche plastique directement surmoulé sur des lames en acier inoxydable très robustes.



M . Cuillère service pleine



N . Cuillère service ajourée

Code	Long cm	U.V	Prix HT
M . 47 35 766	25	1/12	4,17
N . 47 35 767	25	1/12	4,17



Cuillères et Moka



J . Moka drakkar



K . Moka primo en lot de 6



L . Fjord



M . Touillette / Mélangeur

Code	Long cm	U.V	Prix HT
J . 47 10 974	12	1/12	0,96
K . 47 40 095	11,4 Boîte 6	1/6	0,88
L . 48 35 210	10	12	0,38
M . 47 10 471	11	12	0,37



N . Atoll crochet



O . Pelle à glace



P . Soda exo



E . Rond de serviette arabesque

Code	Long cm	U.V	Prix HT
N . 47 10 277	9	12	0,83
O . 47 10 469	15	12	1,26
P . 47 10 770	13	12	0,15
E . 47 10 141	9	4	2,80

NEW



F . Dégustation roulée



G . Moka bar (boîte de 120)



H . Vésuve (boîte de 12)



I . Olga

Code	Long cm	U.V	Prix HT
F . 47 10 976	10	12	1,52
G . 47 10 039	11 boîte 120	1	20,36
H . 47 35 023	11 boîte 12	1	1,77
I . 47 10 089	11	12	0,29

Croco

Finition martelé



A . Fourchette



B . Couteau



C . Cuillère



D . Cuillère 3 en 1

Code	Long cm	U.V	Prix HT
A . 47 10 709	16	12	0,48
B . 47 10 711	17	12	0,52
C . 47 10 710	13	12	0,40
Set de 3 pièces sous film			
47 10 708		12	1,64
Couteau à steak			
47 10 712	21	12	1,36
D . 47 10 713	12	12	0,35

Leaves

Finition inox 18.0



W . Set de 3 couverts Leaves

Code	Long cm	U.V	Prix HT
W . 47 40 150	21	18	1,33

Mobil Pocket

finition inox 18.0 dans boîte de rangement



X . Set de 4 couverts Mobil Pocket

Code	Long cm	U.V	Prix HT
X . 47 40 151	18	12	5,68

NEW



NEW



Snacking

1,6mm finition inox 18.0, couverts emboîtables



V . Set 3 couverts snacking

Code	Long cm	U.V	Prix HT
V . 47 10 997	16	1	1,34

Roissy

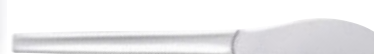
1,5mm finition brillant inox 18.0



Q . Fourchette



R . Cuillère à café



S . Couteau table

T . Set de 3 couverts Roissy

Code	Long cm	U.V	Prix HT
Q . 47 10 894	16	12	0,44
R . 47 10 896	12	12	0,35
S . 47 10 897	16,5	12	0,46
Set 3 pièces sous film Roissy			
T . 47 10 914		1	1,27

Atoll

0,5mm épaisseur, inox 18.0 avec serviette en papier



U . Set de 3 couverts Atoll

Code	Long cm	U.V	Prix HT
U . 47 10 769	21	1	0,63

NEW

Slim 6mm

Finition standart, Inox 18.0.



Y .



Z .



AA .



Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
Y . Lot12 Fourchettes	47 40 153	17,8	20	2,49
Z . Lot12 Cuillères table	47 40 154	16,8	20	2,49
AA . Lot12 Cuillères café	47 40 155	11,2	40	2,10
Lot12 Couteaux	47 40 152	18,8	20	2,98
Lot12 Fouchettes dessert	47 40 156	12	40	2,24

Couverts



D.

Manille 2mm

Finition standard, Inox 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
A . Fourchette	47 35 370	20,5	12	0,63
B . Cuillère table	47 35 371	20,5	12	0,63
C . Cuillère café	47 35 372	14,4	12	0,33
D . Couteau	47 35 373	23,5	12	1,00



L.

Vieux Paris 1,8mm

Inox standard 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
I . Fourchette	47 11 840	19	12	0,62
J . Cuillère table	47 11 841	19,4	12	0,62
K . Cuillère café	47 11 842	14	12	0,39
L . Couteau déclassé	47 11 843	23	12	1,05



T.

Olga 1.8mm

Finition brillant inox 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
Q . Fourchette	47 10 092	19,5	12	0,70
R . Cuillère table	47 10 093	19,3	12	0,70
S . Cuillère café	47 10 091	12,8	12	0,38
T . Cout. Monobloc	47 10 088	21	12	1,39
Cuil.soda Mazagran	47 10 090	17,7	12	0,61
Cuillère moka	47 10 089	11,3	12	0,29
Couteau Steak	47 10 094	20,9	12	2,04
Cuillère à dessert	47 10 102	16,8	12	1,59



H.

Resto 2mm

Finition standard inox 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
E . Fourchette	47 35 110	20	12	0,58
F . Cuillère table	47 35 111	20,3	12	0,58
G . Cuillère café	47 35 112	13,2	12	0,23
H . Cout. monobloc	47 35 113	22	12	0,98
Couteau cranté	47 35 018	22,6	12	1,57



P.

Contour 2mm

Finition brillant inox 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
M . Fourchette	47 10 220	21	12	1,30
N . Cuillère table	47 10 221	20,7	12	1,30
O . Cuillère café	47 10 222	14,2	12	0,68
P . Couteau	47 10 223	22,5	12	2,86
Fourchette dessert	47 10 225	18	12	1,22
Cuillère dessert	47 10 226	18	12	1,22



X.

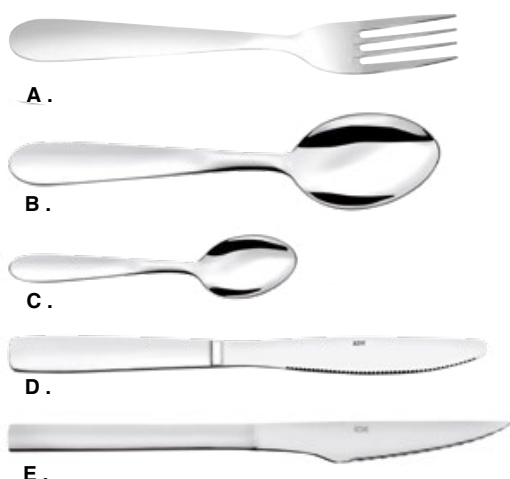
Ocean 1.8mm

Finition standard brillant inox 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
U . Fourchette	47 10 001	20,5	12	1,25
V . Cuillère table	47 10 002	20	12	1,25
W . Cuillère café	47 10 003	13,5	12	0,70
X . Couteau	47 10 004	22	12	2,13



lehrin

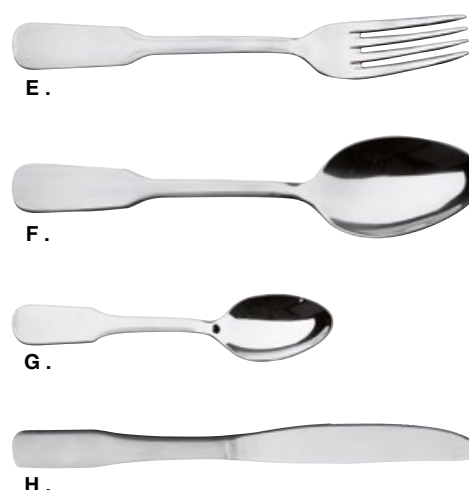


NEW

Valmy 1.5mm

Finition standard inox 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
A . Fourchette	48 35 980	20	12	0,35
B . Cuillère table	48 35 981	20,3	12	0,35
C . Cuillère café	48 35 982	13,3	12	0,18
D . Couteau	48 35 983	21,8	12	0,61
E . Couteau à steak	48 35 988	22,4 NEW	12	1,47
Fourchette dessert	48 35 984	17,2	12	0,40
Cuillère dessert	48 35 985	17,2	12	0,40
Couteau dessert	47 10 248	20,3	12	0,70
Fourchette poisson	47 10 251	16,8	12	0,41
Couteau poisson	47 10 252	18,6	12	0,41
Fourchette huître	48 35 986	13	12	0,28
Fourchette escargot	48 35 987	13,5	12	0,42

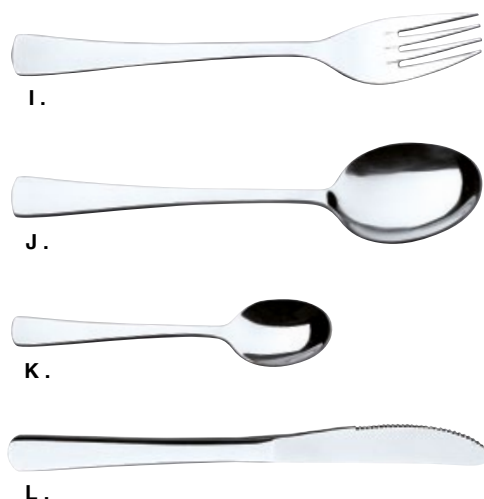


Vieux Paris 3mm

Finition satinée, sans virgule, inox 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
E . Fourchette	47 10 385	20,7	12	1,70
F . Cuillère table	47 10 386	21	12	1,70
G . Cuillère café	47 10 387	13,8	12	1,21
H . Couteau monobloc	47 10 388	23,3	12	3,00
Cout. dess. monobloc	47 10 389	20,5	12	3,00
Cuillère dessert	47 10 391	17,4	12	1,76

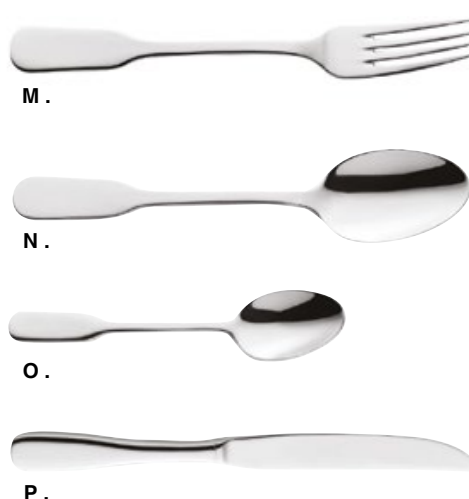
lebrun



Drakkar 2mm

Finition miroir, inox 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
I . Fourchette	47 10 970	20,1	12	1,22
J . Cuillère table	47 10 971	19,7	12	1,22
K . Cuillère café	47 10 972	13,6	12	0,88
L . Cout. monobloc	47 10 973	20,8	12	1,85
Cuillère moka	47 10 980	11,7	12	1,13
Cuil.soda Mazagran	47 10 978	22,5	12	1,52
Cuil.coudée Mazag.	47 10 979	19,2	12	1,50
Cuillère dessert	47 10 977	16,1	12	1,22



Vieux Paris 2mm

Finition standard, sans virgule, inox 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
M . Fourchette	47 10 491	19,5	12	1,37
N . Cuillère table	47 10 492	19,5	12	1,37
O . Cuillère café	47 10 493	14	12	0,94
P . Couteau Monobloc	47 10 495	23,3	12	3,00
Cuillère dessert	47 10 498	17,5	12	1,25



A .



B .



C .



D .

Quadrille 2.5mm

Décor gravé 2 faces, acier inoxydable 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
A . Fourchette	48 35 610	20	12	1,73
B . Cuillère table	48 35 611	20	12	1,73
C . Cuillère café	48 35 612	13	12	1,04
D . Couteau	48 35 613	22	12	3,52



E .



F .



G .



H .

Havane Jungle 3mm

Décor gravé 2 faces, acier inoxydable 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
E . Fouchette	47 35 180	21	12	2,07
F . Cuillère table	47 35 181	21	12	2,07
G . Cuillère café	47 35 182	14	12	0,98
H . Cout.monobloc	47 35 183	23,5	12	3,07
Fouchette dessert	47 35 185	17,7	12	1,89
Cuillère dessert	47 35 186	17,7	12	1,89
Couteau dessert	47 35 187	20,5	12	2,87



I .



J .



K .



L .

Caractère 4mm

Finition miroir, acier inoxydable 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
I . Fourchette	47 35 040	21	12	1,74
J . Cuillère table	47 35 041	21	12	1,74
K . Cuillère café	47 35 042	15	12	1,21
L . Couteau steak	47 35 043	23	12	2,96
Fourchette dessert	47 35 045	19	12	1,60
Cuillère dessert	47 35 046	19	12	1,60
Couteau dessert	47 35 047	21	12	2,85



M .



N .



O .



P .

Felicity 2,5mm

Finition miroir inox18.0.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
M . Fouchette table	47 35 840	20	12	1,78
N . Cuillère table	47 35 841	19,8	12	1,78
O . Cuillère à café	47 35 842	13,2	12	1,07
P . Couteau table	47 35 843	22,5	12	3,68
Fourchette dessert	47 35 845	19	12	1,70
Cuillère dessert	47 35 846	18,7	12	1,70
Couteau dessert	47 35 847	21,2	12	3,48



A .



B .



C .



D .

Actual 2mm

Finition miroir, Inox 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
A . Fourchette	47 35 510	20,3	12	1,00
B . Cuillère table	47 35 511	20,3	12	1,00
C . Cuillère café	47 35 512	15	12	0,71
D . Couteau	47 35 513	22,1	12	1,42



E .



F .



G .



H .

Métropole 4mm

Finition miroir, Inox 18.10

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
E . Fourchette	47 38 125	21,1	12	4,20
F . Cuillère table	47 38 126	21	12	4,20
G . Cuillère café	47 38 127	14	12	2,90
H . Couteau	47 38 128	22,5	12	6,25
Fourchette dessert	47 38 131	19,4	12	3,98
Cuillère dessert	47 38 132	19,2	12	3,98
Couteau dessert	47 38 133	20,5	12	5,92
Cuillère moka	47 38 134	11,5	12	2,81



I .



J .



K .



L .

Ariane 3mm

Finition miroir, Inox 18.0.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
I . Fourchette	47 10 860	21,3	12	1,95
J . Cuillère table	47 10 861	21,1	12	1,95
K . Cuillère café	47 10 862	14	12	0,93
L . Cout. Monobloc	47 10 924	23	12	3,23
Fourchette dessert	47 10 865	19,2	12	1,84
Cuillère dessert	47 10 864	19	12	1,84
Cuillère moka	47 10 867	10,8	12	0,86



M .



N .



O .



P .

Jet 2,5mm

Finition brillant, Inox 18.0.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
M . Fourchette	47 35 570	20,7	12	1,57
N . Cuillère table	47 35 571	20,7	12	1,57
O . Cuillère café	47 35 572	14	12	1,28
P . Couteau	47 35 573	22,4	12	3,10
Fourchette dessert	47 35 574	17,8	12	1,45
Cuillère dessert	47 35 575	18	12	1,45
Couteau dessert	47 35 576	19,5	12	2,95

Lou Laguiole®

Couverts



Carlton forgé

Finition miroir Inox 18.0.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
A . Fourchette	47 35 530	19,6	12	2,14
B . Cuillère table	47 35 531	19,6	12	2,14
C . Cuillère café	47 35 532	14	12	1,45
D . Couteau	47 35 533	21	12	2,62
Cout.steak monobloc	47 35 534	21,5	12	2,62
Fourchette dessert	47 35 535	18,1	12	2,02
Cuillère dessert	47 35 536	18	12	2,02
Couteau dessert	47 35 537	20	12	2,51



Tendance 4mm

Finition miroir Inox 18.10.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
I . Fourchette	47 35 095	20,5	12	4,20
J . Cuillère table	47 35 096	20	12	4,20
L . Cout. monobloc	47 35 098	23,2	12	6,25



Baguette 2.5mm

Finition miroir Inox 18.0.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
E . Fourchette	47 35 050	21	12	1,99
F . Cuillère table	47 35 051	21	12	1,99
G . Cuillère café	47 35 052	14	12	1,14
H . Couteau table	47 35 053	23,5	12	2,80
Fourchette dessert	47 35 055	18,5	12	1,94
Cuillère dessert	47 35 056	18	12	1,94
Cuillère moka	47 35 060	12,5	12	1,10
Couteau steak	47 10 321	23	12	3,62



Amsterdam 2.5mm

Finition satinée, Inox 18.0.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
M . Fourchette	47 35 541	19	12	1,18
N . Cuillère café	47 35 543	15,3	12	1,03
O . Cuillère table	47 35 542	19	12	1,18
P . Couteau	47 35 544	21,2	12	2,45



Moderno 2.5mm

Finition miroir, Inox 18.10.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
Q . Fourchette	47 35 410	22	12	2,33
R . Cuillère table	47 35 411	19,8	12	2,33
S . Cuillère café	47 35 412	13,3	12	1,33
T . Couteau monobloc	47 35 413	22,5	12	3,02
Cout. dess. monobloc	47 35 414	21,2	12	2,88
Fourchette dessert	47 35 415	18,3	12	2,20
Cuillère dessert	47 35 416	18,8	12	2,20
Cuillère moka	47 35 419	10,9	12	1,29





Canisse Bambou 3mm

Finition miroir, inox 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
A . Fourchette	47 35 578	20	12	1,40
B . Cuillère table	47 35 579	19,7	12	1,40
C . Cuillère café	47 35 580	14,6	12	1,10
D . Couteau	47 35 581	23,3	12	2,40



Vieux Paris 3mm

Finition satinée et/ou miroir, avec virgule 18.0.

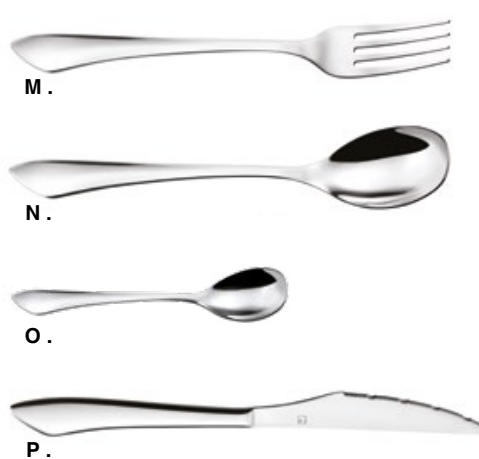
Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
E . Fourchette satiné	47 10 230	21	12	2,14
Fourchette miroir	47 35 240	21	12	2,47
F . Cuillère table satiné	47 10 231	21,3	12	2,14
Cuillère table miroir	47 35 241	21,3	12	2,47
G . Cuillère café satiné	47 10 232	14,6	12	1,20
Cuillère café miroir	47 35 242	14,5	12	1,38
H . Cout.monobloc sat.	47 10 388	23,3	12	3,00
Cout. monobloc miroir	47 35 243	24	12	3,89
Couteau dessert satiné	47 10 389	20,5	12	3,00
Couteau dessert miroir	47 35 248	21,5	12	3,63
Fourch. dessert satiné	47 10 235	18	12	2,06
Fourch. dessert miroir	47 35 253	18	12	2,32
Cuillère dessert satiné	47 10 236	18,5	12	2,06
Cuillère dessert miroir	47 35 254	18,5	12	2,32
Couteau steak Triomphe	47 35 021	23,6	12	2,33



Opus 3.5mm

Finition miroir acier inoxydable 18.10

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
I . Fourchette	47 35 360	21	12	3,52
J . Cuillère table	47 35 361	21	12	3,52
K . Cuillère café	47 35 362	14	12	2,35
L . Couteau	47 35 363	23	12	3,53
Fourchette dessert	47 35 365	18	12	3,32
Cuillère dessert	47 35 366	18	12	3,32
Couteau dessert	47 35 368	20	12	3,36



Instinct 2mm

Finition brillant, Inox 18.0. Modèle asymétrique.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
M . Fourchette	47 35 380	20,2	12	1,28
N . Cuillère table	47 35 381	20,2	12	1,28
O . Cuillère café	47 35 382	13,9	12	0,95
P . Couteau cranté	47 35 383	22,2	12	2,15

Couverts

**Orenok 3mm**

Finition miroir, Inox 18.10.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
A . Fourchette	47 10 921	21,3	12	3,15
B . Cuillère table	47 10 922	21,1	12	3,15
C . Cuillère café	47 10 923	14	12	1,61
D . Couteau monobloc	47 10 924	23	12	3,23
Cout. dessert monobloc	47 10 925	20,6	12	3,23
Couteau steak	47 10 931	22,8	12	3,89
Fourchette dessert	47 10 926	19,2	12	2,94
Cuillère dessert	47 10 927	19	12	2,94
Fourchette poisson	47 10 928	19,7	12	3,14
Couteau poisson	47 10 929	21,5	12	3,14
Cuillère moka	47 10 930	10,9	12	1,39

**Tam Tam 3mm**

Finition martelée, acier 18.0.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
M . Fourchette	47 11 810	21	12	1,93
N . Cuillère table	47 11 811	21	12	1,93
Cuillère café	47 11 812	14	12	1,18
O . Couteau	47 11 813	23	12	2,50
Couteau steak	47 11 814	22	12	3,11
Fourchette dessert	47 11 815	18	12	1,92
Cuillère dessert	47 11 816	18	12	1,93
Couteau dessert	47 11 817	20,5	12	2,48
Fourchette poisson	47 11 819	20	12	1,93
Couteau poisson	47 11 820	20	12	1,93
Cuillère moka	47 11 821	12	12	1,08

**Cabana 3mm**

Finition miroir, Inox 18.0.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
M . Fourchette	47 10 932	20,4	12	1,91
N . Cuillère table	47 10 933	20,5	12	1,91
O . Cuillère café	47 10 934	14,2	12	1,12
P . Couteau	47 10 935	23	12	2,37
Q . Couteau steak	47 10 937	23	12	3,11
Couteau dessert	47 10 936	20,5	12	2,37
Fourchette dessert	47 10 938	18	12	1,91
Cuillère dessert	47 10 939	18,5	12	1,91

**Havane 3mm**

Finition miroir, Inox 18.0.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
I . Fourchette	47 35 451	20,7	12	2,05
J . Cuillère table	47 35 452	20,5	12	2,05
K . Cuillère café	47 35 453	13,5	12	0,97
L . Couteau	47 35 454	23,5	12	3,04
Fourchette dessert	47 35 455	17,7	12	1,93
Cuillère dessert	47 35 456	17,7	12	1,93

**Triomphe**

Finition miroir, Inox 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
P . Fourchette	47 35 600		12	1,35
Q . Cuillère	47 35 601		12	1,35
Cuillère à café	47 35 602		12	1,14
R . Couteau	47 35 603		12	2,56
Couteau dessert	47 35 604		12	2,23
Fourchette à dessert	47 35 605		12	1,31
Cuillère à dessert	47 35 606		12	1,31



Ipanama forgé 5mm

Forgé inox 18.10, avec le célèbre couteau lame inversée.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
A . Fourchette	47 10 981	20,5	12	5,78
B . Cuillère table	47 10 982	19,8	12	5,78
C . Cuillère café	47 10 983	13,6	12	3,31
D . Couteau table	47 10 984	24	12	5,75
Couteau dessert	47 10 987	21,2	12	5,75
Fourchette dessert	47 10 985	17,6	12	5,75
Cuillère dessert	47 10 986	17,4	12	5,75
Fourchette poisson	47 10 990	18,2	12	5,75
Couteau poisson	47 10 991	19,7	12	5,75
Cuillère moka	47 10 989	11	12	3,17
Couteau steak	47 10 988	24	12	5,23



Harmony 3mm

Finition miroir, inox 18.10.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
I . Fourchette	47 10 683	21	12	3,29
J . Cuillère table	47 10 684	21	12	3,29
K . Cuillère café	47 10 685	14	12	1,82
L . Couteau monobloc	47 10 686	23,5	12	3,64
Couteau steak	47 10 261	22,3	12	3,66
Fourchette dessert	47 10 691	18,5	12	3,28
Cuillère dessert	47 10 692	18,5	12	3,28
Cout.dess. monobloc	47 10 687	20,3	12	3,64



Vogue forgé 8mm

Forgé finition miroir, inox 18.10.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
E . Fourchette	47 10 960	20,8	12	5,97
F . Cuillère table	47 10 961	20,8	12	5,97
G . Cuillère café	47 10 962	13,7	12	CTM
H . Couteau	47 10 963	22,1	12	6,07
Couteau steak	47 10 965	22,2	12	4,01
Fourchette dessert	47 10 966	19,2	12	5,60
Cuillère dessert	47 10 967	18,5	12	5,60
Couteau dessert	47 10 964	20,2	12	6,07



Croco

Finition martelé

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
H . Fourchette	47 10 709	16	12	0,48
I . Couteau	47 10 711	17	12	0,52
J . Cuillère café	47 10 710	13	12	0,40
Set de 3 pièces sous film	47 10 708		12	1,64
K . Couteau à steak	47 10 712	21	12	1,36
Cuillère 3 en 1	47 10 713	12	12	0,35



Personnalisation laser possible

> Nous avons la possibilité de faire un marquage au laser. Dimension maximum du point de motif 15 x 20 mm. Prix regroupant les frais de logo et les frais de calage à partir d'un fichier informatique fourni reprenant le point de motif à réaliser à l'échelle 3.

Prix nets HT indicatifs, nous consulter.

> Marquage minimum par 300 pièces 0,40 € net HT

> Frais de création de logo inclus.



Couverts



A .



B .



C .



D .

Esmeralda 2.5mm

Finition poli-glace inox 18.0, le manche courbé, stylé et moderne.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
A . Fourchette	47 10 820	20,6	12	1,97
B . Cuillère table	47 10 821	20,4	12	1,97
C . Cuillère café	47 10 822	14,5	12	1,17
D . Couteau	47 10 823	23	12	2,86
Couteau steak monobloc	47 10 824	23	12	3,11
Fourchette dessert	47 10 825	19	12	1,94
Cuillère dessert	47 10 826	19	12	1,94
Couteau dessert monobloc	47 10 827	20,5	12	2,86



I .



J .



K .



L .

Océanie 3mm

Finition miroir, inox 18.10.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
I . Fourchette	47 10 310	20,5	12	3,47
J . Cuillère table	47 10 311	20,5	12	3,47
K . Cuillère café	47 10 312	13,7	12	2,15
L . Couteau monobloc	47 10 313	23,7	12	3,51
Cout. dessert monobloc	47 10 315	20,5	12	3,51
Couteau table orfèvre	47 10 323	25	12	9,52
Fourchette dessert	47 10 317	18,5	12	3,34
Cuillère dessert	47 10 318	18,5	12	3,34
Couteau dessert orfèvre	47 10 333	22,2	12	9,35
Cuillère moka	47 10 314	10,4	12	1,98
Cuillère soda mazagran	47 10 322	19,7	12	3,57
Couteau steak	47 10 321	23	12	3,62
Fourchette à poisson	47 10 319	18,5	12	3,34
Couteau à poisson	47 10 320	20,5	12	3,34

lehrer



E .



F .



G .



H .

Symphony 2.5mm

Finition miroir, inox 18.0

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
E . Fourchette	47 10 670	21	12	2,13
F . Cuillère table	47 10 671	21	12	2,13
G . Cuillère café	47 10 672	14,2	12	1,29
H . Couteau monobloc	47 10 673	23,5	12	3,17
Cout.dess.monobloc	47 10 674	20,3	12	3,17
Fourchette dessert	47 10 675	18,3	12	2,08
Cuillère dessert	47 10 676	18,5	12	2,08
Cout. steak Harmony	47 10 261	22,3	12	3,66
Cuillère moka	47 10 679	11	12	1,15



M .



N .



O .



P .



Q .

Felix 3mm

Finition miroir, inox 18.0.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
M . Fourchette	47 10 835	20,2	12	1,98
N . Cuillère table	47 10 836	20,4	12	1,98
O . Cuillère café	47 10 837	14	12	1,12
P . Couteau	47 10 838	22,5	12	2,79
Q . Couteau steak	47 10 839	22	12	3,16
Cuillère dessert	47 10 834	17,7	12	1,98

Couverts WMF

Les couverts WMF sont d'une qualité supérieure, à la fonctionnalité exceptionnelle et d'une grande élégance pour répondre aux exigences les plus élevées en matière de design. Extrêmement résistants aux rayures, les couverts ne présentent aucune trace d'usure même en cas d'utilisation quotidienne intensive. Ils sont résistants aux acides alimentaires, et n'altèrent pas le goût. En acier inoxydable Cromargan® 18.10



Bistrot 3,2mm

Avec ses formes originales et son épaisseur de 3,2mm, ces couverts sublimeront votre table avec force et élégance. Tenue impeccable. En acier inoxydable Cromargan® 18.10.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
A . Fourchette table	42 11 121	20,1	12	2,34
B . Cuillère table	42 11 122	20,3	12	2,37
C . Cuillère café	42 11 123	13,2	12	1,11
D . Couteau table	42 11 124	22,7	12	2,97
Couteau dessert	42 11 125	20,5	12	2,67
Fourchette dessert	42 11 126	18,1	12	1,97
Cuillère dessert	42 11 127	18,3	12	1,90
Couteau pizza	42 11 179	23,5	12	4,96

Juwel 3,2mm

La gamme JUWEL est le bijou élégant avec une touche de sophistication. Les facettes complexes à l'extrémité du manche rappellent les pierres précieuses finement lissées et font de chaque pièce de coutellerie un point culminant étincelant sur n'importe quelle table. Cette collection se marie particulièrement bien avec de la porcelaine. Finition polie impeccable.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
E . Fourchette	42 11 371	21,1	12	3,91
F . Cuillère table	42 11 372	21,3	12	3,91
G . Cuillère café	42 11 373	13,6	12	2,32
H . Couteau table	42 11 374	23,9	12	5,60
Couteau dessert	42 11 375	22	12	4,54
Fourchette à dessert	42 11 376	19,6	12	3,27
Cuillère à dessert	42 11 377	19,6	12	3,27



Nordic 4,2mm

Avec son design simple et élégant, Nordic à la silhouette fine cool et longue mais son épaisseur de 4,2mm en fait un produit avec une résistance et une longévité inégalées, en acier inoxydable Cromargan® 18.10 résistant à la corrosion.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
I . Fourchette table	42 11 491	22,8	12	3,32
J . Cuillère table	42 11 492	23	12	3,32
K . Cuillère café	42 11 493	14	12	1,90
L . Couteau table	42 11 494	24,6	12	3,03
Couteau dessert	42 11 495	22,6	12	2,79
Fourchette dessert	42 11 496	21	12	2,80
Cuillère dessert	42 11 497	21,2	12	2,80



Nordic gun metal 4,2mm

La gamme nordic gun metal est d'un design ultra moderne, caractérisé par une fine silhouette, une forme légère, subtile et sophistiquée. La couleur Gun Métal pvd est la plus résistante dans le marché.

Désignation	Code	Long cm	U.V	Prix HT
M . Fourch. table	42 11 511	23	12	8,41
N . Cuillère table	42 11 512	23	12	9,94
O . Cuillère café	42 11 513	14	12	5,85
P . Couteau table	42 11 514	24,6	12	14,29
Couteau dessert	42 11 515	22,6	12	12,70
Fourchette dessert	42 11 516	21	12	7,73
Cuillère dessert	42 11 517	21,1	12	9,45