

A C U I S I N E

KITCHENWARE

Véritable tradition pour DEGRENNÉ, le culinaire se décline en ustensiles de cuisson, de préparation, de découpe et d'affutage, pour inviter les chefs à la réalisation de recettes savoureuses et délicates. Les gammes coutellerie l'Unique Sabatier ainsi que les ustensiles de préparation de la célèbre marque L'Econome®, sont gages de qualité et témoignent d'un véritable esprit précurseur dans l'histoire de la cuisine française.

Kitchenware is a real tradition at DEGRENNÉ and our range comprises cooking, preparation, slicing and sharpening utensils to encourage chefs to make flavoursome and delicate dishes. The Unique Sabatier cutlery ranges and the famous L'Econome® brand's food preparation utensils, are a guarantee of quality and bear witness to a trailblazing spirit in the history of French cuisine.



IDÉAL FORGÉ

MADE IN FRANCE



Notre expertise en art de la table se conjugue avec la plus noble tradition de la coutellerie pour aiguiser les appétits des passionnés sensibles à la qualité professionnelle. Nos collections de coutellerie incarnent le couteau de cuisine français par excellence.

Our expertise in tableware combines with the finest French tradition of cutlery manufacture to whet the appetites of cooking enthusiasts who appreciate professional quality. Our collections encapsulate all that's best about the French kitchen knife.



218587
COUTEAU OFFICE
PARING KNIFE
10 CM - 4 IN



218593
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
15 CM - 6 IN



218596
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
20 CM - 8 IN



218600
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
25 CM - 10 IN



218609
COUTEAU
TRANCHELARD
SLICING KNIFE
15 CM - 6 IN



218613
COUTEAU
TRANCHELARD
SLICING KNIFE
20 CM - 8 IN



218629
COUTEAU SANTOKU
SANTOKU KNIFE
GRANTON EDGE
18 CM - 7 IN^{1/16}



218611
COUTEAU FILET DE SOLE
FILETING KNIFE
15 CM - 6 IN



218628
COUTEAU À DÉOSSER
BONING KNIFE
15 CM - 6 IN



217880
FUSIL À AIGUISER
SHARPENING STEEL
25 CM - 10 IN



218619
COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE
20 CM - 8 IN

IDÉAL FORGÉ OLIVIER



218591
COUTEAU OFFICE
PARING KNIFE
10 CM - 4 IN



218595
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
15 CM - 6 IN



218599
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
20 CM - 8 IN



218602
COUTEAU
DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
25 CM - 10 IN



218612
COUTEAU
TRANCELARD
SLICING KNIFE
15 CM - 6 IN



218622
COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE
20 CM - 8 IN



218630
COUTEAU SANTOKU
SANTOKU KNIFE
GRANTON EDGE
18 CM - 7 IN^{1/16}



L'ÉCONOME BY STARCK®

MADE IN FRANCE



La marque L'ECONOME® (marque déposée) a été inventée par un français, Mr. Pouzet, en 1929 à Thiers. Cette marque est une référence dans l'histoire de la cuisine française. Précurseur dans la préparation culinaire, L'ECONOME® est le seul et véritable « épluche patates », puisque déposé.

DEGRENNÉ et PHILIPPE STARCK se sont associés pour proposer une version élégante et moderne de l'économe. STARCK s'est inspiré de l'essence de l'ustensile pour repenser sa forme. Le manche sculpté à l'ergonomie optimale est le résultat d'un travail d'épure vers la racine carrée de l'objet, où forme et fonction se confondent. L'ECONOME by STARCK est né.

The brand L'ECONOME® (registered trademark) was invented by a French man Mr. Pouzet in 1929 in the city of Thiers. This French brand is one reference in the history of the French cuisine. Precursor in the culinary preparation, L'ECONOME® is the only and real "potatoes peeler" as so called "économe".

DEGRENNÉ and Philippe STARCK are offering an elegant and modern answer to this iconic utensil, whose design has remained unchanged for almost a century. When redesigning its shape, Philippe STARCK took inspiration from the utensil's essence. The sculpted, highly ergonomic handle is the result of his efforts to strip down to the object's square origins, thus combining shape and function. Such efforts marked the birth of the L'ECONOME by STARCK.

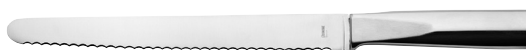
L'ECONOME
BY
STARCK®



229514
PACK 4 PIECES - ECONOME/
COUTEAU BEC OISEAU/
FLEXICONOME/COUTEAU OFFICE
PACK 4 PIECES SET - PEELER/
CURVED BLADE PARING KNIFE/
FLEXICONOME/PARING KNIFE



229515
COUTEAU DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
14 CM - 5 IN ¹/₂



229516
COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE
24 CM - 9 IN ⁷/₁₆



PLANCHES LES ESSENCES

MADE IN FRANCE



DEGRENNÉ a sélectionné 2 essences de bois raffinées et précieuses pour cette nouvelle collection de planches à découper, de dégustation et de présentation. Le design sobre et épuré de ces 4 nouveaux formats est réhaussé par les tons chaleureux du chêne et de l'olivier.

Ces planches authentiques, fabriquées en France et à partir de bois français dans le respect de la tradition artisanale, s'intègrent parfaitement dans toutes les cuisines ainsi que sur toutes les tables et buffets.

La rigole présente sur les planches en chêne vous permet la récupération du jus afin de garder un plan de travail propre et de faciliter vos préparations.

Pour le format rond en chêne et en noyer, cette même rigole est compatible avec la cloche en verre DEGRENNÉ EVENTO, 28 cm.

Ces superbes planches disposent d'une ouverture circulaire qui facilite sa prise en main et son stockage, d'une élégante gravure laser et de formes arrondies et généreuses. Cette collection s'inscrit pleinement dans l'idée véhiculée par DEGRENNÉ, d'un Art de Vivre où l'on savoure chaque instant.

DEGRENNÉ has selected two refined and high-quality woods for this new collection of cutting, tasting and presentation boards. The understated and minimalist design of these four new formats is set off by warm oak and olive tones.

These authentic boards, made in France from French wood in accordance with the artisan tradition, fit perfectly into all kitchens, on any table or sideboard. The groove carved into the oak boards collects liquids to facilitate your preparations and ensure that your work surface stays clean. The groove in the round oak and walnut boards is also compatible with the DEGRENNÉ EVENTO 28 cm glass dome cover.

These superb boards have a circular opening making them easier to handle and store, an elegant laser engraving and a rounded and generous shape. This collection is fully in line with the idea conveyed by DEGRENNÉ of an Art of Living in which you can savour every moment.

LES PLANCHES BOARDS

CHENE OAK

EPAISSEUR - 2 CM
THICKNESS - IN^{9/16}



PLANCHE RONDE 242942
ROUND BOARD 29,4 CM
11 IN^{9/16}

**COMPATIBLE AVEC
LA CLOCHE EVENTO 239771**
COMPATIBLE WITH
EVENTO DOME COVER



PLANCHE BAHIA 242941
BAHIA BOARD 35 x 21 CM
13 in^{3/4} x 8 in^{1/4}



PLANCHE CARRÉE 202940
SQUARE BOARD 36,7 X 30 CM
14 IN^{7/16} X 11 IN^{13/16}



PLANCHE 242939
ALLONGÉE 50 x 21 CM
LONG BOARD 19 IN^{11/16} X 8 IN^{1/4}

NOYER WALNUT

EPAISSEUR - 2 CM
THICKNESS - IN^{9/16}



PLANCHE RONDE 242946
ROUND BOARD 29,4 CM
11 IN^{9/16}

**COMPATIBLE AVEC
LA CLOCHE EVENTO 239771**
COMPATIBLE WITH
EVENTO DOME COVER



PLANCHE BAHIA 242945
BAHIA BOARD 35 x 21 CM
13 in^{3/4} x 8 in^{1/4}



PLANCHE CARRÉE 202944
SQUARE BOARD 36,7 X 30 CM
14 IN^{7/16} X 11 IN^{13/16}



PLANCHE 242943
ALLONGÉE 50 x 21 CM
LONG BOARD 19 IN^{11/16} X 8 IN^{1/4}







S

E R V I C E D E
R É A S S O R T

R

R E P L A C E M E N T P R O D U C T S E R V I C E

DEGRENNÉ s'engage à vos côtés en vous offrant la possibilité d'effectuer une commande de réassort pendant les 3 années qui suivent l'arrêt de commercialisation de nos couverts. Ce service s'applique aux collections identifiées dans ce catalogue par ce pictogramme. Dans le cadre de ce service, vous avez la possibilité de commander les pièces qui vous manquent, une fois par an et selon les conditions définies : contactez nos équipes commerciales pour toute demande. Le service de réassort est valable pour les pièces suivantes : Fourchette de table – Cuillère de table – Couteau de table (excepté couteaux monoblocs) – Fourchette à poisson – Couteau à poisson – Fourchette à dessert – Cuillère à dessert – Couteau à dessert (excepté couteaux monoblocs) – Cuillère à café – Cuillère à moka.

DEGRENNÉ enables you to order replacement products for a further three years after cutlery is discontinued. This service applies to the collections bearing the logo in the catalogue. This service enables you to order any items you need once a year and in accordance with the following terms and conditions: please contact our sales teams if you need to order any products. The replacement products service is available for the following products: table fork, table spoon, table knife (excluding solid handle knife) fish fork, fish knife, dessert fork, dessert spoon, dessert knife (excluding solid handle knife) coffee/tea spoon and moka spoon.



