

Amefa Détail 2021



Creative Cooking. Delicious Dining.

Sommaire

Amefa Couverts

Summary

Amefa cutlery

p.3	AMEFA PREMIÈRE	
	Métropole	p. 4
	Aurora	p. 4
	Opus NOUVEAUTE	p. 5
	Drift NOUVEAUTE	p. 6
	Livia	p. 6
	Livia Ronda	p. 7
	Livia Trendy	p. 7

p.8	AMEFA 18/10	
	Cuba	p. 9
	Florence	p. 9
	Jewel	p. 10
	Moderno	p. 10
	Haydn	p. 11
	Baguette	p. 11

p.12	AMEFA 18/0	
	Carlito	p. 13
	Vieux Paris Satiné	p. 13
	Juno	p. 14
	Ariane	p. 14
	Havane	p. 15
	Canisse	p. 15
	Adagio	p. 16
	Hélène	p. 16
	Austin	p. 17
	Austin Rétro	p. 17
	Diplomate Pvd	p. 18
	Austin Pvd	p. 19-21

p.22	AMEFA COUVERTS COULEUR	
	AMEFA COLOR CUTLERY	
	Zéphyr	p. 23
	Zephyr Nature NOUVEAUTE	p. 24-25

p.26	AMEFA COMPOSITIONS	
	49 pièces + 24 pièces	p. 26
	Coffrets complémentaires	p. 27

p.28	AMEFA ENFANTS/KIDS	
	Ballerina	p. 29
	Rally	p. 29
	Ourson 2	p. 30
	Princess	p. 31
	Footie	p. 31

p.32	AMEFA STEAKS & SPÉCIFIQUES	
	Aurora	p. 33
	Torero	p. 33
	Virgule	p. 33
	Aiguiseur 3 en 1	p. 33
	Steak Pizza	p. 34
	Steak Pizza bois	p. 34
	Hercule	p. 34
	Goliath	p. 34
	Fusion	p. 35
	Royal Steak	p. 35
	Emperor NOUVEAUTE	p. 35
	Bongo NOUVEAUTE	p. 35
	Jet + Jet Sablé	p. 36
	Louis	p. 36
	Alphonse - Lou Laguiole	p. 37
	Festivity	p. 38
	Handicap	p. 38

p.39	NOUVEAUTÉS 2021	
	Set 2 Go NOUVEAUTE	p. 40
	Felicity NOUVEAUTE	p. 41
	Soprano NOUVEAUTE	p. 42-43
	Steak Pizza 20 NOUVEAUTE	p. 44
	Achille NOUVEAUTE	p. 45

p.46	TABLEAU DES COMPOSITIONS	
-------------	---------------------------------	--

Index

2465	Adagio	p. 16	2540	Emperor NOUVEAUTE	p. 35	2520	Louis	p. 36
2550	Achille NOUVEAUTE	p. 45	3319	Felicity NOUVEAUTE	p. 41	1923	Moderno	p. 10
9130	Aiguiseur 3 en 1	p. 33	0280	Festivity	p. 38	1170	Métropole	p. 4
9050	Aphonse	p. 37	1810	Florence	p. 9	8310	Opus NOUVEAUTE	p. 5
9361	Ariane	p. 14	8422	Footie	p. 31	4310	Ourson 2	p. 30
9065	Aurora	p. 4	4918	Fusion	p. 35	7000	Steak Pizza	p. 34
9065	Aurora steak	p. 33	4916	Goliath	p. 34	7000	Steak Pizza 20 NOUVEAUTE	p. 44
1410	Austin	p. 17		Handicap	p. 38	7000	Steak Pizza bois	p. 34
1410	Austin Pvd	p. 19-21	9036	Havane	p. 15	8422	Princess	p. 31
1410	Austin Rétro	p. 17	8430	Haydn	p. 11	4320	Rally	p. 29
8440	Baguette	p. 11	1242	Hélène	p. 16	2520	Royal steak	p. 35
4320	Ballerina	p. 29	4917	Hercule	p. 34		Set 2 Go NOUVEAUTE	p. 40
2465	Bongo NOUVEAUTE	p. 35	2513	Jet	p. 36	1114	Soprano NOUVEAUTE	p. 42-43
4131	Canisse	p. 15	8010	Jewel	p. 10	7038	Torero	p. 33
1050	Carlito	p. 13	1420	Juno	p. 14	0708	Vieux Paris Satiné	p. 13
1120	Cuba	p. 9	8030	Livia	p. 6	0561	Virgule	p. 33
1202	Diplomate Pvd	p. 18	8033	Livia Ronda	p. 7	2224	Zéphyr	p. 23
8050	Drift NOUVEAUTE	p. 6	8034	Livia Trendy	p. 7	2224	Zephyr Nature NOUVEAUTE	p. 24

* jusqu'à épuisement des stocks



Creative Cooking. Delicious Dining.



Fort de ses 90 années d'expérience dans le domaine des arts de la table, le groupe Amefa commercialise ses produits dans plus de 50 pays au travers de ses filiales et de partenaires sélectionnés parmi les meilleurs du marché.

Au fil des années, le groupe Amefa a élargi son savoir-faire en acquérant des marques nationales de grand renom: Couzon (couverts et accessoires de table), Paul Wurths (couverts), Cuisinox (culinaire), Sabatier Trompette, V Sabatier, Lou Laguiole, Richardson Sheffield (couteaux de cuisine), et Médard de Noblat (porcelaine).

Amefa est aujourd'hui un groupe dynamique porté d'hommes passionnés, experts dans leur métier.

Des équipes locales sont à votre écoute pour répondre à vos besoins et vous apporter toute l'expérience et le service d'un leader du marché.

Amefa est également une marque rassemblant une sélection unique de couverts, couteaux et accessoires de table répondant aux besoins des consommateurs les plus exigeants.

With over 90 years of experience in tableware, the Amefa group distributes its products in over 50 countries through its subsidiaries and thanks to the best partners worldwide.

Over the years, the Amefa Group has expanded its know-how by acquiring famous national brands like Couzon (cutlery and Holloware), Paul Wirth (cutlery), Cuisinox (culinary), Sabatier Trompette, V Sabatier, Lou Laguiole, Richardson Sheffield (kitchen knives), and Medard de Noblat (porcelain).

Amefa is a dynamic group gathering expert and passionate people.

Local teams are at your disposal to meet your needs and bring you all the experience and service of a market leader.

Amefa is also a brand offering a unique selection of cutlery, knives and table accessories that meet the requirements of the most demanding consumers.

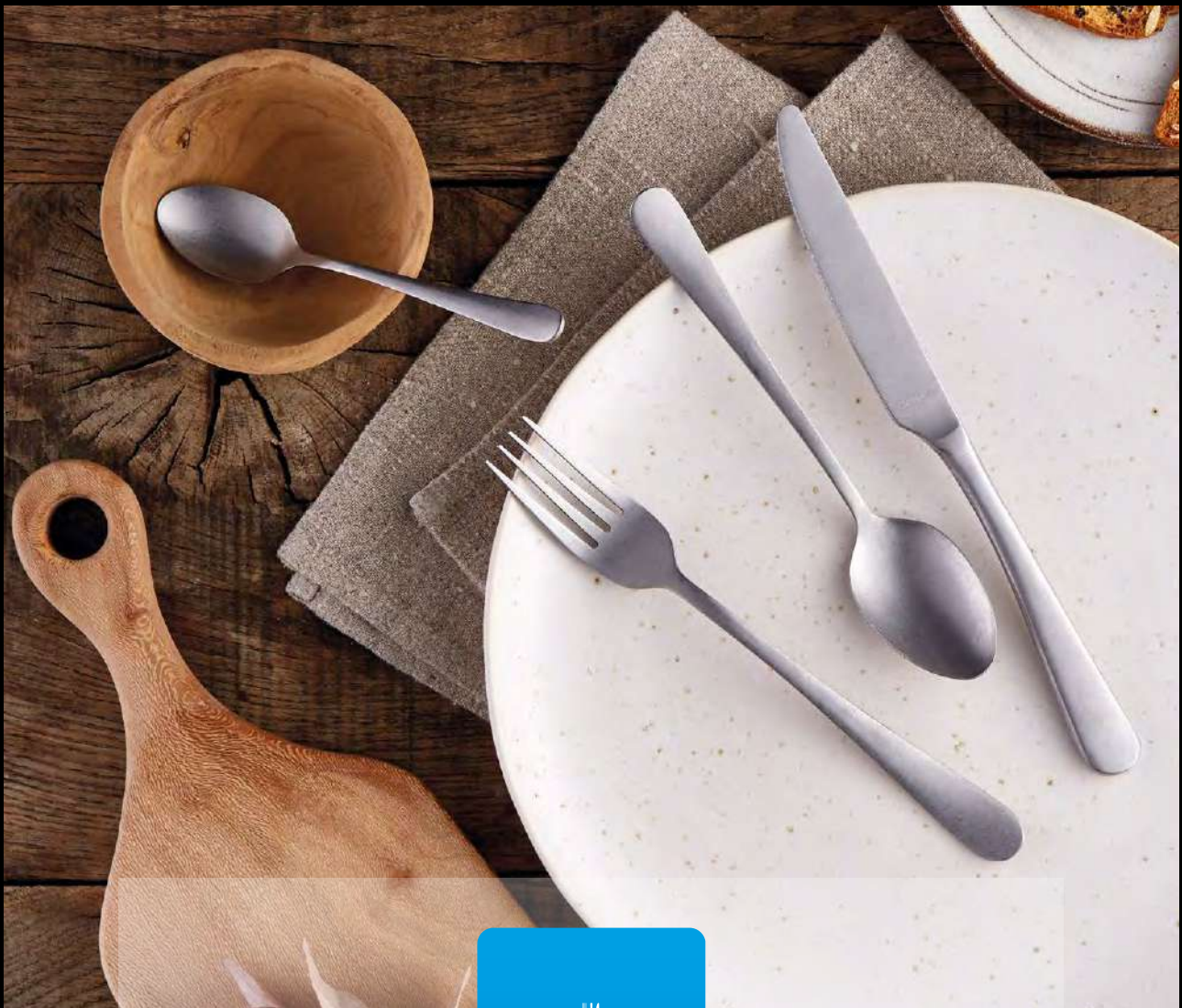


groupe
Amefa
THE PROFESSIONAL TABLEWARE SPECIALIST

www.amefa.com

Burgundiastraat

52



Since 1931
Amefa

Amefa est une marque rassemblant une sélection unique de couverts, couteaux et accessoires de table.

Des produits de qualité, durables dans le temps.

Fort de notre expertise en production, nous utilisons les meilleurs matériaux et imposons pour chaque niveau de produit, des critères de qualité stricts. En constante recherche d'idées nouvelles, Amefa propose des collections actuelles et attractives adaptées à chaque style, à chaque portefeuille pour répondre de façon appropriée aux besoins spécifiques des marchés du détail et de l'hôtellerie.

Une valeur sûre porteuse d'un excellent rapport qualité/prix/design.

Amefa has a strong international reputation and extensive expertise in manufacturing stainless steel products.

We apply high quality standards to all our products to guarantee durability and lasting performance.

The assurance of fine quality and attention to detail at every price level is synonymous to the Amefa brand. Enjoy everyday life Amefa offers a wide range of cutlery and kitchen products. Whether it is breakfast with family, dining with friends, or a festive barbecue in the garden, we have a suitable product for every occasion. Amefa makes the everyday pleasures of good food even more enjoyable.

The Amefa brand stands for: – Quality – Style – Versatility – Expertise.



Pour vous, une sélection Premium signée Amefa Première

Pour vous, Amefa a créé une sélection de couverts haut de gamme signés Amefa Première. Les couverts Amefa Première vous accompagnent du petit-déjeuner au dîner pour faire de chaque moment de table un instant de plaisir.

Des produits au design élaboré, des aciers 18/10 de haute qualité, des finitions impeccables, des productions faisant appel aux technologies de pointe pour vous accompagner durablement dans le temps.

Our finest selection of cutlery; Amefa Première

Distinctive designs crafted from the highest quality 18/10 stainless steel and beautifully finished to the last detail. 18/10 stainless steel indicates 18% of Chromium and 10% of Nickel.

A good combination of the advantage of Chrome (corrosion resistance) and the brightness of Nickel. 18/10 stainless steel is therefore very durable and keeps its shiny finish for a long time. All our cutlery is dishwasher safe.



Métropole

1170

Acier/Steel 18/10

Finition: miroir/mirror

Épaisseur/Gauge: 4.0 mm**



Avec sa forme longiligne et élancée, Métropole révèle des lignes géométriques avec un pincement en bout de manche rendant le modèle graphique et moderne.

Thanks to its slender shape, Metropole reveals geometric lines with an end of beveled handle making the model graphic and modern.

Aurora

9065

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 3.5 mm**



Valeur sûre pour la table au quotidien, design contemporain aux formes harmonieuses. Deux couteaux au choix: classique et/ou standing knife.

The subtle design and the elegant, slightly curved handles make this pattern to have an extraordinary appearance.



** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Opus

NOUVEAUTE

8310

Acier/Steel 18/10

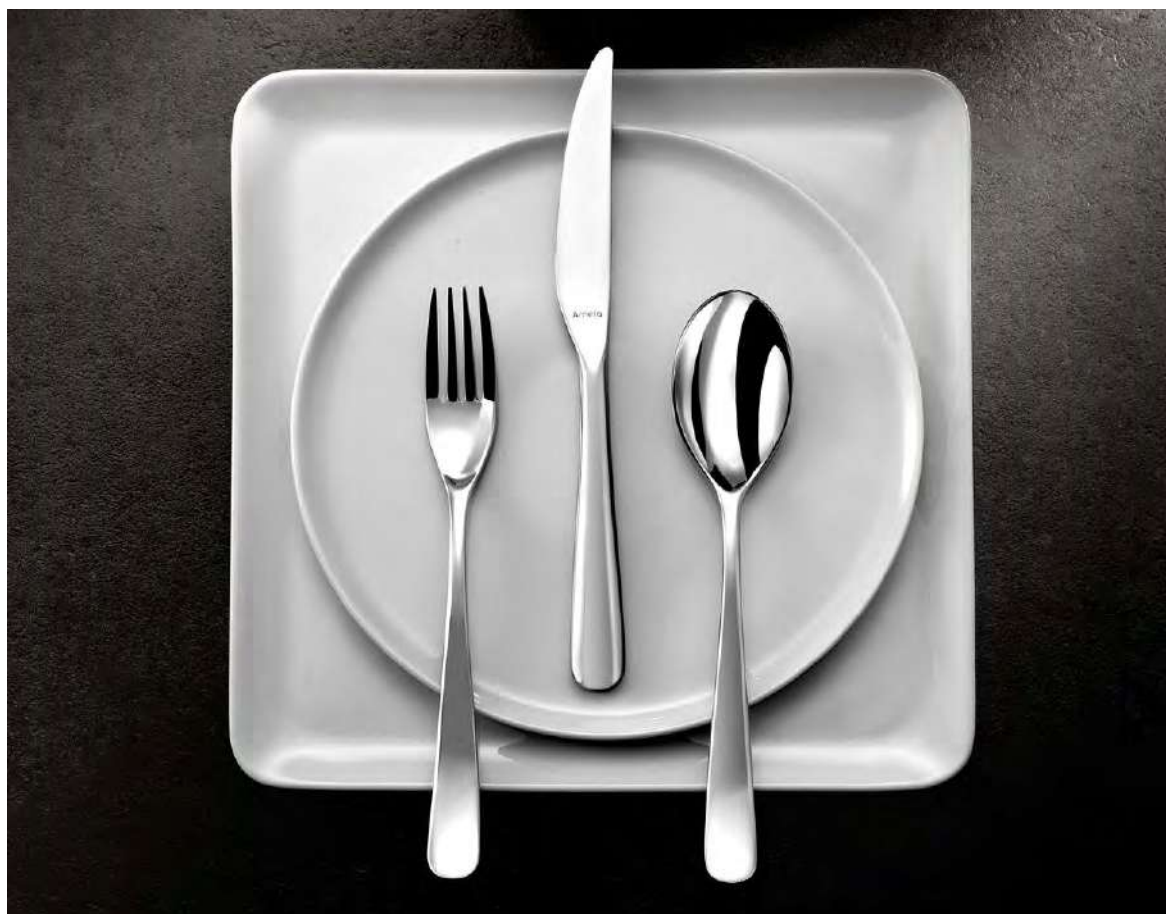
Finition: miroir/mirror

Épaisseur/Gauge: 3.5 mm**



Un modèle aux formes douces et arrondies, des galbes fluides dynamisés par d'originales frappes en V des hauts de manches qui apportent modernité et caractère. Opus bénéficie d'une prise en main confortable, d'un dessin épuré et harmonieux qui convient à des ambiances de tables variées, contemporaines ou plus classiques.

A pattern with gentle and rounded shapes, smooth curves boosted by original V-shaped stampings of upper handle parts that give modernity and personality. Opus benefits from a comfortable handling, a pure and harmonious design that fits any kind of table ambiance, from the most contemporary to the classical ones.



** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Drift

NOUVEAUTE

8050

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm**



Une collection intemporelle qui s'accorde harmonieusement à tous types de table. Modèle épuré de forme goutte, réhaussé de pans coupés qui apportent du caractère au couvert. De très jolis galbes et des proportions équilibrées.

A timeless collection that fits any table harmoniously. A refined pattern with a drop shape, enhanced with sloping edges that give personality to the cutlery. Beautiful curves and balanced proportions.

Livia

8030

Acier/Steel 18/10

Finition: miroir/mirror

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm**



Silhouette élégante et raffinée, lignes pures et modernes, finitions parfaites. Livia s'adapte à toutes les tables.

An elegant and refined figure with modern and pure lines and a perfect finish. Livia will adapt itself to all table settings.

** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Livia Ronda

8036

Acier/Steel 18/10

Finition: miroir/mirror

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm**



Une élégante gravure minérale habille les deux faces du couvert et renforce le caractère du produit pour lui donner encore plus d'éclat et de présence sur table.

An elegant mineral engraving covers both sides of the cutlery and reinforces the style of the product to make it look brighter and stronger on table.

Livia Trendy *

8034

Acier/Steel 18/10

Finition: miroir/mirror

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm**



Une élégante gravure façon « piqure sellier » sur les deux faces du couvert renforce le caractère du produit pour lui donner encore plus d'éclat et de présence sur table.

The elegant saddle-stitching drawing on both sides of the cutlery reinforces the style of the product to make it look brighter and stronger on the table.

** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork



Since 1931

Amefa

18/10

Une vaste gamme de couverts en acier inoxydable 18/10 signés Amefa.

La qualité d'acier 18/10 correspond à la composition chrome/nickel de l'acier. 18 indique le pourcentage de chrome et 10 celui du nickel, soit une bonne combinaison des avantages du chrome (résistance à la corrosion) et nickel (brillance). L'acier 18/10 garantit aux produits Amefa résistance à la corrosion et éclat pour vous accompagner dans le temps. Produits lavables au lave-vaisselle

A wide range of patterns with great diversity to suit every style.

The designs vary from very classic and traditional to very contemporary. 18/10 stainless steel indicates 18% of Chromium and 10% of Nickel. A good combination of the advantage of Chrome (corrosion resistance) and the brightness of Nickel. 18/10 stainless steel is therefore very durable and keeps it's shiny finish for a long time.

All our cutlery is dishwasher safe.

Cuba

1120

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: forgé/forged**



Très beau modèle forgé aux proportions harmonieuses et contours arrondis. Un couvert conçu pour la main.

The Cuba pattern has smooth and smart lines and a forged handle, this combination gives just that extra bit of style to your table setting.

Florence

1810

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm**



Un style fuseau à la fois classique et actuel, simple et élégant. La collection est composée d'une très large gamme d'articles adaptés aux moments de table.

Simple, subtle and elegant are the three words which perfectly represent the Florence design.

** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Jewel

8010

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm**



Allie style et intemporalité.
Belle présence sur table
grâce à son élégante
ciselure texturée façon
« diamant »

*Unique and outstanding,
the Jewel pattern combines
style and tradition and is
beautifully finished with a
'diamond' decoration.*



Moderno

1923

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm**



Ce modèle a une touche
fortement contemporaine
avec sa forme jouant sur
des codes masculins.

*A strong contemporary feel
with masculine design cues.*

** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Haydn

8430

Acier/Steel 18/10

Finition miroir/Mirror finish

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm**



L'éternel double filet
élégant pour une belle
présence sur table.

*Elegant design for a beautiful
table presence.*

Baguette

8440

Acier/Steel 18/10

Finition miroir/Mirror finish

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm**



L'intemporel Baguette,
toujours d'actualité, pour
des ambiances classique,
contemporaine ou plus
vintage.

*With its soft fluid lines,
Baguette is one of those
everlasting designs that can
sit happily with modern or
traditional style settings.*

** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Since 1931
Amefa
18/0

Du grand classique au style plus contemporain, une sélection de modèles pour répondre à tous les goûts, à tous les budgets. Les produits Amefa en acier inoxydable 18/0 sont fabriqués avec le plus grand soin et contrôlés attentivement, afin de garantir leur longévité. Produits résistants au lave-vaisselle.

Simple, subtle and elegant designs.

Amefa has cutlery patterns within every budget, all of these pattern are made from fine quality stainless steel and are dishwasher safe.

18/0 stainless steel indicates 18% Chromium which provides a high corrosion resistance.



Carlito

1054

Acier/Steel 18/0

Finition miroir/Mirror finish

Forgé/Forged



Très beau modèle forgé,
au design moderne pour
des tables contemporaines,
avec deux propositions de
couteaux: table ou steak.

*Elegant forged model,
modern design for
contemporary and stylish
tables, with two proposals of
knives: table or steak.*

Vieux Paris Satiné

0708

Acier/Steel 18/0

Finition: Satin finish

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm**



Sa forme traditionnelle
renvoie à l'atmosphère
chaleureuse des belles
tables d'antan. Sa finition
satinée se patine avec le
temps et en fait un couvert
classique idéal pour le
quotidien.

*One of our classic patterns
showing a timeless design
that will never go out of
fashion.*

** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Juno

1420

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm**



Très beau couvert
contemporain aux galbes
harmonieux et aux lignes
asymétriques. Conçu pour
la main. Une valeur sûre !

*A very beautiful cutlery
model with smooth curves
and asymmetric lines.
Designed for the hand. A safe
bet !*

Ariane

9361

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm**



Un design aux galbes
arrondis, une ligne que
l'on apprécie pour son
élégance intemporelle et sa
bonne prise en main.

*A modern linear design with a
touch of utter sophistication.*

** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Havane

9036

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm**



Pour tous les jours,
un couvert simple et
moderne au galbe doux et
harmonieux.

*Reassuringly weighty, the
sweeping arc of Havane
gives this most modern of
designs a real lightness of
touch.*

Canisse

4131

Acier/Steel 18/0

Finition: miroir/mirror

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm**



Esprit zen et nature, un
couvert au décor Bambou
gravé sur les deux faces.

*Zen spirit and natural spirit,
a bamboo decoration
engraved on both sides of the
cutlery.*

** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Adagio

2465

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm**



Des lignes harmonieuses pour offrir une prise en main agréable, un couteau au crantage type steak pour une coupe optimale.

A contemporary pattern, with pure and balanced lines, that will bring a modern touch to your table.

Helena

1242

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm**



Dans le plus pur esprit de la tradition. Un beau classique pour habiller la table.

Following the purest traditional spirit, this pattern will bring a classic touch on your table.

** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Austin

1410

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm**



Des proportions harmonieuses et beaucoup de douceur. Un couvert sobre et intemporel, idéal au quotidien.

Refined and elegant design with a contemporary feel, the Austin pattern has perfect lines and elegant shapes.

Austin Retro

1410

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm**



Esprit brocante, « shabby chic » pour cette version d'Austin à la finition vieillie.

Cutlery set made of stainless steel with a stonewash finish, which gives the cutlery an « used » effect typical of the shabby chic style.



** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Diplomate PVD

1202

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: forgé/forged**



Diplomate PVD noir

Modèle de caractère aux lignes droites et structurées affirmant une belle présence sur table. Style authentique avec ses deux teintes PVD: noir et champagne. Revêtement 0,5 micron, finition vintage. Coffret Vintage 16 pièces.

Model with strong character and straight lines affirming a beautiful presence on table. Authentic style with its two PVD colors: black and champagne. 16pc Vintage box.



Diplomate PVD champagne



** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Austin PVD

2465

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm**



Austin PVD noir

L'esprit Vintage sur la table avec ce modèle Austin, sobre, et aux proportions harmonieuses, décliné en 3 teintes PVD : noir, cuivre et doré. Revêtement PVD 0,5 micron (satiné).

Cutlery set made of stainless steel with a PVD finish on 3 colors: black, copper and gold, for an elegant vintage effect on table.



Austin PVD doré

Le PVD (Physical Vapor Deposition : Dépôt par vapeur physique) est un processus de revêtement consistant à déposer de fines particules métalliques sur les couverts, dans une chambre sous vide.

PVD (Physical Vapor Deposition) is a coating process consisting of depositing fine metal particles on the cutlery, in a vacuum chamber.

Austin PVD

2465

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm**



Austin PVD cuivre

L'esprit Vintage sur la table avec ce modèle Austin, sobre, et aux proportions harmonieuses, décliné en 3 teintes PVD: noir, cuivre et doré. Revêtement PVD 0,5 micron (satiné).

Cutlery set made of stainless steel with a PVD finish on 3 colors: black, copper and gold, for an elegant vintage effect on table.



** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork



Coffrets 24 pièces



Verpakkingsvoorbeeld

Coffret 6 cuillères mazagran *



Coffret 6 cuillères moka *



Coffret 6 fourchettes gâteau *



**Couverts
couleur**



Zephyr *

2224

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.0 mm**



Noir



Taupe



Blanc



Jaune



Bleu

Couvert couleur qui décline une palette de coloris coup de cœur et vitaminés. Le jeu de la transparence de la bi-injection met en scène un design contemporain et donne de l'éclat et de la profondeur au couvert.

A large colour range with some transparency effects that will nicely underline the atmosphere or give your table a colourful spark.



Taupe Noir Blanc Jaune Bleu



Coffret 24 pièces Compact
Set content 24 pieces Compact

** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Zephyr nature

NOUVEAUTE

2224

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.0 mm**



Zephyr ébène

La nature s'invite à table avec ces couverts aux coques ABS façon bois sur les manches, déclinées en deux teintes: ébène, hêtre.

Nature spirit on the table with this wooden effect on handle made of ABS, developed in two colors: ebony, beech.



** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Zephyr nature

NOUVEAUTE

2224

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.0 mm**



Zephyr hêtre



** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Coffrets

Set contents

Ménagères	Coffret fantaisie <i>Trend set content</i>	Coffret Amefa 24 pièces Compact <i>Amefa set content 24 pieces Compact</i>	Coffret Amefa 24 pièces Long <i>Amefa set content 24 pieces Long</i>	Coffret Amefa 49/50 pièces Long avec couverts salade <i>Amefa set content 49/50 pieces Long with salad servers</i>	Coffret Amefa 49/50 pièces Long avec louche <i>Amefa set content 49/50 pieces Long with ladle</i>
Adagio		×	×		
Ariane		×	×		×
Aurora		×	×	×	
Austin		×	×		
Austin Pvd	×				
Austin Rétro	×				
Baguette		×	×		
Canisse		×			
Carlito		×			
Cuba		×	×		×
Diplomate Pvd	×				
Drift ^N		×	×		
Florence		×	×		×
Havane		×	×	×	
Haydn		×	×		
Helena		×		×	
Jewel		×	×		
Juno		×	×		
Livia		×	×	×	
Livia Ronda		×	×	×	
Livia Trendy		×	×		
Métropole		×	×		
Moderno		×	×	×	
Opus ^N		×	×		
Vieux Paris Satiné		×	×		
Zephyr *		×			
Zephyr Nature ^N		×			

Coffrets complémentaires *	Coffret 12 pièces moka <i>Set content 12 pieces moka</i>	Coffret 12 pièces poisson <i>Set content 12 pieces fish</i>	Coffret 2 pièces salade <i>Set content 2 pieces salad</i>	Coffret 12 pièces fourchette escargot <i>Set content 12 pieces snail fork</i>
CUBA		×		
FLORENCE			×	×
MODERNO	×	×		

Coffrets ménagères et coffrets complémentaires

Additional Set content



Coffret Amefa - 24 pièces - Long
Set content - 24 pieces - Long



Coffret Amefa - 24 pièces - Compact
Set content - 24 pieces - Compact



Coffret Amefa - 49/50 pièces
Set content - 49/50 pieces

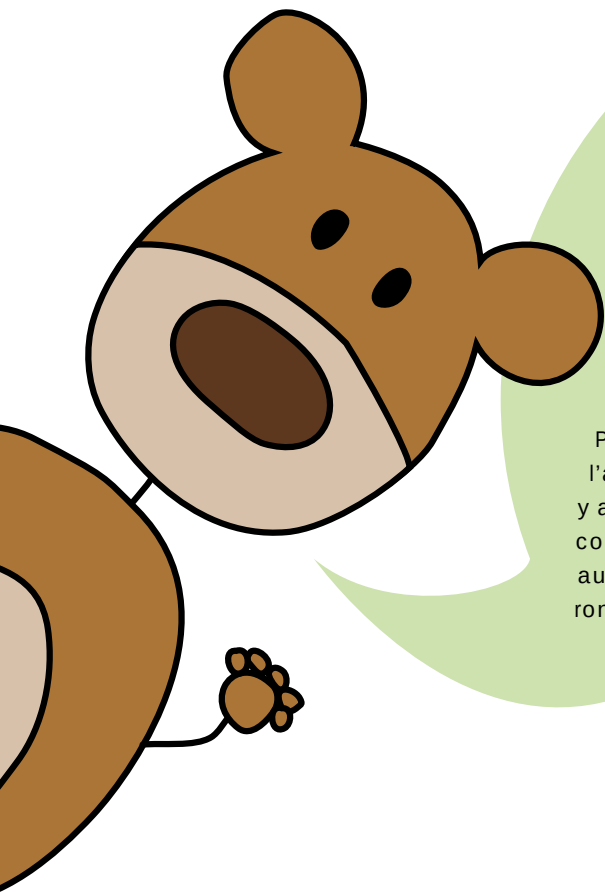


Coffret 12 pièces
fourchette escargot
Set content 12 pieces snail fork



Coffret 12 pièces poisson
Set content 12 pieces fish

* Jusqu'à épuisement du stock.



Les couverts

c'est un jeu d'enfants !

Cutlery

that's just child's play

Pas simple pour nos petits de s'essayer à l'art de « bien manger à table » ! Pour les y aider, Amefa a pensé une collection de couverts aux dessins, aux formes ludiques, aux coloris vitaminés. Des produits tout en rondeur, tout en douceur pour s'initier aux plaisirs de la table et s'autonomiser en toute sécurité. Amefa accompagne vos enfants pour faire de chaque moment de table un instant de gourmandise, de plaisir et d'émotion.

Little hands are quite different and it's not as simple as just scaling down our adult designs. Our ergonomically shaped pieces will help them get to grips with grown-up world of dining. After all it's never too early to get little ones to the table and educate them in a fun way about food. And this playful and fun cutlery will certainly appeal to our youngest customers.



Ballerina*

4320

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm**



À chacune sa danseuse étoile pour accompagner de savoureux mets tout en douceur. Coffrets 4 couverts inox. Idéal pour les enfants de 4 à 6 ans.

Dance at the table with this Ballerina set!



Rally*

4320

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm**



Jolis coffrets enfants pour les futurs as du volant. Coffrets 4 couverts inox. Idéal pour les enfants de 4 à 6 ans.

Pretty kids gift set for future car champions!



** Épaisseur de la fourchette/thickness of the fork / * Jusqu'à épuisement du stock.

Ourson 2

4310

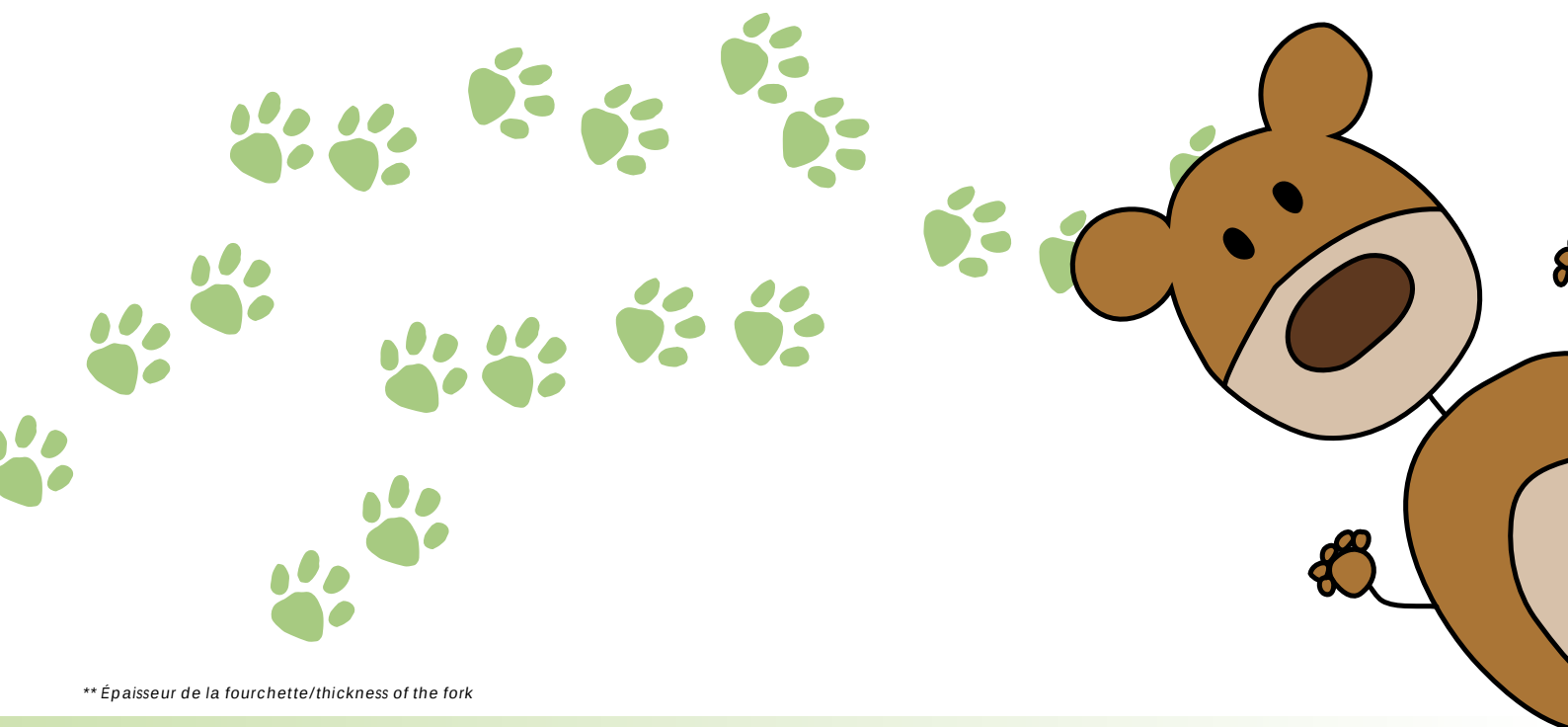
Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm**



Coffret 4 couverts idéal pour les enfants de 4 à 6 ans. Gravure petit ours.

Get your paws on one of our favourite designs. This 4-pc set is especially designed for young kids between the age of 4 to 6 years.



** Épaisseur de la fourchette/thickness of the fork

Princess

8422

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.0 mm**



Voyage au pays féérique pour les filles. Pause déjeuner plus sportive pour nos athlètes en herbe.

Footie

8422

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.0 mm**



A journey to the Princesses' magical world for the girls, and a more athletic lunch break for our sportsmen-to-be.

** Épaisseur de la fourchette/thickness of the fork

Steak & accessoires

Essentiel pour tout amateur de viande rouge, un beau couteau à steak est indispensable !

Il est rare que ce genre de couteau ne serve qu'à découper du bœuf, tant leurs lames en dents de scie sont efficaces pour découper quasiment tous les aliments... Le couteau à steak peut être autant utilisé à table mais aussi en cuisine.

Les couteaux à steak haut de gamme ont une lame lisse, ce qui permet de trancher et non de déchirer la viande. Certains ont également une lame micro-dentée qui permet un entretien facile (pas d'affûtage).

A steak knife is a sharp table knife, which is often featured with a serrated blade, used for cutting that well prepared ribeye, T-bone or fillet mignon...

These steak knives emerged during the 1940s and became an instant hit. Prior to that, all table knives were sharp, but required frequent upkeep – sharpening and polishing. With the decline in domestic workers (household servants), this up-keep became less feasible.

In the 1950s heat treatment of stainless steel was introduced, allowing knives to remain sufficiently sharp without needing serrations, but by this point serrated steak knives had become well-established and continued to be best sellers.



Aurora

9065

Acier/Steel 13/0



Nouveau : bout arrondi

Élégant coffret de 4 couteaux steak. Bonne prise en main, couteau monobloc tenant sur la tranche, denture efficace.

The subtle design and the elegant, slightly curved handles make this pattern to have an extraordinary appearance.

Torero

7038

Fourchette/Fork: Acier/Steel 18/10

Couteau/Knife: Acier/Steel 13/0

Épaisseur Fourchette/Gauge Fork: 2.5 mm



Couteau steak monobloc, lame acier inox micro-dentée. Bonne prise en main. Coupe efficace.

This elegant, full stainless steel steak set, gives your table setting just that little touch of extra style.

Virgule

0561

Acier/Steel 13/0



Couteaux steak monoblocs. Design classique, bonne prise en main. Lame micro-dentée idéale pour la découpe d'un steak ou d'une pizza.

Showing an elegant design, these steak knives will delightfully enlighten your delicious dishes and give a lovely style to your table setting. The exceptional quality serrated blade is perfect for steak and pizza.

Aiguiseur 3 en 1

3 in 1 Sharpener



Aiguiseur pratique, stable et simple d'utilisation avec ces trois têtes pour un entretien optimal des couteaux jusqu'au polissage pour apporter une finition complète.

Easy, handy and very simple to use. Three different head styles for different levels of sharpening.

Steak Pizza

7000

Fourchette/Fork: Acier/Steel 18/0

Couteau/Knife: Acier/Steel 13/0

Épaisseur/Gauge: 2.0 mm**



Couteau Steak jumbo



Pizza Noir



Pizza Bois



Le set de couverts indispensable sur table pour une coupe parfaite et confortable des pizzas comme des steaks. Le manche noir en POM s'adapte à toutes les tables. Pour un effet plus authentique, le couteau et la fourchette se parent d'un manche en bois de pakka.

Design authentique et convivial. Compatible lave-vaisselle.

Couteaux steak disponibles en coffrets magnet de 6 pièces et en vrac.

The essential set on the table for a perfect and comfortable cutting of pizzas and steaks. The black POM handle fits all tables, and for a more authentic effect, the knife and fork have adorned with a pakka wood handle.

This traditional pizza/steak set is the true evergreen in steak cutlery. Steak knives available in 6 steaks magnet set or bulk.

Le bois de pakka est composé de résine, et est compatible au lave-vaisselle. Considéré comme un matériau noble, le bois de pakka allie technologie et savoir-faire puisqu'il détient des propriétés le rendant antibactérien et résistant à l'eau.

Pakka wood is made of resin and is dishwasher safe. Such a noble material, pakka wood combines technology and know-how as it has properties that make it antibacterial and water-resistant.

Hercule

4917

Acier/Steel 13/0

Manche bois



Authentiques couteaux steak au design classique et à l'ergonomie parfaite. Lames mini-dentées.

Deux versions:

Hercule: couteau manche bois.

Goliath: couteau tout inox.

Goliath

4916

Acier/Steel 13/0



Authentic steak knives with classic design and perfect ergonomics. Serrated blades.

Two versions:

Hercule: wooden handle knife.

Goliath: stainless steel knife.

** Épaisseur de la fourchette table/thickness of the Table fork

Bongo XL

NOUVEAUTE

2465

Acier/Steel 420J2



Couteau steak tout inox à la forme généreuse et à la lame micro-dentée, son manche au décor gravé sur les 2 faces lui donne un look minéral très contemporain.

All stainless steel steak knife with a generous shape and a micro-serrated blade. The engraved decoration on both sides of the handle gives it a mineral and contemporary look.

Fusion

4918

Acier/Steel MoV X50CrMoV15



Couteau steak élégant aux lignes épurées qui assure un confort parfait. Sa lame lisse permet une coupe extra-fine longue durée. Aiguisage possible. Manche ABS.

Elegant steak knife that ensures perfect comfort and excellent cutting quality.

Royal Steak

2520

Acier/Steel 420J2



Élégant coffret bois de 4 authentiques couteaux steak. Lame en acier inoxydable mini-dentée. Dessus de lame guillochée. Mitre en inox massif. Résistant au lave-vaisselle. Trois finitions: manche bois renforcé, manches acryliques noir et ivoire.

Supremely stylish. Everything people associate with luxury is reflected in these knives of Royal Steak. The polished wooden handle, the subdued design and gleaming high-quality stainless steel blade make this knife the ultimate steak knife.

Emperor

NOUVEAUTE

2540

Acier/Steel 420J2



Couteau steak standing. Lame généreuse mini-dentée en acier inoxydable. Son manche ABS et inox lui assure une ergonomie parfaite pour une prise main confortable.

Standing steak knife. A micro-serrated stainless steel blade. The mix of ABS and stainless steel of the handle ensures a perfect ergonomomy.

Lou Laguiole®

Jet et Jet Sablé

2513

Acier/Steel 13/0

Finitions: miroir/mirror et sablé/sand blasted



Élégant couteau steak monobloc au design contemporain. Micro-denture pour une coupe optimale. Deux finitions: miroir et contrasté.

A mix of modernity and tradition:

This steak knife shows a modern and slender line that will satisfy the elaborated-and-stylish table-setting lovers. The sandy finish and the engraved stamp intensify this search of elegance.



Louis

2520

Acier/Steel 420J2



Couteaux steak Louis, signés **Lou Laguiole**, en coffret de 6 manches bois de pakka mixés. Lame pleine soie en acier inoxydable mini-dentée. Mitre en acier massif.

6 steak knives Louis by Lou Laguiole, in 6 different colors of pakkawood. Full tang stainless steel blade with micro-serration. Stainless steel bolster.



Lou Laguiole®

Lou Laguiole® France

Des couteaux steaks fabriqués en France dans le bassin Thiernois. Dans le plus pur respect de la tradition coutelière. Un soin tout particulier à la sélection d'acier de haute qualité, au meulage de la lame et à la finition des produits.

Le fil des couteaux tiendra longtemps et vous pourrez aisément réaffûter vos lames pendant des années. Des outils de précision au parfait équilibre. Un gage de qualité Lou Laguiole.

Alphonse

9050

Acier/Steel

Magnifique coffret bois de 6 couteaux steak en acier massif. Lame lisse avec effilage. Dureté de la lame 50 Hrc. Design ergonomique pour le confort d'usage. Fabrication française. Deux finitions : miroir et motif écorce.

A beautiful wooden box with 6 full stainless steel steak knives. Smooth blade. Blade hardness : 50 Hrc. An ergonomic design for a better comfort of use. Made in France. 2 finishings : mirror and bark engraving.



Lou Laguiole®

Festivity *

0280

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 1,2 mm



Pour habiller vos buffets et étonner vos convives, une collection originale de pièces pensées pour le cocktail.

A collection of items specially made for cocktails and buffet.

Handicap

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier inox / Stainless steel 18/10

Manche ABS



Des couverts spécialement conçus pour le handicap, et adaptés pour les gauchers comme les droitiers, permettant ainsi de faciliter les repas au quotidien.

Cutlery designed for the handicap, and adapted for the left-handed as the right-handed ones, which enable to facilitate the daily meals.

AMEFA DÉTAIL nouveau 2021



Set 2 go

Épaisseur / Gauge 1,5mm

Acier inox / Stainless steel 18/0

Finition satinée / Satin finish

NOUVEAUTE



Idéal pour accompagner les repas nomades, tels que lunch box au bureau ou pique-nique, ce set de 4 couverts inox s'inscrit dans le contexte actuel comme alternative durable aux couverts jetables. D'un look épuré et moderne, ces couverts à la finition satinée sont facilement nettoyables, empilables, et restent parfaitement rangés grâce à leur étui de protection !



Felicity

3319

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier inox / Stainless steel 18/0

Finition brillant / Bright finish

NOUVEAUTE



Un modèle sobre aux lignes droites et aux contours arrondis. Très confortable en main, il séduit par son élégance, ses proportions harmonieuses et généreuses. Les manches finement gravés des deux côtés valorisent le contour épuré de la ligne et apportent un subtil scintillement sur table.



Soprano

1114

Épaisseur / Gauge 4 mm

Acier inox / Stainless steel 18/0

Finition miroir / Mirror finish

NOUVEAUTE



Un couvert au dessin épuré que l'on remarque pour sa modernité, son côté sobre et longiligne.

Soprano conjugue l'élégance et le plaisir d'usage de pièces aux contours arrondis ; délicates et agréables à prendre en main. Un couvert de caractère pour créer des ambiances de tables raffinées.



Disponibilité avril 2021

Soprano PVD

1114

Épaisseur / Gauge 4 mm

Acier inox / Stainless steel 18/0

Finition miroir manche PVD noir / mirror finish PVD handle

NOUVEAUTE



Le PVD (*Physical Vapor Deposition* : Dépôt par vapeur physique) est un processus de revêtement consistant à déposer de fines particules métalliques sur les couverts, dans une chambre sous vide.

Disponibilité avril 2021

Steak pizza 20

7000

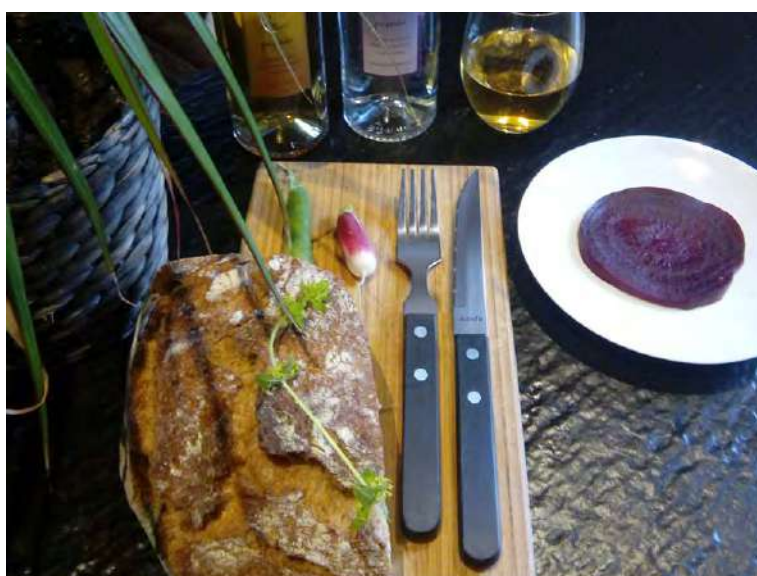
Acier inox / Stainless steel 13/0

NOUVEAUTE



Avec son look contemporain, ce couteau steak s'adapte à toutes les ambiances de table, et s'associe aisément à des couverts en acier. La micro-denture alternée assure une coupe nette et précise. Un produit agréable à l'usage, performant et résistant dans le temps. Manche POM, 3 rivets inox.

Proposé en coffret de 6 couteaux.



Disponibilité mars 2021

Achille

2550

Acier inox / Stainless steel 13/0

NOUVEAUTE



Excellent équilibre en main et performance de coupe pour cet élégant couteau steak au format XL.

Son manche en bois de frêne et ses 3 rivets inox lui confère une bonne résistance au lave-vaisselle. Lame micro-dentée alternée.

Proposé en coffret de 4 couteaux.



Disponibilité stocks à confirmer

Tableau de composition des séries

Sets composition table

Série	2465 > adagio	9361 > ariane	9065 > aurora	1410 > austin	1410 > austin rétro	1410 > austin PVD	8440 > baguette	4131 > canisse	1054 > carlito	1120 > cuba	1202 > diplomate PVD	8050 > drift NOUVEAUTE	3319 > felicity NOUVEAUTE	1810 > florence NOUVEAUTE	9036 > havane	8430 > haydn	1242 > héléna	8010 > jewel	1420 > juno	8030 > livia	8036 > livia ronda	8034 > livia trendy *	1170 > métropole	1923 > moderno	8310 > opus NOUVEAUTE	1114 > soprano NOUVEAUTE	0708 > vieux paris satiné NOUVEAUTE	2224 > zéphyr *	2224 > zéphyr nature NOUVEAUTE
Cuillère de table Table spoon	✗	✗	✗				✗		✗		✗		✗	✗		✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗		✗	✗		
Fourchette de table Table fork	✗	✗	✗				✗		✗		✗		✗	✗		✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗		✗	✗		
Couteau de table Table knife	✗	✗	✗				✗		✗		✗		✗	✗		✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗		✗	✗		
Cuillère à café Coffee spoon	✗	✗	✗				✗		✗		✗		✗	✗		✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗		✗	✗		
Cuillère moka Moka spoon		✗							✗		✗		✗										✗			✗			
Cuillère de service Serving spoon													✗																
Couteau à steak Steak knife		✗																								✗			
Louche Soup laddle									✗				✗																
Couverts à salade Salad serving set													✗										✗						
Cuillère à dessert Dessert spoon		✗							✗		✗		✗	✗						✗			✗	✗			✗		
Fourchette à dessert Dessert fork		✗							✗		✗		✗	✗						✗			✗	✗			✗		
Couteau à dessert Dessert knife		✗							✗		✗		✗	✗						✗			✗	✗			✗		
Fourchette à gâteau Cake fork									✗		✗		✗	✗									✗	✗					
Pelle à tarte Cake slicer													✗										✗						
Fourchette à poisson Fish fork									✗														✗				✗		
Couteau à poisson Fish knife		✗							✗				✗	✗									✗				✗		
Couteau à fruits Fruit knife																													
Couteau à beurre Butter knife													✗																
Cuillère mazagran Iced teaspoon		✗											✗	✗															
Fourchette à huître Oyster fork													✗	✗															
Fourchettes à escargot Snail fork													✗	✗															
Fourchette à homard Lobster fork													✗	✗															
Cuillère à sauce Gourmet spoon													✗	✗															
Fourchette à cocktail Cocktail fork													✗	✗															
Cuillère à cocktail Cocktail spoon													✗	✗															
Couteau à cocktail Cocktail knife													✗	✗															
Cuillère à liqueur Liquor spoon													✗	✗															
Ménagère 24P Set 24P	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Ménagère 49/50P Set 49/50P		✗	✗						✗				✗	✗		✗			✗	✗			✗						

* Coffret 16P

Retrouvez l'ensemble de nos collections sur notre site www.amefa.fr



France / Français

Marques -

[Accueil](#)

[Le groupe](#)

[Informations](#)

[Contact](#)

[Trouver une boutique](#)

[Boutique en ligne](#)



Plaisir de la table, plaisir de cuisiner

Amefa offre un large éventail de gammes de couverts et accessoires de table et de cuisine. Des designs adaptés au goût de chacun, des gammes pour répondre à toutes les occasions de partage autour d'un repas. Avec les couverts Amefa, partagez un bon repas et bien plus encore.

En savoir plus sur [la marque](#) et [son histoire](#).



La Collection Amefa

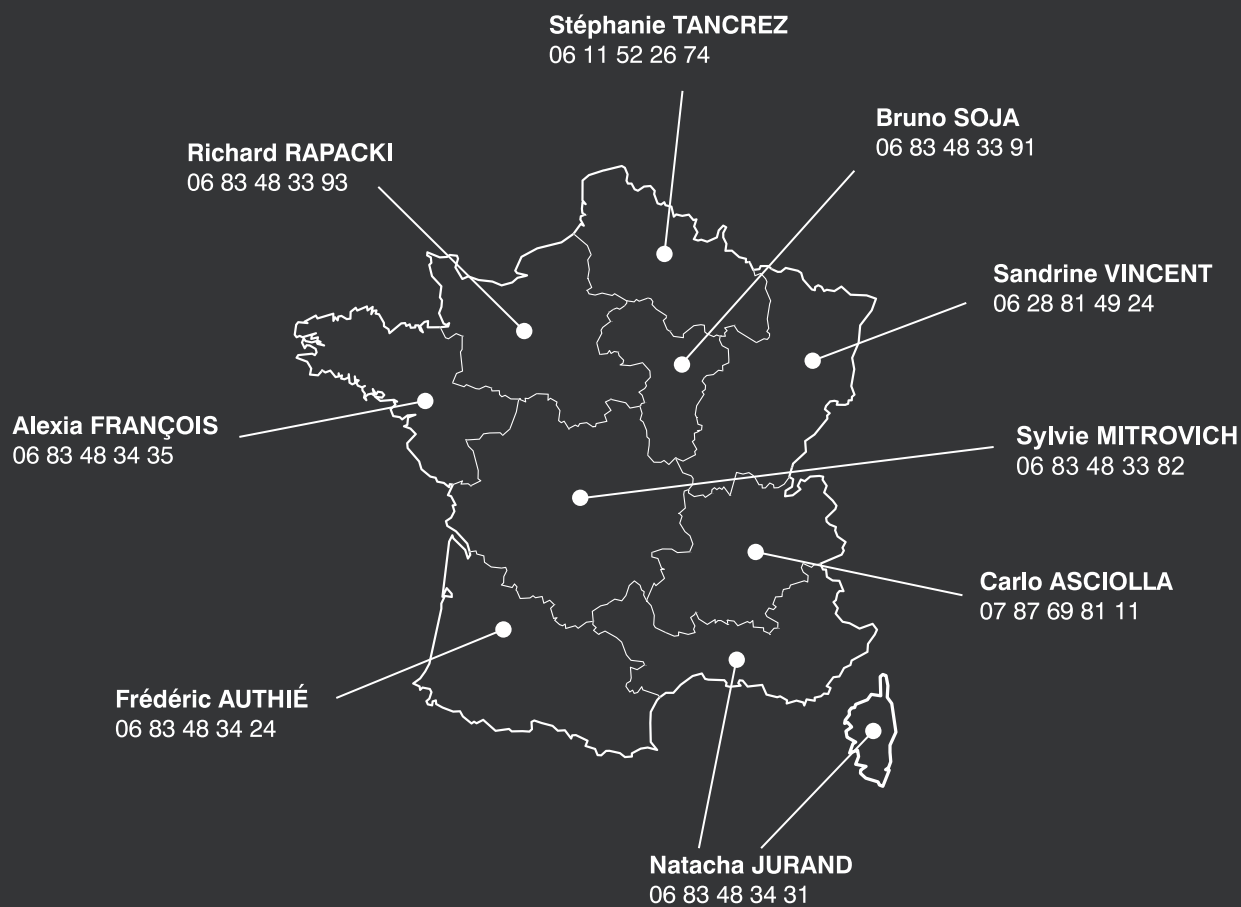


Catalogue 2021

Qualité et expertise

Le groupe Amefa commercialise ses produits partout dans le monde depuis 1931 et a pour vocation de répondre aux exigences spécifiques des marchés du détail, de l'hôtellerie et du mass market.

Amefa dispose d'une expertise approfondie dans la fabrication de produits en acier inoxydable. Notre niveau d'exigence qualité est élevé afin de garantir la performance de nos produits en termes de résistance et de durabilité.



DOM-TOM / EXPORT :
Franck BERGEMINE
+33 6 83 48 32 71

Amefa France
12-14 rue de l'Auvergne - BP26 – 42440 Noirétable - FRANCE
Tel. + 33 (0)4 77 97 74 75
www.amefa.com

