

COUTELLERIE DETAIL 2021





SOMMAIRE



4	Caractéristiques Techniques
6	Scandi - Nouveau
8	V-Sabatier
10	Kyu
12	Sabatier Trompette
14	Forme
16	Zenith
18	Edge Noir
20	Pop
22	Love Colour
24	Cucina
26	Sup R Cut



32	Caractéristiques Techniques
34	Vulcano
36	Asean
38	Universal

Accessoires

28

⁴⁰ Pro Flex

^{*} Disponible jusqu'à épuisement des stocks



Marque anglaise de renom depuis 1839, Richardson Sheffield est un spécialiste du couteau et des accessoires de cuisine. Grâce à son savoir faire, la marque propose des collections conçues pour les cuisiniers amateurs et passionnés. Pour l'art et le plaisir de la cuisine, des outils de qualité à la fois esthétiques, durables et fonctionnels.

Leading British brand since 1839, Richardson Sheffield is a specialist for knives and kitchen accessories. The brand brings its know-how to offer collections designed for amateur and passionate cooks. For art and the pleasure of cooking, herewith are products that are aesthetics, durable and functional.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL SPECIFICATIONS





FABRICATION KNIFE MANUFACTURING

Il existe trois types de coupe :

TRANCHANT AVEC DENTURE: La lame est droite et se termine directement par le tranchant qui est obtenu par crantage.

TRANCHANT AVEC EVIDAGE : La lame a un tranchant concave et biseauté de chaque côté ce qui permet une coupe plus fine.

TRANCHANT AVEC EMOUTURE : La lame s'affine depuis le dos jusqu'au tranchant. Ce type de lame est plus solide. Elle est conçue pour résister à de multiples utilisations et permet de trancher ou de hacher nettement.

There are three basic blade types:

EDGE GROUND: The blade is straight sided with an edge that is ground directly onto it. The Laser ranges from Richardson Sheffield have edge ground blades with their unique 'never needs sharpening' blade technology.

HOLLOW GROUND: The blade has a concave, bevelled edge on either side that allows for a finer cut. Our Cucina range features these quality blades.

TAPER GROUND: The blade decreases in size from the top of the blade to the cutting edge. This type of blade is more stable and is made to withstand more use, cutting cleanly when slicing or chopping.

LA LAME

La lame se compose d'un dos sur le dessus et d'un bord tranchant en-dessous. La mitre assure la jonction entre la lame et le manche servant de garde protectrice pour la main, offrant un équilibre optimisé dans l'utilisation d'un couteau.

The blade usually tapers from the heel to the tip, ending in a point and consists of a spine on top and a sharp cutting edge below. The bolster connects the blade to the handle. This raised section creates a useful finger guard and provides an essential centre of balance and strength to the knife.

DURETE

STRENGHT

BLADE

La dureté d'une lame se mesure grâce à la valeur de Rockwell qui calcule la résistance des matériaux. Plus le nombre est élevé plus le matériau est résistant.

The hardness of a blade can be measured and given a Rockwell Value; this measures the material's resistance. The higher the Rockwell number, the harder the material.

MATERIAUX

MATERIALS

Nous utilisons deux types d'acier pour réaliser nos couteaux :

CHROME MOLYBDENE VANADIUM : acier haut de gamme garantissant la longévité du tranchant et la dureté de la lame, ainsi qu'une excellente résistance à la corrosion.

MARTENSITIQUE: acier inoxydable de qualité assurant une coupe efficace et durable pour un usage au quotidien.

We use two main types of steel for making knives:

CHROME MOLYBDENUM VANADIUM: high quality steel wich garantees cutting durability and blade hardness, as well as an excellent corrosion resistance.

MARTENSITIC: quality stainless steel ensuring an efficient and durable cur for daily use.



Il existe 6 types de couteaux différents

There are six main knife types

COUTEAU OFFICE

Eplucher, couper les fruits et les

PARING KNIFE

Used for peeling fruit and vegetables

Couper, trancher et tailler viandes. légumes et sandwichs.

ALL PURPOSE KNIFE

Cut, slice and trim meats, vegetables and sandwiches.



COUTEAU CUISINE 15CM

Couteau polyvalent avec lame large pour une manipulation optimale.

15CM COOK'S KNIFE

A very versatile knife with a wide tapering blade enabling the cook to rock the knife when slicing

COUTEAU DECOUPER

Découper et trancher les fruits et les viandes telles que les rôtis et les volailles

CARVING KNIFE

For carving and slicing meats, large fruit, boneless roasts and poultry



COUTEAU CUISINE 20CM

Couteau polyvalent avec lame large pour une manipulation optimale.

20CM COOK'S KNIFE

A very versatile knife with a wide tapering blade enabling the cook to rock the knife when slicing.

COUTEAU PAIN

Lame rigide avec denture pour couper la croute et trancher le pain sans

BREAD KNIFE

Rigid blade with serrations to break into the crust and slice without tearing the bread

Pour les amateurs nous offrons également toute une série de couteaux et d'accessoires ayant des fonctions plus spécifiques.

For the more dedicated enthusiast we also offer a series of knives and accessories specifically designed for more specialist tasks.

COUTEAU BEC D'OISEAU

Une lame incurvée parfaite pour couper, éplucher ou trancher les

VEGETABLE KNIFE

Blade with a designed curved edge that makes it perfect for cutting. peeling or slicing vegetables.

COUTEAU À DESOSSER

Lame étroite permettant de désosser la viande.

BONING KNIFE

Narrow blade to enable it to negotiate the complex profile of



HOEST

To cut through boned joints or vegetables, using its sheer weight

FOURCHETTE À DECOUPER

Permet de maintenir la viande lors de la coupe mais également pour tester la cuisson.

CARVING FORK

Used mainly to steady a joint during carving, pierce deep to ensure the right level of cooking.

. .



COUPERET

Sa forme massive permet de couper facilement os et légumes.

COUTEAU JAMBON/SOLE Lame longue, étroite et flexible pour

découper le poisson.

FILLETING KNIFE

With a long, narrow and flexible blade which can move along the backbone of the fish.



SPATULE

Couteau flexible avec une lame arrondie idéale pour retourner la viande dans la poêle et faire des nappages.

PALLET KNIFE

A knife with flexibility and a rounded blade, which is ideal for turning meat in a pan or any type of spreading or

COUTEAU CUISINE 25CM

Couteau polyvalent avec une lame large permettant une utilisation

25CM COOK'S KNIFE A very versatile knife with a wide tapering blade enabling the cook to rock the knife when slicing.



COUTEAU NAKIRI (gamme Zénith) Très beau couteau de style japonais idéal pour couper et hacher les

A beautiful Japanese style knife, perfect for slicing and chopping all types of vegetables.

Permet de trancher fruits, poisson cru, fruits de mer, et tout type de viande y compris rôtis et volaille désossés.

SANTOKU KNIFE

Slicing raw fish and seafood, the Santoku knife is perfect for carving and slicing all sorts of meats larger fruits, boneless roasts and





SCANDI Nouveau

Qualité, authenticité, efficacité

Quality, authenticity, efficiency



Bloc 5 pièces - bois 5 pieces knife set - wood R32004K452K20

COMPOSITION:

OFFICE, UTILE, CUISINE 15CM, DECOUPER, PAIN Parer, All purpose, Cook's, Carving, Bread

Couteaux sur carte

Knives on cards





00P538117

Utile All purpose

00P539116







Chef 20 Cook's 20 R095 00P544132



Découper Caving R095 00P542196



Pain Bread R095 00P543191

Une coupe fine et un excellent équilibre en main caractérisent ce couteau en bois de frêne au look contemporain. Existe en bloc 5 pièces et en couteaux à l'unité sur carte.

A fine cut and excellent balance in hand characterize this ash knife with a contemporary look. Available in 5 pieces block, and in individual knives on card.



- MOV : Lame en acier inoxydable Chrome Molybdène Vanadium, riche en carbone, conçue pour résister à la corrosion et augmenter la durée de vie du tranchant
 Précision de la lame emout, pour une coupe
- Précision de la lame emout, pour une coupe sans effort, ainsi qu'une bonne stabilité et durabilité
- Bois de frêne carbonisé : empêche l'absorption d'humidité pour rendre le bloc et les manches couteaux résistants et durables.
- Manche 3 rivets inox
- Manche pleine soie pour une meilleure robustesse et maniabilité
- Lavage main recommandé

GARANTIE 25 ANS

- Molybdène Vanadium high carbon stainless steel blade
- Precision taper ground blade
- Carbonized ash wood : stronger and more resistant to water
- Full tang with classic riveted handles
- Hand wash recommanded







Fiabilité, précision, performance

Reliability, precision, efficiency



Bloc 5 pièces - bois 5 pieces knife set - wood R07000K502K20

COMPOSITION:

OFFICE, UTILE, CUISINE 15CM, DECOUPER, PAIN Parer, All purpose, Cook's, Carving, Bread

Couteaux sur carte

Knives on cards



00P094114

00P291132

00P09C119

00P095191

Fusil Aiguiser

00P293195

00P092196



00P098197



00P292141

00P097192



Office



00P290130

00P096120



00P442160

Reconnus dans le monde entier, les couteaux et ustensiles V-Sabatier sont devenus une référence incontournable pour leur fonctionnalité et leur excellente tenue.

Recognized all over the world, V-Sabatier knives and ustensils have become an essential reference for their functionality and excellent performance.



CHROME MOLYBDENE VANADIUM

- MOV: Lame en acier inoxydable Chrome Molybdène Vanadium, riche en carbone, concue pour résister à la corrosion et augmenter la durée de vie du tranchant
- Un taux supérieur de dureté Rockwell de
- Précision de la lame émout, qui s'effile de la pointe au tranchant
- Superbe manche 3 rivets : lame pleine soie sur toute la longueur du manche permettant une force, une résistance et une maniabilité exceptionnelle
- Résistance au lave-vaisselle

GARANTIE 30 ANS

- Molybdène Vanadium high carbon stainless steel blade
- Superior Rockwell hardness rating of 55HRC
- Precision taper ground blade
- Superbly made 3 rivets handle V-Sabatier Richardson Sheffield is manufactured to exacting standards
- Dishwasher safe



Utile 00P091116



00P443161



La forme fluide KYU évoque l'arc japonais traditionnel, gracieux et puissant

KYU is a fluid shape which echoes the traditionnal Japanese bow with its graceful, yet powerful form



Kyu 弓

L'inspiration japonaise au service de la coupe

Japanese style and Western innovation



Bloc bois 5 pièces KYU 5 piece knife block set R14000K368KA4



Bloc gris 5 pièces KYU FIRE 5 piece knife block set R140RDK364K28

COMPOSITION:

OFFICE - UTILE - SANTOKU 17.5 - DECOUPER - PAIN Parer - All Purpose - Santoku - Carving - Bread

Couteaux sur carte

Knives on cards



La collection Kyu a une forme fluide, qui rappelle l'arc japonais traditionnel, gracieux et également puissant.

Kyu is a fluid shape which echoes the traditionnal Japanese bow with its graceful yet powerful form.



- MOV: Lame en acier inoxydable Chrome Molybdène Vanadium, riche en carbone, conçue pour résister à la corrosion et augmenter la durée de vie du tranchant
- Un taux supérieur de dureté Rockwell de 55HRC
- Précision de la lame émout, pour une coupe sans effort, ainsi qu'une bonne stabilité et durabilité
- Manches satinés
- Résistance au lave-vaisselle

GARANTIE 30 ANS

- Molybdène Vanadium high carbon stainless steel blade
- Superior Rockwell hardness rating of 55HRC
- Precision taper ground blade
- Satin polished handles
- Dishwasher safe





SABATIER TROMPETTE

Performance et efficacité au quotidien

Functionnal, balanced and comfortable



Bloc 5 pièces 5 piece knife block set R08000K504K20

Composition du bloc Knives contained in the block Utile Chef Découper Office **Pain** All purpose Parer Cook's Carving

Une valeur sûre testée et utilisée depuis des décennies par de nombreux chefs dans le monde, et reconnu pour sa qualité exceptionnelle à un prix abordable.

Thousand of professional chefs around the world have used nothing but Sabatier knives for decades.

Now you too can experience the difference with Sabatier trompette, an original knife brand that guarantees an exceptional quality at an affordable price



- Lame en acier inoxydable Chrome Molybdène Vanadium, riche en carbone, conçue pour résister à la corrosion et augmenter la durée de vie du tranchant
- Précision de la lame émout, pour une coupe sans effort, ainsi qu'une bonne stabilité et durabilité
- Superbe manche 3 rivets
- Lame pleine soie sur toute la longueur du manche permettant une force, une résistance et une maniabilité exceptionnelle
- Résistance au lave-vaisselle

GARANTIE 25 ANS

- Molybdène Vanadium high carbon stainless steel blade
- Precision taper ground blade Superbly made 3 rivets handle
- V-Sabatier Richardson Sheffield is manufactured to exacting standards
- Dishwasher safe

25 YEAR GUARANTEE

Egalement disponible dans la gamme : Coffret 6 couteaux steak lame lisse voir page 31

Also available in the range 6 Piece Steak Knife Set - see page 31







Fonctionnalité, équilibre et confort en main

Functional, balanced and comfortable



Bloc 5 pièces bambou 5 piece knife block set R01000K436K21

Composition du bloc

Knives contained in the block



Forme est une référence en matière de couteau en acier inoxydable. Un manche ergonomique et des contours simples lui permettent de s'adapter à tous les styles. Très chic, il a été conçu pour offrir une parfaite ergonomie et un confort d'usage optimal.

Forme is the original designer stainless steel knife, with a tactile handle to appeal to our sense of touch, and streamlined curves to appeal to our sense of style.

Lovingly created with a faultless full tang stainless steel structure, it's supremely chic, beautiful to hold, easy to control and quite simply perfectly formed.



MARTENSITIQUE

- M : Lame en acier inoxydable de qualité
- Précision de la lame émout, pour une coupe sans effort, ainsi qu'une bonne stabilité et durabilité
- Manche au toucher sensitif permettant une parfaite adaptation en main ainsi qu'une coupe confortable et un contrôle parfait
- Résistance au lave vaisselle

GARANTIE 25 ANS

- High quality martensitic stainless steel
- Precision taper ground blade
- Sensory touch handle
- Dishwasher safe



La technologie de la céramique pour couper avec fluidité et précision

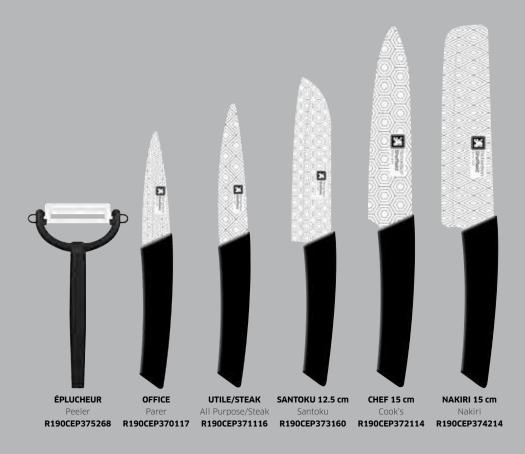
The ceramic technology to cut with fluidity and precision





La céramique au service de la coupe

Reaching new heights in ceramic technology



Couteaux sur carte

Knives on cards



Légers et d'une maniabilité optimale, les couteaux **Zenith Ceramic** ont un tranchant net et précis.

Chaque lame de la gamme a un motif propre afin d'être facilement identifiable.

Lightweight and ultra sharp, Zenith knives slice with real ease and precision. The unique qualities of the ceramic ensure the blades retain their sharpness and keep their ice white appearance for longer than steel knives.

With eye catching optic patterns inspired by their sharpness, each blade is fashionably different



CERAMIQUE

- C : Lame céramique de qualité qui ne rouille pas et n'impacte pas le goût des aliments
- Manche soft touch permettant un toucher doux pour un maintien et un confort optimal
- Lames stylisées : effet d'optique sur chaque lame
- Etui de protection
- Compatible lave-vaisselle (Même si le lavage à la main est recommandé)

GARANTIE 15 ANS

- Top quality ceramic blade
- Soft touch handle
- Stylish graphic design blades
- · Protective blade cover
- Dishwasher safe

(Although handwash is recommanded)

Bloc original et stylisé façon livre

Stylish design with a sleek book shape



Edge

Modernité et style en cuisine

Modern and style in kitchen



Bloc 5 pièces EDGE Noir 5 pieces knife set - black R31093K499K20 *

Composition du bloc

Knives contained in the block



Une forme de bloc originale, moderne et stylisée. Des couteaux aux lignes architecturées, recouverts d'un noir ton sur ton. EDGE est doté d'une parfaite qualité de coupe.

A new block shape original, modern and stylished. Knives with architectural lines, covered with a black tone on tone. EDGE has a perfect cutting quality.



MARTENSITIOUE

- M : Lame en acier inoxydable de qualité avec revêtement titane noir
- Taux de dureté Rockwell 52HRC
- Manches soft touch pour une prise en main confortable
- Lame effilée de haute précision pour assurer une découpe précise et sans effort
- · Lavage à la main recommandé

GARANTIE 10 ANS

- High quality martensitic stainless steel with black titanium coating
- Superior Rockwell hardness rating of 52HRC
- Precision taper ground blade
- Soft touch handle
- Hand wash recommanded







Pop

Couleur et vitalité en cuisine

Fashion colors and energy in kitchen





Bloc 5 pièces - rouge 5 pieces knife set - red R32004K452K20 *

Bloc 5 pièces - taupe 5 pieces knife set - taupe R32004K453K20 *

Composition du bloc

Knives contained in the block



Des couleurs tendances et profondes intensifiées par le process de bi-injection. La forme toute en rondeur des blocs apporte fraîcheur et originalité en cuisine.

Bright and fashion colors intensified by the bi-injection process. The rounded shape of the blocks brings freshness and originality in the kitchen.



MARTENSITIQUE

- M : Lame en acier inoxydable de qualité, finition satinée
- Taux de dureté Rockwell 52HRC
- Lame effilée de haute précision pour assurer une découpe précise et sans effort
- Manches bi-injection ergonomiques, en ABS pour assurer une bonne résistance aux chocs.
- Existe en 2 couleurs : rouge et taupe
- Résistance lave-vaisselle
- High quality martensitic stainless steel
- Supérior Rockwell hardness rating of 52 HRC
- Precision taper ground blade
- Double injection color on handles
- 2 colors : red and taupe
- Dishwasher resistant



Richardson Sheffield





Illuminez votre cuisine

Brighten up your kitchen



Original R167XDK415K20 *

COMPOSITION:

OFFICE - UTILE - CUISINE - DECOUPER - PAIN Parer - All Purpose - Santoku - Carving - Bread



Mono R167PBK416K20 *

COMPOSITION:

OFFICE - UTILE - CUISINE - DECOUPER - PAIN Parer - All Purpose - Santoku - Carving - Bread



Spring R167PBK425K28 *

COMPOSITION:

OFFICE - UTILE - CUISINE - DECOUPER - PAIN Parer - All Purpose - Santoku - Carving - Bread La collection colour a été conçue à partir de matériaux soigneusement sélectionnés. Des couteaux colorés au manche ergonomique revêtu d'un matériau doux pour un confort d'usage optimum.

Quality is always top of our list, but we like to think there's always a place for colour in the kitchen. Our colour range is made from carefully selected materials, with on-trend designs that both look fantastic and do what you need them to do.



MARTENSITIQUE

- M : Lame en acier inoxydable anti-adhésives
- Manche soft touch permettant un toucher doux pour un confort optimal et ergonomique pour une parfaite adaptation en main ainsi qu'une coupe confortable et un contrôle parfait.
- Elégance et modernité pour ces blocs offrant sécurité alliée à un rangement facile et pratique à nettoyer
- Résistance au lave-vaisselle

GARANTIE 10 ANS

- Non-stick blades
- Soft touch handles
- Sleek design block
- Dishwasher safe





Une gamme complète de qualité professionnelle

A complete range of professional quality



CUCINA

Un indispensable de la cuisine

A real kitchen essential



Bloc 6 pièces bois 6 piece knife block set R15000K370K32

COMPOSITION

OFFICE - STEAK - UTILE CHEF 20 cm - DECOUPER - PAIN Parer - Steak - All Purpose Cook's 20 - Carving - Bread



Bloc 15 pièces bois 15 piece knife block set R15000K372K80

COMPOSITION

OFFICE - UTILE - DESOSSER DECOUPER - PAIN - CISEAUX CHEF 20 cm - FOURCHETTE - FUSIL 6 COUTEAUX STEAKS Parer - All Purpose - Boning Carving Bread - Kitchen Shears -

Cook's 20 - Fork Sharpening Steel

6 steaks

La gamme Cucina a été conçue pour satisfaire les exigences d'une cuisine multifonctionnelle. Chaque bloc rassemble les essentiels pour un usage au quotidien.

Our Cucina range has been created to withstand the demands of a multifunctional kitchen. It's a quality you can trust and a smart product that will soon become an absolute essential in your home.



MARTENSITIQUE

- M : Lame avec évidage réalisée à partir de la meilleure qualité d'acier inoxydable martensitique sur toute la longueur du manche donnant au couteau une plus grande force, un très bon équilibre et une parfaite stabilité
- · Lame finition satinée
- Résistance au lave-vaisselle

GARANTIE 15 ANS

- Hollow ground blade
- Full tang construction
- Satin finished bladeDishwasher safe
 - 15 YEAR GUARANTEE

Egalement disponible dans la gamme : Coffret 6 steaks - voir page 31

Also available in the range : 6 Piece Steak Knife Set - see page 31



Couteaux sur carte

Knives on cards



Sup R Cut

Couleur, qualité et performance

Color, quality and efficiency

Couteaux office

Utility knives



Couteau à légumes - gris

Peeling knife - grey Réf 396104



Eplucheur - vert

Peeler - green Réf 396105



Couteau à éplucher - rouge

Paring knife - red Réf 396103



Couteau à tomates - rouge

Tomato knife - red Réf 396100



Couteau utile - gris

All purpose knife - grey Réf 396102



Couteau utile - vert

All purpose knife (serrated) - green Réf 396101

UN RAPPORT QUALITÉ-PRIX INÉGALÉ!

Excellent niveau de coupe grâce à un acier haut de gamme, un confort et une fonctionnalité à toute épreuve.

Excellent cutting level with a high quality stainless steel, comfort and unparalleled functionality.



Lame acier haute performance Chrome Molybdène Vanadium

- Solidité et durabilité
- Coupe sans effort
- Précision et finesse de coupe



Manche surmoulé ergonomique polypropylène

- Résistance aux agents abrasifs et aux coups
- Antiglisse



Résistance lave-vaisselle



Garantie 10 ans

High quality MoV Carbon Stainless Steel

PP Handle

Dishwasher safe

10 year guarantee

Ciseaux & Sécateurs

Scissors

Gripi



Ciseaux petits travaux - 15cm Multi-use scissors - 15cm R040R0P390651



Ciseaux universels - 24cm Household scissors - 24cm R040RDP391652



Ciseaux de cuisine - 22cm Kitchen scissors - 22cm R040BLP392653



Décapsuleur

Ciseaux de cuisine 20cm +

The bright colourful handles have been designed to mould to the contour of the hand, offering the perfect grip and comfort for both left and right handed use. With fine edge stainless steel blades, all of the scissors are dishwasher safe.

Les manches colorés ont été conçus pour

s'adapter à votre main, offrant une prise parfaite et confortable que vous soyez gaucher ou droitier. Tous les ciseaux passent au lave-vaisselle grâce à leur lame en acier

inoxydable.

Kitchen shears - 20cm R040GRP393654





Sécateur Kitchen shears R07000P294654

Le sécateur V-Sabatier offre une très grande résistance et répond aux mêmes exigences de qualité que la gamme V-Sabatier. Son manche ergonomique lui assure un maintien confortable et agréable. Résistance lavevaisselle.

The kitchen shears from our Sabatier range offer the same superior quality and high performance you expect from Sabatier knives. The ergonomic handles make them comfy to hold and the satin finished blades. Dishwasher safe.

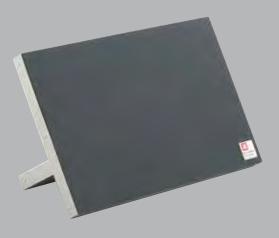
Accessoires Accessories

Blocs universels

Universal block



Bloc universelSpaghetti rods knife block
R164HSRC58846



Bloc universel magnétique Black magnetic knife block R164HSRC57846

BLOC COUTEAUX SPAGHETTI

Des tiges «magiques» qui maintiennent n'importe quelle taille ou forme de couteau en position verticale. Ce design contemporain permet de ranger tous vos couteaux au même endroit.

Spaghetti rods Knife Block with «magic» rods that cleverly hold any size or shape of knife safely in an upright position. This contemporary design keep your knives beautifully ordered and in one place.

BLOC MAGNETIQUE

Bloc magnétique noir au look minimaliste, fabriqué à partir de bois d'hévéa revêtu. Sans fente de rangement, il accueille tous les couteaux de cuisine.

Black magnetic block with minimalist look, made from coated rubberwood. Without storage slot, it accommodates all kitchen knives.

Accessoires

Accessories

Aiguiseurs

Sharpeners



Aiguiseur

Knife sharpener RACC99RC01909

Aiguiseur 3 en 1

3in 1 knife sharpener RAC99UK76909

AIGUISEUR

Affûte-couteaux en carbure de tungstène spécialement conçu pour aiguiser et garder les couteaux sur la durée.

Tungstène carbide sharpener designed specially to keep knives in good condition.

AIGUISEUR 3 en 1

- Tête surface diamant : pour aiguiser les couteaux très usagés, trop émoussés
- Tête acier au carbure de tungstène : pour un aiguisage parfait
- Tête céramique : pour polir et apporter une finition complète à l'aiguisage
- Diamond surface for optimale preparation
- Tungsten steel for a perfect sharpening
- Ceramic stone for a net sharpness

Couteaux steak

Steak knives



Coffret 6 couteaux steak Cucina

Set of 6 Cucina steak Knives R15000RC20BR1



Coffret 6 couteaux steak Sabatier Trompette

Set of 6 Sabatier Trompette steak Knives R08000RC22BP7

Couteaux steak en acier inoxydable de la plus haute qualité.

Steak knives of fine quality stainless steel.

SABATIER TROMPETTE®

Depuis 1874, Sabatier Trompette est reconnu pour la qualité de coupe exceptionnelle de ses couteaux. La marque garantit un niveau de qualité élevé grâce à ses technologies de pointe alliées à son savoir-faire traditionnel. Priorisant la forme et la fonctionnalité, nous utilisons des matériaux sophistiqués pour fabriquer des couteaux fonctionnels et durables, destinés à la fois aux professionnels et aux chefs amateurs.

Since 1874, Sabatier Trompette has built a reputation for outstanding cutting performance.

The brand guarantees high levels of manufacturing standards throughout the manufacturing process combined of both traditional and modern technology know-how.

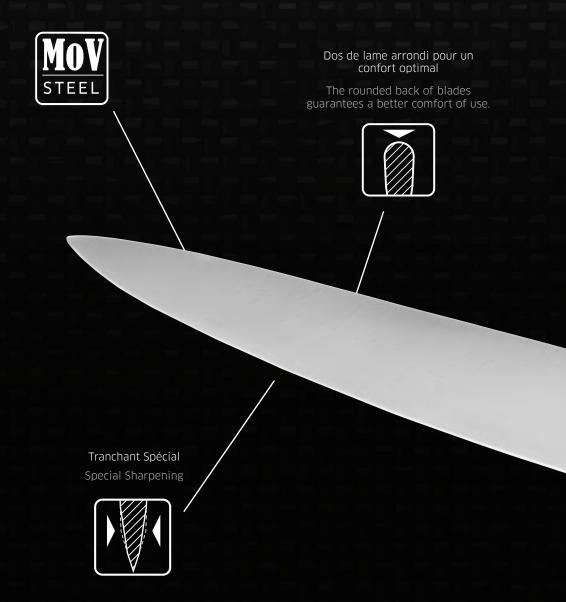
Focusing on form and function, we use highly sophisticated materials to produce extremely reliable and functional knives for both professional and amateur chefs.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL SPECIFICATIONS

Tous nos couteaux Sabatier Trompette sont dotés de lames en acier de haute qualité, conçues pour un usage intense et professionnels. Le Molybdène Vanadium (MoV) augmente la dureté et la flexibilité des lames, afin d'optimiser leur performance de coupe à travers le temps.

All the SABATIER TROMPETTE blades are made of a high-quality steel perfectly adapted to a professional and intensive use. The molybdenum vanadium (MOV) increases the hardness and the flexibility of the blade to keep optimum cutting performances through the time. MOV is also easier to sharp.



Les lames Sabatier Trompette sont pourvues d'un tranchant spécialement élaboré pour les besoins professionnels. A la fin du processus de fabrication, un second polissage au cuir est apporté aux couteaux, pour une finition parfaite et une meilleure qualité de coupe.

The cutting edge of the SABATIER TROMPETTE blades fits all the professional requirements. At the very end of the production process, the SABATIER TROMPETTE knives benefit from a manual leather polishing of the blade edges. This careful operation enhances the cutting performances and guarantees an excellent finishing.

Couteaux sur carte Hanging cards

SABATIER TROMPETTER SONISMOV



Packaging pegbordable
Pegboardable pack

6 langues
6 languages

Fourreau transparent + carte imprimée
Transparent cover + printed card

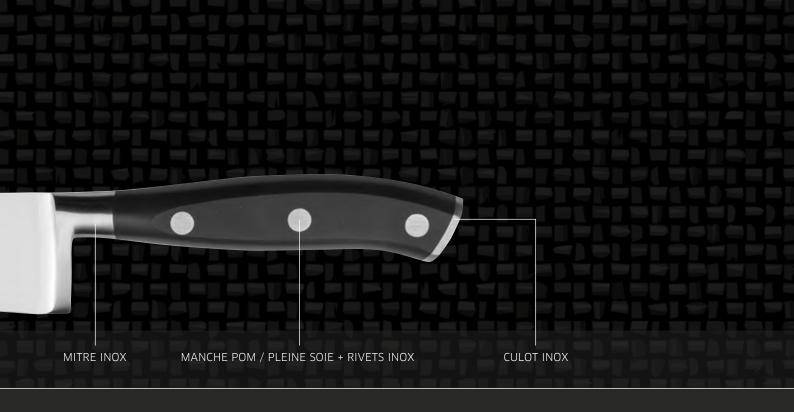
Protection lame
Blade protection

Maintien sécurisé
Secured support

8657 VULCANO SABATIER TROMPETTE* SCRISMOV ACIER DE HAUTE QUALITE SCRISMOV

	Description	Code	LENGTH mm
_1	Couteau Office 90 mm	00STPC117	190
2	Couteau Désosser 130 mm	00STPC227	235
3	Couteau Filet de sole 180 mm	00STPC142	290
4	Couteau Santoku 180 mm	00STPC161	300
5	Couteau Pain 200 mm	00STPC191	320
6	Couteau Chef 160 mm	00STPC129	285
7	Couteau Chef 200 mm	00STPC132	320
8	Couteau Chef 250 mm	00STPC131	380







ASEAN Crone-Milydonus-Virtudum SCr15MoV ACIER DE HAUTE QUALITÉ SCR15MOV

Description	Code	LENGTH mm
1 Couteau Office 90 mm	00STPC117	195
2 Couteau Utile 130 mm	00STPC116	240
3 Couteau Filet de sole 180 mm	00STPC142	290
4 Couteau Santoku 170 mm	00STPC161	300
5 Couteau découper 200 mm	00STPC012	325
6 Couteau Chef 200 mm	00STPC132	325







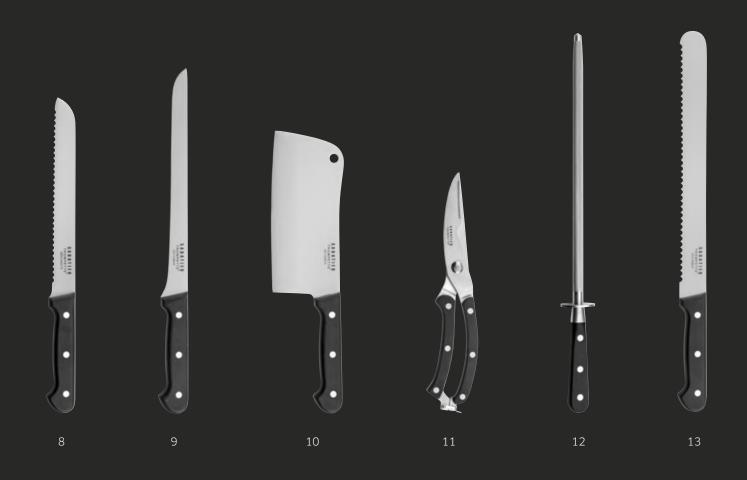
O256 UNIVERSAL SABATIER TROMPETTE SCRISMOV ACIER HAUTE QUALITÉ SCRISMOV

Description	Code	LENGTH mm
1 Couteau Désosser 130 mm	00STPC227	260
2 Couteau à Saigner 160 mm	00STPC229	285
3 Couteau Découper 180 mm	00STPC010	310
4 Couteau Filet de sole 180 mm	00STPC142	280
5 Fourchette Découper	00STPC197	325
6 Couteau Boucher 200 mm	00STPC221	335
7 Couteau Boucher avec alvéoles 250 mm	00STPC222	385

	Description	Code	LENGTH mm
8	couteau Pain 220 mm	00STPC191	350
9	Couteau Jambon / Saumon 250 mm	00STPC182	380
10	Couperet	00STPC130	315
11	Sécateur	00STPC147	255
12	Fusil Aiguiser 300 mm	00STPC226	425
13	Couteau Génoise 300 mm	00STPC014	430







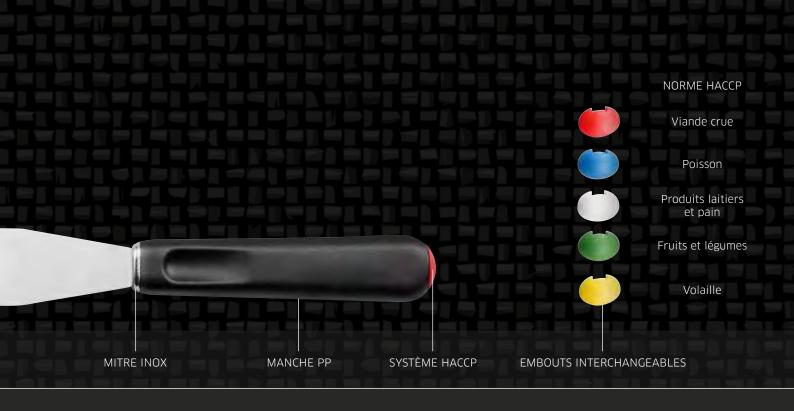
0741 PRO FLEX

Pro Flex X30Cr13

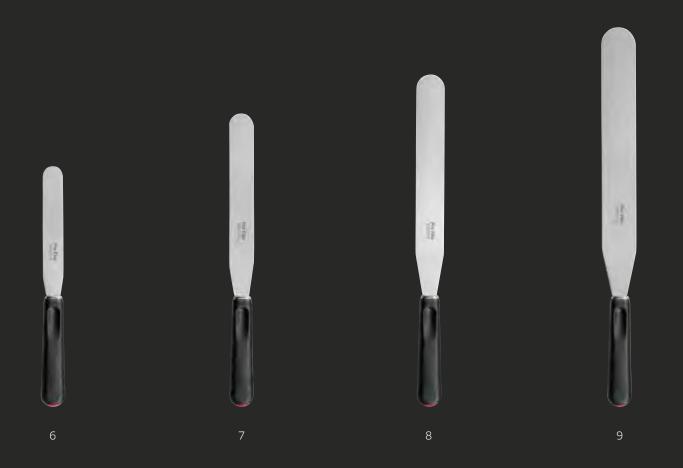
LAME FLEXIBLE INOX X30CR13

Description	Code	LENGTH mm
1 Spatule Triangle 130 mm	00STPCU13	260
2 Spatule Rigide Courbée 150 mm	00STPCU15	270
3 Spatule Droite Courbée 250 mm	00STPCU21	365
4 Spatule Large Courbée 220 mm	00STPCU10	340
5 Spatule Large Courbée 280 mm	00STPCU14	405





Description	Code	LENGTH mm
6 Spatule Droite 150 mm	00STPCU01	270
7 Spatule Droite 200 mm	00STPCU23	325
8 Spatule Droite 250 mm	00STPCU05	370
9 Spatule Droite 300 mm	00STPCU06	420



INDEX

ACCESSOIRES

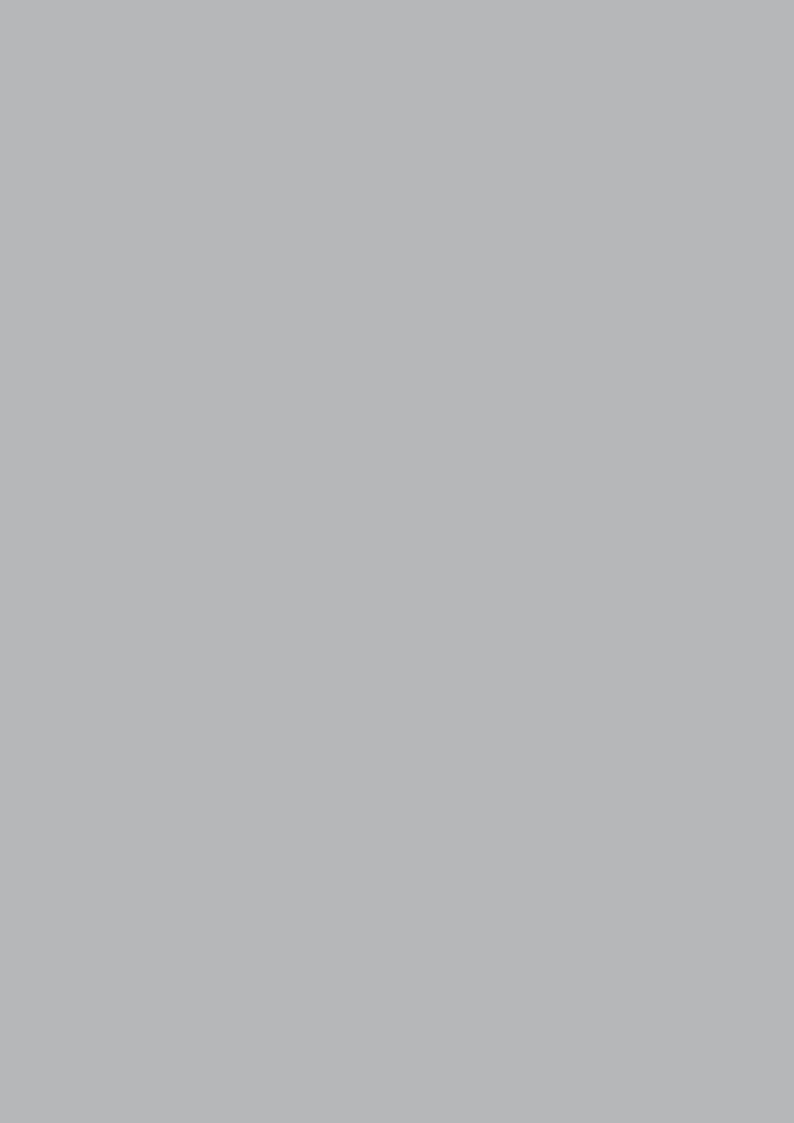


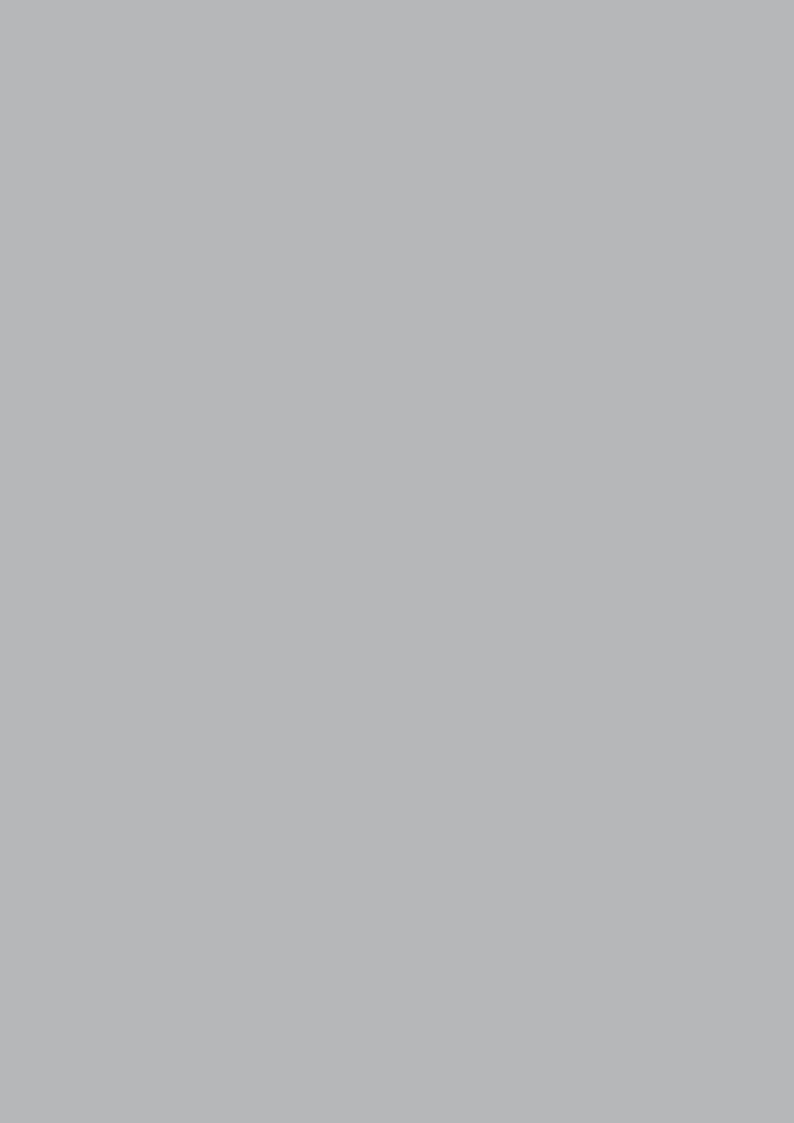
AIGUISEURS	29
CISEAUX	27
CUCINA	24
EDGE NOIR - NOUVEAU	18
FORME	14
KYU	10
LOVE COLOUR	22
POP - NOUVEAU	20
SABATIER TROMPETTE	12
SCANDI - NOUVEAU	6
SÉCATEURS	27
SUP R CUT	26
V-SABATIER	8
ZENITH	16

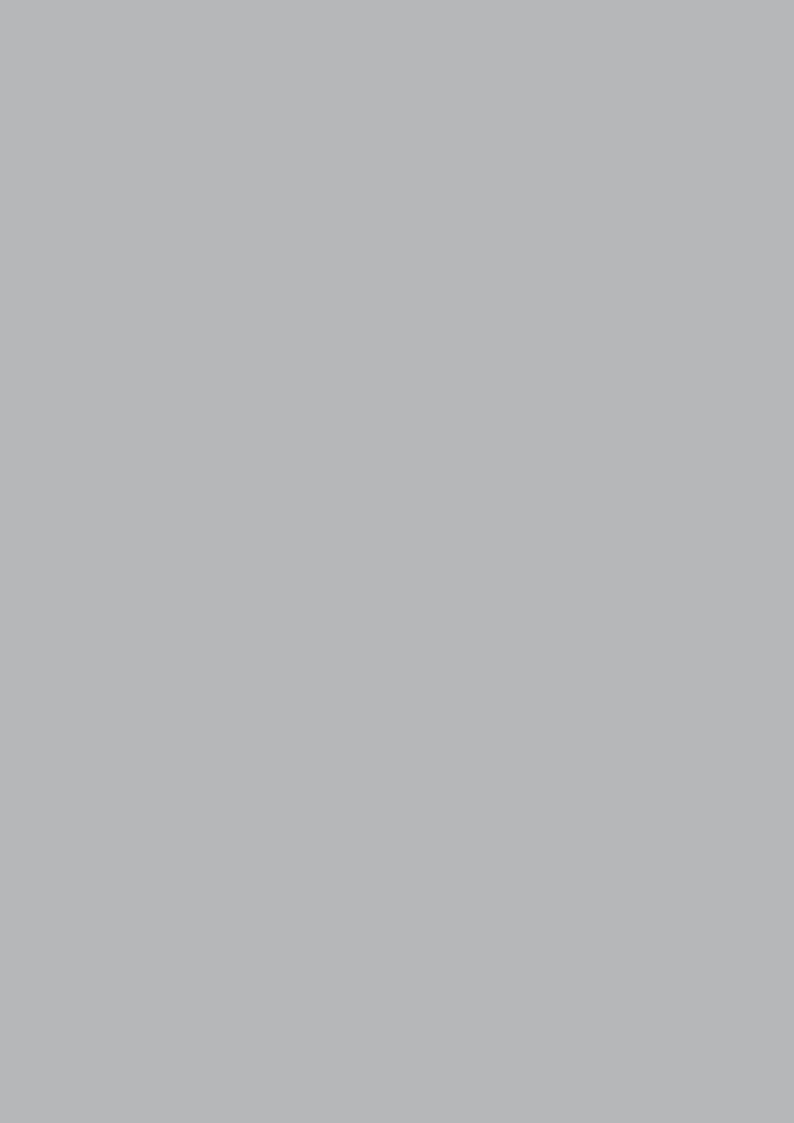
28



ASEAN	36
PROFLEX	40
UNIVERSAL	38
VIII CANO	34









Stéphanie TANCREZ 06 11 52 26 74 **Bruno SOJA** 06 83 48 33 91 Richard RAPACKI 06 83 48 33 93 **Sandrine VINCENT** 06 28 81 49 24 Alexia FRANÇOIS **Sylvie MITROVICH** 06 83 48 34 35 06 83 48 33 82 Carlo ASCIOLLA 07 87 69 81 11 Frédéric AUTHIÉ 06 83 48 34 24 Natacha JURAND 06 83 48 34 31

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

Amefa France S.A. 12-14, rue de L'Auvergne 42440 Noirétable France +33 4 77 97 74 75 amefa@amefa.fr www.amefa.fr