



Creative Cooking. Delicious Dining.

Collectivités Hôtellerie Restauration 2020



COUZON

Medard de Noblat
Depuis 1836

Amefa



SABATIER
TROMPETTE

C&S
Chef & Sommelier

CUISINOX



Creating Cooking. Delicious Dining.



Fort de ses 89 années d'expérience dans le domaine des arts de la table et de la cuisine, le groupe Amefa, leader Européen du couvert, produit plus de 150 millions de pièces par an et commercialise ses produits dans plus de 50 pays.

Un groupe dynamique porté d'hommes passionnés, experts dans leur métier; des équipes locales à votre écoute pour répondre à vos besoins et vous apporter toute l'expérience et le service d'un leader du marché.

Au fil des décennies; Amefa a enrichi son savoir-faire et son portefeuille de marques de renom dans le domaine des arts de la table et de la cuisine. Nous vous invitons au travers de ce catalogue à découvrir les collections par marque du groupe Amefa dédiées à l'hôtellerie/restauration.

With over 89 years of experience in tableware, the Amefa Group, European leader in cutlery, produces more than 150 million pieces per year and distributes its products in over 50 countries.

A dynamic group gathering expert and passionate people with local teams are at your disposal to meet your needs and bring you all the experience and service of a market leader.

Over the decades, Amefa has extended its know-how and its portfolio of renowned brands in tableware and cooking. Through this catalog we invite you to discover the catering collections for each brand of the Amefa group.

COUZON

Une collection unique de couverts et objets de table dédiés à l'hôtellerie et à la restauration haut de gamme.

Pages 1 à 30

Medard de Noblat
Depuis 1836

Porcelaines et grès de qualité dédiés aux tables contemporaines et raffinées.

Pages 31 à 63



Une large sélection de couverts et accessoires de table soignés pour répondre à tous les niveaux d'exigences des consommateurs en hôtellerie/restauration.

Pages 65 à 143



Une collection de couteaux de cuisine et couteaux d'office de la marque anglaise de renom.

Pages 144 à 146

SABATIER
TROMPETTE®

Couteaux de cuisine et accessoires destinés à l'hôtellerie et à la restauration haut de gamme.

Pages 147 à 165



Accessoires dédiés à la dégustation de vin et à la préparation des cocktails.

Pages 167 à 169

CUISINOX

L'ustensile de cuisson esthétique et fonctionnel au service de l'utilisateur final qu'il soit néophyte ou gourmet.

Pages 171 à 174

COUZON



CHR 2020

SOMMAIRE

COUZON la marque	3
------------------	---

COUZON Couverts

Pix'elle	6
Pix'elle 3D <small>NOUVEAUTE</small>	7
Eole	8
Elixir	9
Ato martelé	10
J'ai goûté	11
Haïkou <small>NOUVEAUTE</small>	12
Side <small>NOUVEAUTE</small>	13
Persane	14
Neuvième Art	15
Alkaline	16
Steel	17
Esquisse	18
Silhouette	19
Perle	20
Versailles	21

COUZON Métal argenté 23

COUZON Objets de table

Bohème	26
Champy	27
Atlante	27
Loft	27
Jelly spoon	28
Butterfly	28
Cocoon	28
Embruns	29
Drop	29
Duo	29
Incidence	29

INDEX

Alkaline	16
Atlante	27
Ato martelé	10
Bohème	26
Butterfly	28
Champy	27
Cocoon	28
Drop	29
Duo	29
Elixir	9
Embruns	29
Eole	8
Esquisse	18
Haïkou <small>NOUVEAUTE</small>	12
Incidence	29
J'ai goûté	11
Jelly spoon	28
Loft	27
Neuvième Art	15
Perle	20
Persane	14
Pix'elle	6
Pix'elle 3D <small>NOUVEAUTE</small>	7
Side <small>NOUVEAUTE</small>	13
Silhouette	19
Steel	17
Versailles	21

* jusqu'à épuisement du stock

Couzon, référence française des arts de la table depuis 1947

UN STYLE UNIQUE ET ORIGINAL, UN DESIGN CONTEMPORAIN

Depuis plus de 70 ans, Couzon s'impose comme un des leaders français dans l'univers du couvert et des accessoires de table.

En repoussant toujours plus loin les limites de la création, notre équipe de designers développe des produits originaux et résolument contemporains.

Des produits à vivre dans le quotidien comme dans les moments d'exception.

Notre expertise nous amène à utiliser des aciers de haute qualité et des technologies de pointe. Et parce qu'il ne peut y avoir de compromis en matière de qualité, nous réalisons des contrôles qualité extrêmement poussés sur chacune de nos productions.



couverts cutlery

A UNIQUE AND ORIGINAL STYLE WITH A CONTEMPORARY DESIGN

Since over 70 years, Couzon stands out as a French leader in cutlery and tableware.

Going ahead in the creation for table, our designers develop original and determinedly contemporary products.

Products that accompany the daily routine as well as exceptional moments.

Our expertise has led us to the use of high quality stainless steel and the most recent and up-to-date technology. Also, because there can be no compromise in terms of quality, we carry out high quality checks on each of our productions.



objets de table tableware

A top-down view of a sliced cucumber, showing its characteristic spiral internal structure. The slices are arranged in a circular pattern, creating a sense of depth and movement. The color is a vibrant green, with some darker spots visible on the surface.

la création
comme une
évidence

creation
as an
evidence

couverts

DES COUVERTS POUR SÉDUIRE

Parce qu'il n'y a pas de belle table sans beaux couverts, nous développons avec passion des couverts innovants qui viendront sublimer vos tables, éblouir vos convives.

Nous pensons et dessinons chaque pièce pour créer l'étonnement à chaque étape de votre repas.

A l'écoute de vos envies, nos designers inventent pour vous des couverts résolument contemporains à la fois beaux et ergonomiques.

Nos gammes vous sont proposées en acier 18/10 de haute qualité et /ou en métal argenté.

cutlery

ATTRACTIVE CUTLERY

We think that it is impossible to have a beautiful table without beautiful cutlery, we develop with passion innovative cutlery that will dazzle your guests.

We think and design each piece to create surprise at every step of the meal.

On the watch out and supervising your desires, our designers invent for you, determinedly contemporary cutlery that is at the same time ergonomic and beautiful.

Our ranges come in a high quality 18/10 stainless steel and / or silver plate.



alkaline



ato martelé



élixir



éole



esquisse



haikou **NOUVEAUTE**



j'ai goûté



neuvième art



perle



persane



pix'elle



pix'elle 3D **NOUVEAUTE**



side **NOUVEAUTE**



silhouette



steel



versailles

pix'elle

C507

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

COUZON COUVERTS



	Désignation <i>Description</i>	Référence <i>Reference</i>
	Fourchette de table <i>Table fork</i>	C50700B000320
	Cuillère de table <i>Table spoon</i>	C50700B000325
	Cuillère à café <i>Coffee spoon</i>	C50700B000375
	Couteau de table <i>Table knife</i>	C50700B000305
	Cuillère à dessert* <i>Dessert spoon</i>	C50700B000345

pix'elle 3D

NOUVEAUTE

C855

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation <i>Description</i>	Référence <i>Reference</i>
	Fourchette de table <i>Table fork</i>	C85500B000320
	Cuillère de table <i>Table spoon</i>	C85500B000325
	Cuillère à café <i>Coffee spoon</i>	C85500B000375
	Couteau de table <i>Table knife</i>	C85500B000305
	Fourchette à dessert <i>Dessert fork</i>	C85500B000340
	Cuillère à dessert <i>Dessert spoon</i>	C85500B000345
	Couteau à dessert <i>Dessert knife</i>	C85500B000335
	Fourchette de service <i>Serving fork</i>	C85500B000246
	Cuillère de service <i>Serving spoon</i>	C85500B000435



eole

C255

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

COUZON COUVERTS

	Désignation Description	Référence Reference
	Fourchette de table Table fork	C25500B000320
	Cuillère de table Table spoon	C25500B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C25500B000375
	Couteau de table Table knife	C25500B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C25500B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C25500B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C25500B000335
	Cuillère expresso Expresso spoon	C25500B000380



COUZON

elixir

C532

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation <i>Description</i>	Référence <i>Reference</i>
	Fourchette de table <i>Table fork</i>	C53200B000320
	Cuillère de table <i>Table spoon</i>	C53200B000325
	Cuillère à café <i>Coffee spoon</i>	C53200B000375
	Couteau de table <i>Table knife</i>	C53200B000305
	Fourchette à dessert/poisson <i>Dessert fork</i>	C53200B000340
	Cuillère à dessert <i>Dessert spoon</i>	C53200B000345
	Couteau à dessert <i>Dessert knife</i>	C53200B000335
	Couteau à poisson <i>Fish knife</i>	C53200B000410
	Cuillère expresso <i>Espresso spoon</i>	C53200B000380



ato martelé

C328

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

COUZON COUVERTS

	Désignation Description	Référence Reference
	Fourchette de table Table fork	C32800B000320
	Cuillère de table Table spoon	C32800B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C32800B000375
	Couteau de table Table knife	C32800B000305
	Fourchette à dessert / poisson Dessert/Fish fork	C32800B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C32800B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C32800B000335
	Couteau à poisson Fish knife	C32800B000410
	Cuillère à soupe ronde Round soup spoon	C32800B000350



j'ai goûté

C624

Épaisseur / Gauge 4 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Référence Reference
	Fourchette de table Table fork	C62400B000320
	Cuillère de table Table spoon	C62400B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C62400B000375
	Couteau de table Table knife	C62400B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C62400B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C62400B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C62400B000335
	Fourchette de service Service fork	C62400B000246
	Cuillère de service Service spoon	C62400B000435
	Cuillère à soupe ronde* Round soup spoon	C62400B000350
	Cuillère à sauce* Gourmet spoon	C62400B000430



haïkou

NOUVEAUTE

C887

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish



	Désignation Description	Référence Reference
	Fourchette de table Table fork	C88700B000320
	Cuillère de table Table spoon	C88700B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C88700B000375
	Couteau de table Table knife	C88700B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C88700B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C88700B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C88700B000335

COUZON

side

NOUVEAUTE

C940

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

COUZON COUVERTS



	Désignation Description	Référence Reference
	Fourchette de table Table fork	C94000B000320
	Cuillère de table Table spoon	C94000B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C94000B000375
	Couteau de table Table knife	C94000B000305
	Fourchette dessert / poisson Dessert / Fish fork	C94000B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C94000B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C94000B000335
	Couteau à poisson Fish knife	C94000B000410
	Fourchette à gâteau Cake fork	C94000B000390

COUZON

persane

C219

Épaisseur / Gauge 4 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

COUZON COUVERTS

	Désignation Description	Référence Reference
	Fourchette de table Table fork	C21900B000320
	Cuillère de table Table spoon	C21900B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C21900B000375
	Couteau de table Table knife	C21900B000305
	Fourchette à dessert/poisson Dessert fork	C21900B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C21900B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C21900B000335
	Couteau à poisson Fish knife	C21900B000410
	Cuillère expresso Espresso spoon	C21900B000380
	Fourchette de service Serving fork	C21900B000435
	Cuillère de service Serving spoon	C21900B000246
	Cuillère à soupe ronde Round soup spoon	C21900B000350
	Cuillère à sauce* Gourmet spoon	C21900B000430
	Couteau à fruits Fruit knife	C21900B000360



neuvième art

C517

Épaisseur / Gauge 4 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Référence Reference
	Fourchette de table Table fork	C51700B000320
	Cuillère de table Table spoon	C51700B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C51700B000375
	Couteau de table Table knife	C51700B000303
	Fourchette à dessert Dessert fork	C51700B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C51700B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C51700B000338
	Fourchette à poisson Fish fork	C51700B000415
	Couteau à poisson Fish knife	C51700B000410
	Cuillère à espresso Espresso spoon	C51700B000380
	Fourchette à gâteau Cake fork	C51700B000390
	Fourchette de service Serving fork	C51700B000246
	Cuillère de service Serving spoon	C51700B000435
	Tartineur Butter spreader	C51700B000470



alkaline

C864

Épaisseur / Gauge 4 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

COUZON COUVERTS

	Désignation Description	Référence Reference
	Fourchette de table Table fork	C86400B000320
	Cuillère de table Table spoon	C86400B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C86400B000375
	Couteau de table Table knife	C86400B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C86400B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C86400B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C86400B000335
	Fourchette de service Serving fork	C86400B000246
	Cuillère de service Serving spoon	C86400B000435



steel

C166

Forgé
Acier inox / *Stainless steel 18/10*
Finition miroir / *Mirror finish*

	Désignation <i>Description</i>	Référence <i>Reference</i>
	Fourchette de table <i>Table fork</i>	C16600B000320
	Cuillère de table <i>Table spoon</i>	C16600B000325
	Cuillère à café <i>Coffee spoon</i>	C16600B000375
	Couteau de table <i>Table knife</i>	C16600B000305
	Fourchette à dessert/poisson <i>Dessert/Fish fork</i>	C16600B000340
	Cuillère à dessert <i>Dessert spoon</i>	C16600B000345
	Couteau à dessert <i>Dessert knife</i>	C16600B000335
	Couteau à poisson <i>Fish knife</i>	C16600B000410
	Fourchette de service <i>Serving fork</i>	C16600B000246
	Cuillère de service <i>Serving spoon</i>	C16600B000435
	Cuillère à sauce* <i>Gourmet spoon</i>	C16600B000430
	Cuillère à soupe ronde <i>Round soup spoon</i>	C16600B000350
	Couteau à fruits <i>Fruit knife</i>	C16600B000360



esquisse

C468

Forgé
Acier inox / *Stainless steel 18/10*
Finition miroir / *Mirror finish*

COUZON COUVERTS

	Désignation <i>Description</i>	Référence <i>Reference</i>
	Fourchette de table <i>Table fork</i>	C46800B000322
	Cuillère de table <i>Table spoon</i>	C46800B000325
	Cuillère à café <i>Coffee spoon</i>	C46800B000375
	Couteau de table <i>Table knife</i>	C46800B000305
	Louche* <i>Soup ladle</i>	C46800B000425
	Fourchette à dessert/poisson <i>Dessert/Fish fork</i>	C46800B000343
	Cuillère à dessert <i>Dessert spoon</i>	C46800B000345
	Couteau à dessert <i>Dessert knife</i>	C46800B000335
	Couteau à poisson <i>Fish knife</i>	C46800B000410
	Cuillère expresso <i>Espresso spoon</i>	C46800B000380
	Fourchette de service <i>Serving fork</i>	C46800B000246
	Cuillère de service <i>Serving spoon</i>	C46800B000435
	Cuillère à soupe ronde <i>Round soup spoon</i>	C46800B000350
	Couteau à fruits <i>Fruit knife</i>	C46800B000360



silhouette

C85I

Forgé

Acier inox / *Stainless steel 18/10*

Finition miroir / *Mirror finish*

	Désignation <i>Description</i>	Référence <i>Reference</i>
	Fourchette de table <i>Table fork</i>	C85100B000320
	Cuillère de table <i>Table spoon</i>	C85100B000325
	Cuillère à café <i>Coffee spoon</i>	C85100B000375
	Couteau de table <i>Table knife</i>	C85100B000305
	Louche* <i>Soup ladle</i>	C85100B000425
	Fourchette à dessert <i>Dessert fork</i>	C85100B000340
	Cuillère à dessert <i>Dessert spoon</i>	C85100B000345
	Couteau à dessert <i>Dessert knife</i>	C85100B000335
	Fourchette à poisson <i>Fish fork</i>	C85100B000415
	Couteau à poisson <i>Fish knife</i>	C85100B000410
	Cuillère expresso <i>Espresso spoon</i>	C85100B000380
	Fourchette à gâteau* <i>Cake fork</i>	C85100B000390
	Service salade 2p* <i>Salad service 2p*</i>	C85100B000A23
	Fourchette de service <i>Serving fork</i>	C85100B000246
	Cuillère de service <i>Serving spoon</i>	C85100B000435
	Cuillère à sauce individuelle <i>Gourmet spoon individuelle</i>	C85100B000525
	Cuillère à sauce* <i>Gourmet spoon</i>	C85100B000430
	Couteau à fruits* <i>Fruit knife</i>	C85100B000360



perle

C461

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

COUZON COUVERTS

	Désignation Description	Référence Reference
	Fourchette de table Table fork	C46100B000320
	Cuillère de table Table spoon	C46100B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C46100B000375
	Couteau de table Table knife	C46100B000300
	Fourchette à dessert Dessert fork	C46100B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C46100B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C46100B000330
	Palette poisson Fish knife/Gourmet spoon	C46100B000525
	Cuillère expresso Espresso spoon	C46100B000380



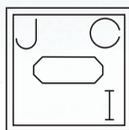
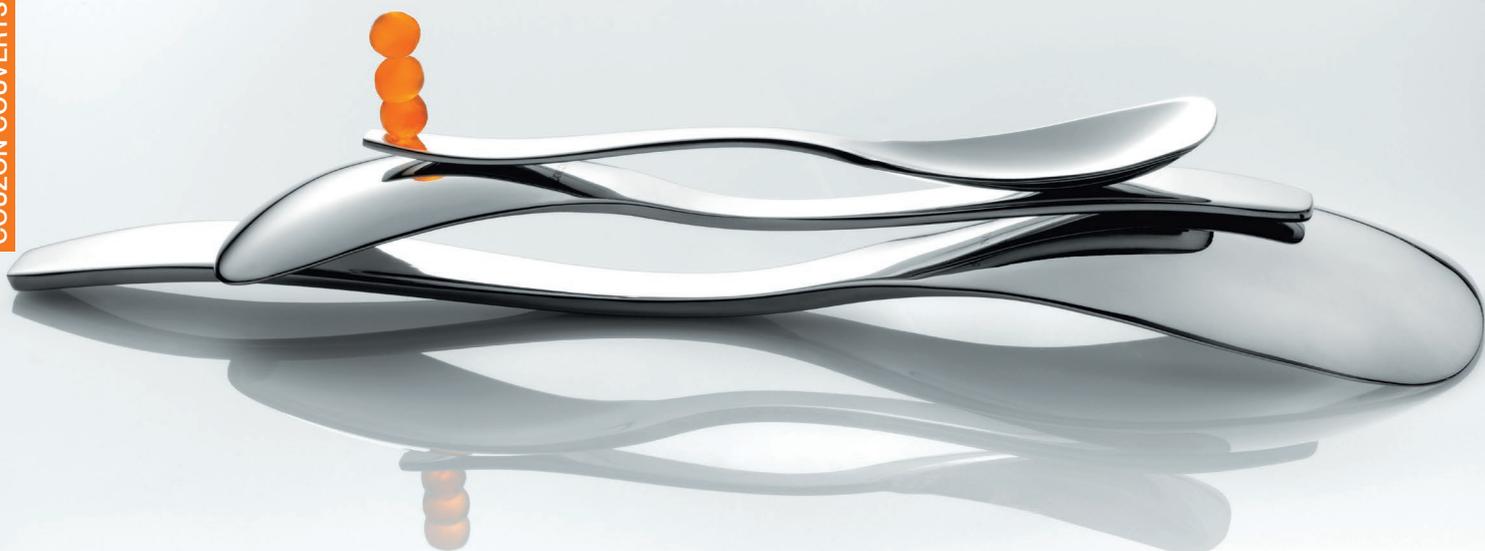
versailles

C883

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Référence Reference
	Fourchette de table Table fork	C88300B000320
	Cuillère de table Table spoon	C88300B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C88300B000375
	Couteau de table Table knife	C88300B000300
	Fourchette à dessert Dessert fork	C88300B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C88300B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C88300B000330
	Palette à poisson Fish knife/gourmet spoon	C88300B000525
	Cuillère expresso Espresso spoon	C88300B000380





couverts métal argenté

Tous les modèles Couzon peuvent être argentés à la demande sur commande sous un délai de 6 semaines.

Couzon produit des couverts en métal argenté de qualité 1 (33 microns). La qualité 1 correspond au standard le plus élevé du marché normé.

Le poinçon de maître apposé manuellement sur chacune des pièces garantit la qualité et le grammage d'argent indiqué.

L'argenteure est réalisée par nos orfèvres en France au cœur de la région de Thiers.

FORFAIT ARGENTURE

Le prix du forfait argenteure vient s'ajouter au prix des pièces et/ou de votre ménage base acier selon le détail ci-après :

silverplated cutlery

Each Couzon pattern can be silver plated on request and delivered within 6 weeks from order being placed.

All silver plated Couzon cutlery is manufactured to the highest existing quality standard: Quality Level 1 (33 microns).

Each piece is silver plated by silversmiths in the French region of Thiers.

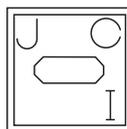
The hand stamped hallmark signifies the quality and weight of silver for each Couzon piece.

SILVER PLATING PRICES

The price for silver plating will be added to the price of the 18-10 Stainless Steel Pieces and/or cutlery set according to the following detail:

Métal argenté

Silverplated cutlery



		Référence
Cuillère de table <i>Table spoon</i>		002101
Fourchette de table <i>Table fork</i>		002102
Couteau de table <i>Table knife</i>		002106
Cuillère à café <i>Coffee spoon</i>		002103
Cuillère expresso <i>Espresso spoon</i>		002141
Cuillère de service <i>Serving spoon</i>		002090
Fourchette de service <i>Serving fork</i>		002091
Louche <i>Soup ladle</i>		002005
Service salade 2p <i>2 pcs salad set</i>		002A23
Cuillère à dessert <i>Dessert spoon</i>		002122
Fourchette à dessert <i>Dessert fork</i>		002123
Fourchette à dessert/poisson <i>Dessert/Fish fork</i>		002123
Couteau à dessert <i>Dessert knife</i>		002108
Fourchette à gâteau <i>Cake fork</i>		002125
Pelle à tarte <i>Cake server</i>		002026
Fourchette à poisson <i>Fish fork</i>		002115
Couteau à poisson <i>Fish knife</i>		002114
Couteau à fruits <i>Fruit knife</i>		002140
Cuillère à sauce <i>Gourmet spoon</i>		002129

recevoir
est un
art

entertaining
is an
art



objets de table

DES OBJETS POUR VOUS FAIRE PLAISIR

Dîner en famille, en tête-à-tête, plateau télé, brunch entre amis, les occasions sont nombreuses pour partager le plaisir d'une belle table.

Nous concevons les objets de table comme de véritables objets de décoration. Des produits créés pour rendre votre quotidien plus beau.

Des objets de caractère, contemporains qui lient les exigences d'esthétique, de qualité et de fonctionnalité.

Pour faire plaisir et vous faire plaisir.

tableware

OBJECTS THAT GIVE YOU PLEASURE

A family dinner, or a tête-à-tête, a brunch with friends, there are numerous occasions to share the pleasure of a beautiful table.

We conceive objects as if they were true decorative objects. Products that have been created to embellish your daily activity.

Objects full of character, contemporary objects which link aesthetic demands to quality and functionality.

To please others and to please yourselves.



COUZON

bohème

C808

Double paroi - Finition poli miroir
Double sided - Mirror finish

	Désignation Description	Référence Reference
1	Seau à champagne <i>Champagne bucket</i>	C80800WX07742
2	Glacette <i>Wine cooler</i>	C80800WX07780
3	Seau à glace + couv. <i>Ice bucket</i>	C80800WX07758
4	Dessous de bouteille x 2 <i>Bottle coasters box x 2</i>	C80800WX07W4I
5	Cuillère à glaçons vrac <i>Ice cube spoon</i>	C80800B000408



2



1



3



4



5

champy

C931

Finition miroir / *Mirror finish*

	Désignation <i>Description</i>	Référence <i>Reference</i>
1	Seau Champagne <i>Champagne bucket</i>	C93100WX07742
2	Set de 2 coupelles apéritif* <i>Set of 2 aperitive cups*</i>	C93100WX07WX2



2



1

atlante

C486

Finition miroir / *Mirror finish*

	Désignation <i>Description</i>	Référence <i>Reference</i>
1	Seau Champagne* <i>Champagne bucket</i>	C48600WX07742
2	Seau glace* <i>Ice bucket</i>	C48600WX07760

* Jusqu'à épuisement du stock
* *While stocks last*



2



1

loft

C819

Finition miroir + plateau bois
Mirror finish + wood tray

Désignation <i>Description</i>	Référence <i>Reference</i>
Plateau de service 52 x 32 cm <i>Serving tray</i>	C81911WX07905



jelly spoon

C930

Finition miroir / *Mirror finish*

Désignation <i>Description</i>	Référence <i>Reference</i>
Cuillère à tartiner <i>Spread spoon</i>	C93000WX07466



butterfly

C879

Désignation <i>Description</i>	Référence <i>Reference</i>
Couteaux beurre/confiture <i>Butter/jam knife</i>	C87900WX07470



cocoon

C340

Finition miroir / *Mirror finish*

Désignation <i>Description</i>	Référence <i>Reference</i>
Couteau à pain gift <i>Bread knife</i>	C34000WC04191



embruns

C229

Désignation Description	Référence Reference
Fourchette à huître oyster fork in gift box	C22900B000BF6



drop

C505

Désignation Description	Référence Reference
Boite gift 6 porte couteaux 6 knife rests & trivet in gift box	C50500WC13W22



duo

C803

Finition miroir / Mirror finish

Désignation Description	Référence Reference
Dessous de plat Trivet	C80300WX07925



incidence

C530

Finition miroir + brossé / Mirror and satin finish
Acier / Steel 18/10

Désignation Description	Référence Reference
Saladier 24 cm* Salad bowl	C53006WX07842

* Jusqu'à épuisement du stock / While stocks last



Medard de Noblat

Depuis 1836



CHR 2020

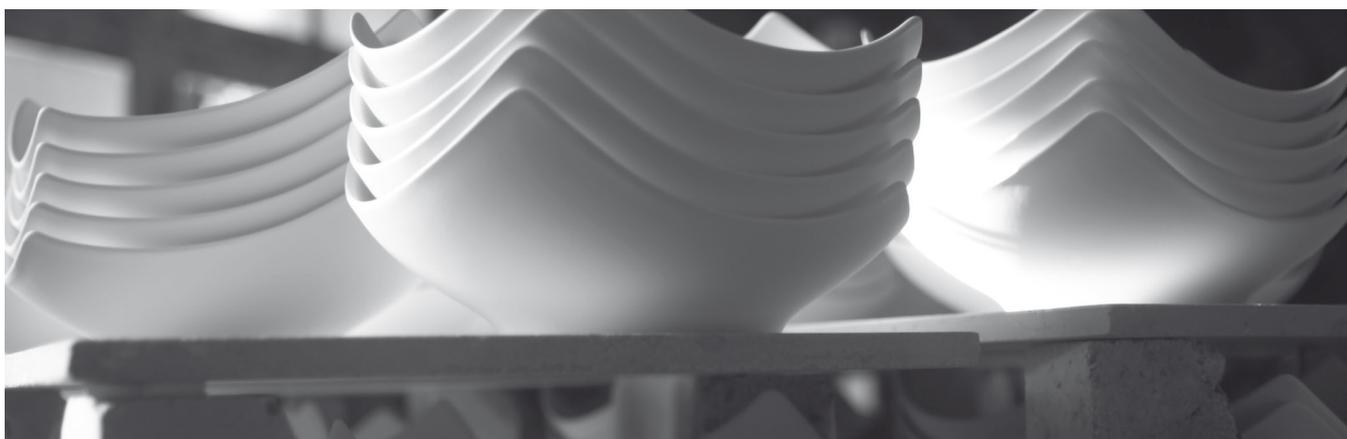
SOMMAIRE

Shadow nacre	34
Shadow aqua <small>NOUVEAUTE</small>	36
Feeling bronze	38
Feeling jade/indigo/turquoise <small>NOUVEAUTE</small>	39
Tess	40
Magma ivoire	42
Magma noir	43
Stone rouge/gris	44
Stone ivoire/gris clair	45
Grain de malice turquoise/gris/blanc	46
Lollypop	47
Escale nature - terre/gris	48
Escale noir	50
Onde	51
Prisme	52
Yaka noir	53
Baghera blanc	54
Baghera platine	55
Yaka blanc	56
Sania	58
Oxygène blanc	59
Envie	60
Coupe	61
Pure	62
Tonique	63

INDEX

Baghera blanc	54
Baghera platine	55
Coupe	61
Envie	6
Escale nature - terre/gris	48
Escale noir	50
Feeling bronze	40
Feeling jade/indigo/turquoise <small>NOUVEAUTE</small>	41
Grain de malice turquoise/gris/blanc	46
Lollypop	47
Magma ivoire	42
Magma noir	43
Onde	51
Oxygène blanc	59
Prisme	52
Pure	62
Sania	58
Shadow aqua <small>NOUVEAUTE</small>	36
Shadow nacre	40
Stone ivoire/gris clair	45
Stone rouge/gris	44
Tess	38
Tonique	63
Yaka blanc	56
Yaka noir	53

* jusqu'à épuisement du stock



Medard de Noblat

Depuis 1836

Créateur de vaisselle en porcelaine et grès dans un style actuel et raffiné, Médard de Noblat vous invite à découvrir toute la richesse de ses collections.

Des collections en porcelaine et grès, actuelles et chaleureuses, pour partager d'intenses moments de table au quotidien, en famille ou entre amis.

Des collections haut de gamme en porcelaine de Limoges pour créer une table remarquable de raffinement, créer le moment d'exception.

Qu'elles soient sophistiquées ou sobres et pures, les formes sont travaillées dans le souci du détail, les coloris sont vibrants, les décors nous content des histoires et chaque pièce de collection vous invite à partager des instants de table uniques et inoubliables.

Ce sont ces histoires que nous vous invitons à découvrir au travers de cette nouvelle édition du catalogue Médard de Noblat qui, nous l'espérons, fera naître en vous de nouvelles émotions et contribuera à rendre votre quotidien extraordinaire.

Creator of porcelain and stoneware tableware, Médard de Noblat invites you to discover all the richness of its collections.

Porcelain and stoneware ranges, that are trendy and warm to share intense everyday moments, with family and friends. High-end porcelain collections of Limoges to create a remarkable table of refinement, and create the moment of exception.

Whether sophisticated or simple and pure, the shapes are designed in the attention to detail ; the colors are vibrant, the decorations tell us stories, and each piece of collection makes you share unique and unforgettable dining moments.

We are very pleased to present you this new edition of the Medard de Noblat catalog, which we hope will create new emotions to you and make your life extraordinary.

SHADOW NACRE



Magnifique et lumineuse collection de grès réactif émaillé à l'arrondi irrégulier. Pour créer une table remarquable de chaleur et de convivialité. Les formes organiques, les effets de matières et les nuances de coloris nacrés créent lors de la cuisson, des émaux réactifs dévoilant des pièces toutes uniques en soi. Chaque pièce est rehaussée d'un extérieur grainé de gris anthracite qui souligne l'élégance et la délicatesse de l'intérieur nacré pour créer un contraste vivifiant. Beaucoup de petits contenants et de produits aux usages multiples dans cette gamme à utiliser, à superposer selon vos envies et besoins. Pensez à l'assiette gourmet qui devient un précieux saladier individuel.



Assiette plate
Ø 28 cm **cond 6**
AI06CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 20,5 cm **cond 6**
AI06CCB0001AD



Mug
30 cl **cond 6**
AI06CCB0001MU



Bol déjeuner
60 cl - 13,5cm **cond 6**
AI06CCB0001BD



Coupelle PM
Ø 12 cm **cond 6**
AI06CCB0001CP



Coupelle GM
Ø 15,2 cm **cond 6**
AI06CCB0001CG



Assiette gourmet
Ø 19,5 cm **cond 6**
AI06CCB0001GM



Saladier
Ø 24 cm **cond 2**
AI06CCB0001SP



Plat long PM
23 x 11 cm **cond 6**
AI06CCB0001OP



Plat long GM
35,5 x 14 cm **cond 2**
AI06CCB0001OG



SHADOW AQUA NOUVEAUTE



Magnifique et lumineuse collection de grès réactif émaillé à l'arrondi irrégulier. Pour créer une table remarquable de chaleur et de convivialité. Les formes organiques, les effets de matières et les nuances de coloris créent lors de la cuisson, des émaux réactifs dévoilant des pièces toutes uniques en soi. Chaque pièce est habillée d'un extérieur grainé de gris anthracite qui vient contraster avec la profondeur du coloris aqua en intérieur. Une bordure marron dorée réhausse pour un effet lumineux sur table. Beaucoup de contenants et produits aux usages multiples dans cette gamme à utiliser, à superposer selon vos envies et besoins. Pensez à l'assiette gourmet qui devient un précieux saladier individuel. Et pour parfaire le service, un plat extra large est idéal pour des tables goumandes et conviviales.



Assiette plate
Ø 28 cm **cond 6**
AI60CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 20.5 cm **cond 6**
AI60CCB0001AD



Mug
30 cl **cond 6**
AI60CCB0001MU



Bol déjeuner
60 cl - Ø 13,5 cm **cond 6**
AI60CCB0001BD



Cupelle PM
Ø 12 cm **cond 6**
AI60CCB0001CP



Cupelle GM
Ø 15.2 cm **cond 6**
AI60CCB0001CG



Assiette gourmet
Ø 19,5 cm **cond 6**
AI60CCB0001GM



Saladier
Ø 24 cm **cond 2**
AI60CCB0001SP



Plat long PM
23 x 11 cm **cond 6**
AI60CCB0001OP



Plat long GM
35,5 x 14 cm **cond 2**
AI60CCB0001OG



Plat extra large
36 x 22 cm **cond 2**
AI60CCB0001OE

FEELING - bronze



D'inspiration naturelle et sur une base de forme coupe simple et pure, superbe collection de grès émaillé réactif sur la surface intérieure des pièces. De lumineux coloris réhaussés d'une fine bordure marron viennent habiller avec élégance la gamme. Pour créer une table de caractère et partager de chaleureux moments de convivialité, FEELING se décline en 4 coloris : Bronze, Jade, Indigo et un nouveau coloris Turquoise, intérieur et extérieur.



Assiette plate
Ø 26,5 cm **cond 6**
AH03CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
AH03CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 18 cm **cond 6**
AH03CCB0001AS



Bol déjeuner
45 cl - Ø 13 cm **cond 6**
AH03CCB0001BD



Mug
36 cl **cond 6**
AH03CCB0001MU

FEELING - jade, indigo et turquoise

NOUVEAUTE



Assiette plate
Ø 26,5 cm **cond 6**
AH05CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
AH05CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 18 cm **cond 6**
AH05CCB0001AS



Bol déjeuner
45 cl - Ø 13 cm **cond 6**
AH05CCB0001BD



Mug
36 cl **cond 6**
AH05CCB0001MU



Saladier
Ø 24 cm **cond 6**
AH05CCB0001SA



Assiette plate
Ø 26,5 cm **cond 6**
AH04CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
AH04CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 18 cm **cond 6**
AH04CCB0001AS



Bol déjeuner
45 cl - Ø 13 cm **cond 6**
AH04CCB0001BD



Mug
36 cl **cond 6**
AH04CCB0001MU

NOUVEAUTE



Assiette plate
Ø 26,5 cm **cond 6**
AH59CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
AH59CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 18 cm **cond 6**
AH59CCB0001AS



Bol déjeuner
45 cl - Ø 13 cm **cond 6**
AH59CCB0001BD



Mug
36 cl **cond 6**
AH59CCB0001MU

TESS

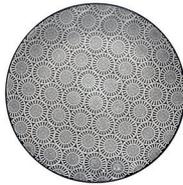


En grès émaillé, élégante collection de pièces mouchetées évoquant la chaleur de la flanelle grise que l'on associe à des pièces gravées d'un motif de rosace raffiné.

La forme des assiettes et des bols est simple et pure, avec des dimensions généreuses. Le tout présente un ensemble visuel et chaleureux. Les pièces se mélangent à volonté et se subliment entre elles pour créer une table pleine de charme et de modernité.



Assiette plate
Flanelle
Ø 27 cm **cond 6**
AK10CCB0001AP



Assiette dessert
Rosace
Ø 21 cm **cond 6**
AK07CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Flanelle
Ø 19 cm **cond 6**
AK10CCB0001AS



Bol déjeuner
Rosace
60 cl - Ø 13,5 cm **cond 6**
AK07CCB0001BD



Bol PM
Rosace
20 cl - Ø 11,5 cm **cond 6**
AK07CCB0001BP



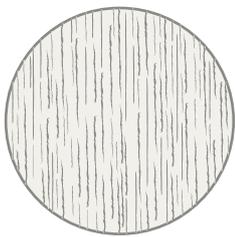
MAGMA IVOIRE



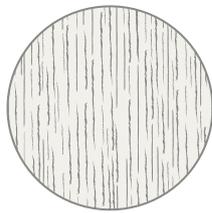
Contexte : Actuelle et moderne, une gamme de grès texturé au motif minéral posé sur la totalité de la surface des articles.

Forme : Les assiettes de forme coupe possèdent des dimensions généreuses, notamment le bol et la tasse café & thé qui en font une gamme gourmande et conviviale.

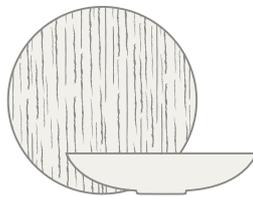
Couleur : Ivoire et noir.



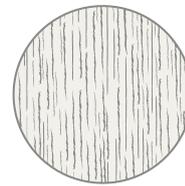
Assiette présentation
Ø 29 cm **cond 6**
AG14CCB0001PP



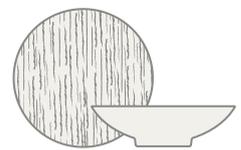
Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
AG14CCB0001AP



Assiette gourmet
Ø 25 cm **cond 6**
AG14CCB0001GM



Assiette dessert
Ø 20 cm **cond 6**
AG14CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 19 cm **cond 6**
AG14CCB0001AS



Tasse café & thé
28 cl **cond 6**
AG14CCB0001TX



Bol déjeuner
60 cl - Ø 15 cm **cond 6**
AG14CCB0001BO



MAGMA NOIR



Contexte : Actuelle et moderne, une gamme de grès texturé au motif minéral posé sur la totalité de la surface des articles.

Forme : Les assiettes de forme coupe possèdent des dimensions généreuses, notamment le bol et la tasse café&thé qui en font une gamme gourmande et conviviale.

Couleur : Ivoire et noir.



Assiette présentation
Ø 29 cm **cond 6**
AG38CCB0001PP



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
AG38CCB0001AP



Assiette gourmet
Ø 25 cm **cond 6**
AG38CCB0001GM



Assiette dessert
Ø 20 cm **cond 6**
AG38CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 19 cm **cond 6**
AG38CCB0001AS



Tasse café & thé
28 cl **cond 6**
AG38CCB0001TX



Bol déjeuner
60 cl - Ø 15 cm **cond 6**
AG38CCB0001BO

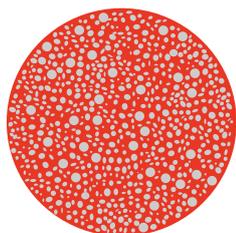
STONE - rouge et gris



Contexte : Une collection de grès coloré, texturé d'inspiration naturelle pour des tables contemporaines.

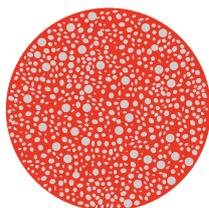
Forme : Modernes et actuelles, les assiettes sont de forme coupe. Leurs dimensions sont généreuses, notamment par le bol et la tasse café & thé qui en font une gamme gourmande et conviviale.

Décor : motif minéral



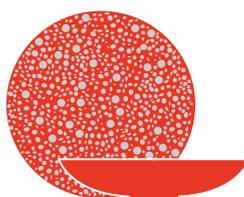
Assiette présentation

Ø 29 cm. **cond 6**
MM22C1B0001PG



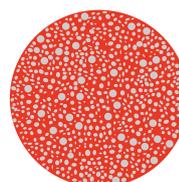
Assiette plate

Ø 27 cm. **cond 6**
MM22C1B0001AP



Assiette gourmet

Ø 25 cm. **cond 6**
MM22C1B0001AR



Assiette dessert

Ø 20 cm. **cond 6**
MM22C1B0001AD



Assiette salade et pâtes

Ø 19 cm. **cond 6**
MM22C1B0001BS



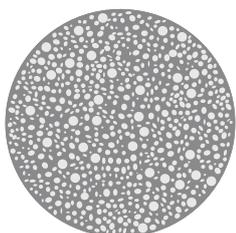
Tasse café & thé

28 cl. **cond 6**
MM22C1B0001TX



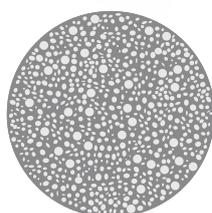
Bol déjeuner

60 cl. **cond 6**
MM22C1B0001BD



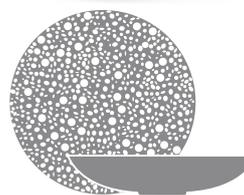
Assiette présentation

Ø 29 cm. **cond 6**
MM23C1B0001PG



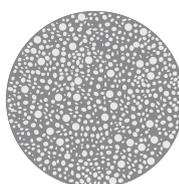
Assiette plate

Ø 27 cm. **cond 6**
MM23C1B0001AP



Assiette gourmet

Ø 25 cm. **cond 6**
MM23C1B0001AR



Assiette dessert

Ø 20 cm. **cond 6**
MM23C1B0001AD



Assiette salade et pâtes

Ø 19 cm. **cond 6**
MM23C1B0001BS



Tasse café & thé

28 cl. **cond 6**
MM23C1B0001TX



Bol déjeuner

60 cl. **cond 6**
MM23C1B0001BD

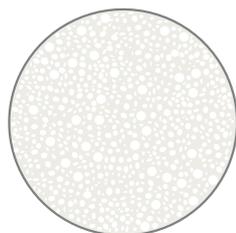
STONE - ivoire et gris clair



Contexte : Une collection de grès coloré, texturé d'inspiration naturelle pour des tables contemporaines.

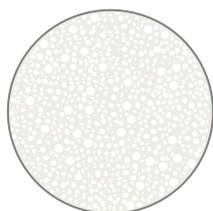
Forme : Modernes et actuelles, les assiettes sont de forme coupe. Leurs dimensions sont généreuses, notamment par le bol et la tasse café & thé qui en font une gamme gourmande et conviviale.

Décor : motif minéral



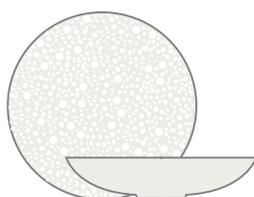
Assiette présentation

Ø 29 cm **cond 6**
MM24C1B0001PG



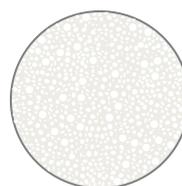
Assiette plate

Ø 27 cm **cond 6**
MM24C1B0001AP



Assiette gourmet

Ø 25 cm **cond 6**
MM24C1B0001AR



Assiette dessert

Ø 20 cm **cond 6**
MM24C1B0001AD



Assiette salade et pâtes

Ø 19 cm **cond 6**
MM24C1B0001BS



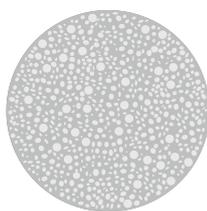
Tasse café & thé

28 cl **cond 6**
MM24C1B0001TX



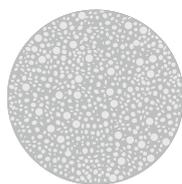
Bol déjeuner

60 cl - Ø 15 cm **cond 6**
MM24C1B0001BD



Assiette plate

Ø 27 cm **cond 6**
MM43CCB0001AP



Assiette dessert

Ø 20 cm **cond 6**
MM43CCB0001AD



Assiette salade & pâtes

Ø 19 cm **cond 6**
MM43CCB0001BS



Tasse café & thé

28 cl **cond 6**
MM43CCB0001TX



Bol déjeuner

60 cl - Ø 15 cm **cond 6**
MM43CCB0001BD

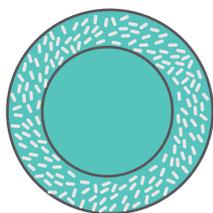
GRAIN DE MALICE - *turquoise, gris, blanc*



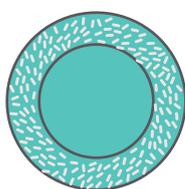
Contexte : Une ligne de grès texturé à la matière chaleureuse, idéale pour des tables authentiques et naturelles.

Forme : Des assiettes à aile aux proportions intemporelles, un mug et un bol, offrent une gamme généreuse et conviviale.

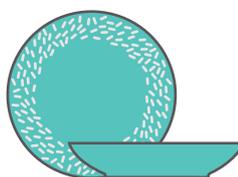
Décor : Couvrant l'aile des assiettes ainsi que les bordures du bol et du mug, ce relief rappelant l'épi de blé habille la table d'une élégante rusticité. Déclinée en trois belles couleurs, turquoise, gris et blanc.



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
MT25CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
MT25CCB0001AD



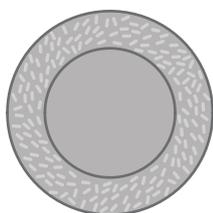
Assiette salade & pâtes
Ø 20,5 cm **cond 6**
MT25CCB0001BS



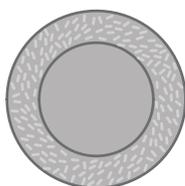
Mug
32 cl **cond 6**
MT25CCB0001MU



Bol déjeuner
45 cl - Ø 14 cm **cond 6**
MT25CCB0001BD



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
MT26CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
MT26CCB0001AD



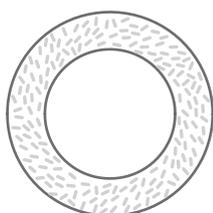
Assiette salade & pâtes
Ø 20,5 cm **cond 6**
MT26CCB0001BS



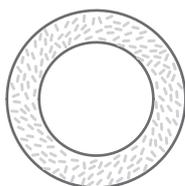
Mug
32 cl **cond 6**
MT26CCB0001MU



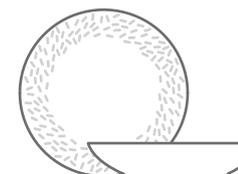
Bol déjeuner
45 cl - Ø 14 cm **cond 6**
MT26CCB0001BD



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
MT27CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
MT27CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 20,5 cm **cond 6**
MT27CCB0001BS



Mug
32 cl **cond 6**
MT27CCB0001MU



Bol déjeuner
45 cl - Ø 14 cm **cond 6**
MT27CCB0001BD

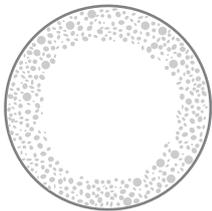
LOLLY POP



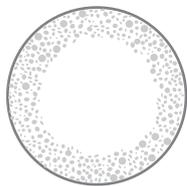
Contexte : Une ligne de grès coloré de touches aquarellées qui illumine les tables d'une modernité rafraîchissante.

Forme : La gamme comporte les essentiels de la table au quotidien, les assiettes coupes, bol et mug aux formes généreuses et confortables.

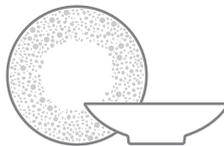
Décor : Une table pétillante avec ce motif abstrait travaillé en camaïeux de bleus.



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
MF49CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 20 cm **cond 6**
MF49CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 19 cm **cond 6**
MF49CCB0001AS



Tasse café & thé
28 cl **cond 6**
MF49CCB0001TX



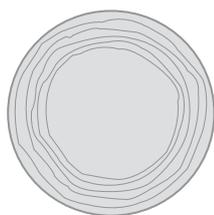
Bol déjeuner
60 cl - Ø 15 cm **cond 6**
MF49CCB0001BD



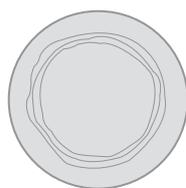
ESCALE NATURE - terre et gris



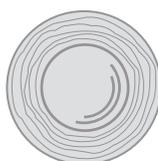
Décor : Cette collection évoque les strates et les ondes que la nature dessine sur la roche, le sable, sous l'effet de l'eau et du vent. Détail très actuel : les oppositions de mat et de brillant qui font ressortir le décor de façon très contemporaine et accrochent la lumière. Les couleurs terre et gris, très minérales, nous rapprochent de l'inspiration d'origine de cette ligne.



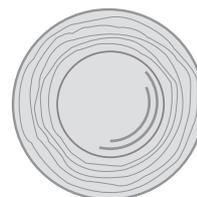
Assiette de présentation
 Ø 31,5 cm **cond 3**
 ML90CCB0001PP terre
 ML91CCB0001PP gris



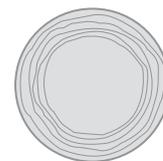
Assiette plate
 Ø 27,5 cm **cond 6**
 ML90CCB0001AP terre
 ML91CCB0001AP gris



Assiette creuse à aile
 Ø 22,2 cm **cond 6**
 ML90CCB0001AC terre
 ML91CCB0001AC gris



Assiette à pâtes
 Ø 28 cm **cond 6**
 ML90CCB0001PA terre
 ML91CCB0001PA gris



Assiette à dessert
 Ø 21,5 cm **cond 6**
 ML90CCB0001AD terre
 ML91CCB0001AD gris



Tasse et soucoupe café
 11 cl **cond 6**
 ML90CCB0001PC terre
 ML91CCB0001PC gris



Tasse et soucoupe thé
 18 cl **cond 6**
 ML90CCB0001PT terre*
 ML91CCB0001PT gris*



Tasse et soucoupe déjeuner
 40 cl **cond 2**
 ML90CCB0001PD terre*
 ML91CCB0001PD gris*



ESCALE NOIR

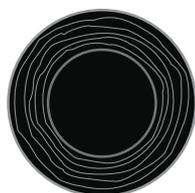


Contexte : Une ligne contemporaine, en grés coloré de haute qualité, qui passe avec aisance de la table à la cuisine.

Forme : Gravure en relief sur une forme ronde à aile large très actuelle.

Décor : Cette collection évoque les strates et les ondes que la nature dessine sur la roche, le sable, sous l'effet de l'eau et du vent. Détail très actuel : les oppositions de mat et de brillant qui font ressortir le décor de façon très contemporaine et accrochent la lumière. Pour un effet encore plus mode et déco, la collection Escale se marie à la collection ONDE pour créer une table graphique mélangée de noir et de blanc.

A noter : Les soucoupes sont gravées en grés noir et les tasses sont blanches et lisses en porcelaine. Conseiller les associations blanc/noir au consommateur.



Assiette de présentation
Ø 31,5 cm **cond 3**
ML65CCB0001PP



Assiette plate
Ø 27,5 cm **cond 6**
ML65CCB0001AP



Assiette creuse à aile
Ø 22,2 cm **cond 6**
ML65CCB0001AC



Assiette à pâtes
Ø 28 cm **cond 6**
ML65CCB0001PA



Assiette dessert
Ø 21,5 cm. **cond 6**
ML65CCB0001AD



Tasse et soucoupe café
11 cl **cond 6**
ML65CCB0001PC



Tasse et soucoupe thé
18 cl **cond 6**
ML65CCB0001PT



Tasse et soucoupe déjeuner
40 cl **cond 6**
ML65CCB0001PD



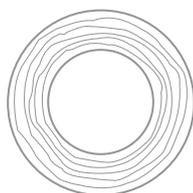
ONDE



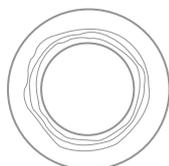
Contexte : Une ligne de porcelaine fine qui passe avec aisance de la table à la cuisine.

Forme : Porcelaine émaillée blanche gravée en relief sur une forme ronde à aile large très actuelle. Les pièces gravées et lisses sont mixées en harmonie.

Décor : Cette collection évoque les strates et les ondes que la nature dessine sur la roche, le sable, sous l'effet de l'eau et du vent. Pour un effet encore plus mode et déco, la collection ONDE se marie à la collection ESCALE pour créer une table graphique contrastée par le mix harmonieux se dégageant entre la porcelaine blanche émaillée et le grès noir mat.



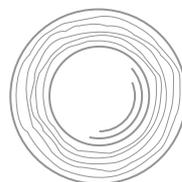
Assiette de présentation
Ø 31,5 cm cond 3
MO00C1B0001PP



Assiette plate
Ø 27,5 cm cond 6
MO00C1B0001AP



Assiette creuse à aile
Ø 22,2 cm cond 6
MO00C1B0001AC



Assiette à pâtes
Ø 27 cm cond 6
MO00BCB0001PA



Assiette à dessert
Ø 21,5 cm cond 6
MO00C1B0001AD



Assiette à pain
Ø 15,5 cm cond 6
MO00C1B0001AN



Mug *
30 cl cond 6
MO00C1B0001MU



Tasse et soucoupe espresso *
7 cl cond 6
MO00C1B0001PX



Tasse et soucoupe café
11 cl cond 6
MO00C1B0001PC



Tasse et soucoupe thé
18 cl cond 6
MO00C1B0001PT



Bol déjeuner *
60 cl - Ø 13 cm cond 6
MO00C1B0001BD



Verseuse *
1,1 l
MO00C1B0001VS



Sucrier *
27 cl
MO00C1B0001SU



Crémier *
18 cl
MO00C1B0001CR

PRISME



Collection de porcelaine décorée, composée d'assiettes aux ailes planes et larges, idéales pour accueillir et sublimer les mets fins et savoureux. Le décor pleine aile, évoque un dégradé à la multitude de petites formes graphiques noires, créant un joli contraste noir et blanc sur table. Belle collection pour les tables de fin d'année !



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
AL09CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 23 cm **cond 6**
AL09CCB0001AD



Assiette creuse à aile
Ø 23 cm **cond 6**
AL09CCB0001AC



Paire tasse café
12 cl **cond 6**
AL09CCB0001PC

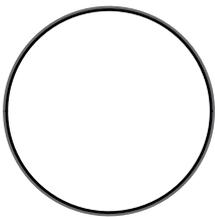
YAKA NOIR



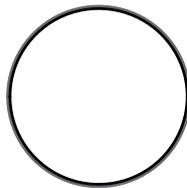
Contexte : Une collection de porcelaine épurée et actuelle pour une table graphique intemporelle.

Forme : YAKA est une forme contemporaine au blanc pur et apaisant, tout en rondeur; multi-usage, elle est idéale pour le quotidien.

Décor : La ligne se pare d'un subtil filet noir posé en bordure de pièce pour créer une table élégante, moderne et épurée.



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
MY42CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21,5 cm **cond 6**
MY42CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 20 cm **cond 6**
MY42CCB0001AS



Tasse café & thé
20 cl **cond 6**
MY42CCB0001TX



Bol déjeuner
50 cl **cond 6**
MY42CCB0001BD

BAGHERA BLANC

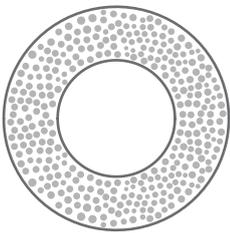


Contexte : Une ligne de porcelaine fine décorée d'un subtil motif texturé pour une table urbaine et stylée.

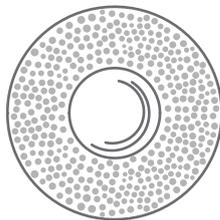
Forme : Des assiettes contemporaines aux ailes planes et larges très actuelles mettent en valeur ce décor moderne.

Décor : Un décor chic et contemporain décliné en deux variantes couleur : platine ou blanc, que l'on peut alterner sur la table pour un résultat encore plus graphique.

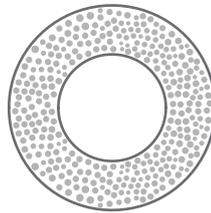
A noter : Les tasses café et thé sont blanches. On vient les associer à des soucoupes décorées.



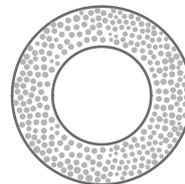
Assiette présentation
Ø 29 cm **cond 6**
MA21C1B0001PG



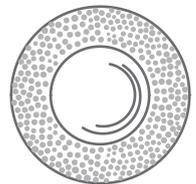
Assiette gourmet*
Ø 27 cm **cond 6**
MA21C1B0001GM



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
MA21C1B0001AP



Assiette dessert
Ø 23 cm **cond 6**
MA21C1B0001AD



Assiette creuse à aile
Ø 23 cm **cond 6**
MA21C1B0001AC



Paire tasse café
12 cl **cond 6**
MA21C1B0001PC



Paire tasse thé
22 cl **cond 6**
MA21C1B0001PT



BAGHERA PLATINE

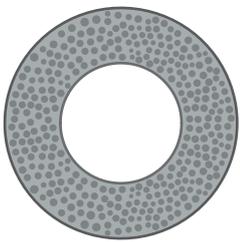


Contexte : Une ligne de porcelaine fine décorée d'un subtil motif texturé pour une table urbaine et stylée.

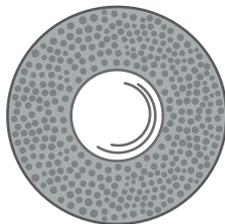
Forme : Des assiettes contemporaines aux ailes planes et larges très actuelles mettent en valeur ce décor moderne.

Décor : Un décor chic et contemporain décliné en deux variantes couleur : platine ou blanc, que l'on peut alterner sur la table pour un résultat encore plus graphique.

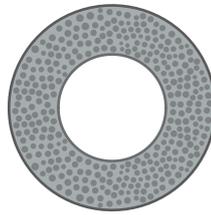
A noter : Les tasses café et thé sont blanches. On vient les associer à des soucoupes décorées. Le coloris platine passe au micro-ondes.



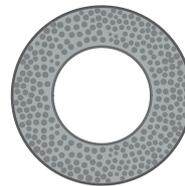
Assiette présentation
Ø 29 cm **cond 6**
MA20C1B0001PG



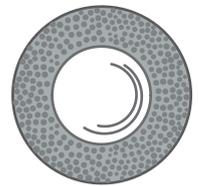
Assiette gourmet *
Ø 27 cm **cond 6**
MA20C1B0001GM



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
MA20C1B0001AP



Assiette dessert
Ø 23 cm **cond 6**
MA20C1B0001AD



Assiette creuse à aile
Ø 23 cm **cond 6**
MA20C1B0001AC



Paire tasse café
12 cl **cond 6**
MA20C1B0001PC



Paire tasse thé
22 cl **cond 6**
MA20C1B0001PT

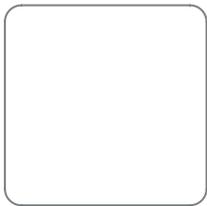


YAKA BLANC

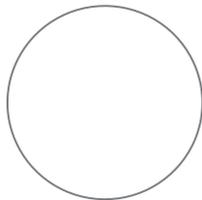


Contexte : Un design pur et raffiné, une gamme multi-usage, cette ligne contemporaine répond aux exigences d'une table au quotidien.

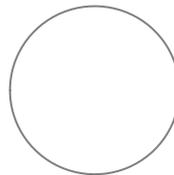
Forme : Porcelaine fine au blanc pur et à la silhouette tout en rondeur. Jouant de sa simplicité comme une force, elle dessine une table fluide et apaisante.



Assiette plate carrée
25,5 x 25,5 cm **cond 6**
MY00CCB0001PM



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
MY00CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21,5 cm **cond 6**
MY00CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 20 cm **cond 6**
MY00CCB0001AS



Tasse café & thé
20 cl **cond 6**
MY00CCB0001TX



Mug
40 cl **cond 6**
MY00CCB0001MU



Bol déjeuner
50 cl - Ø 13 cm **cond 6**
MY00CCB0001BD



Saladier
Ø 25 cm **cond 1**
MY00CCB0001SA



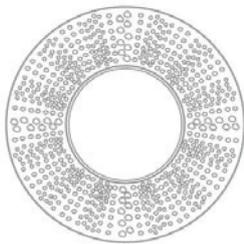
SANIA



Contexte : Pour une table haut de gamme, intemporelle et lumineuse.

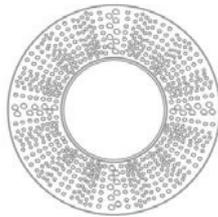
Forme : Porcelaine fine émaillée blanche, gravée en relief sur une forme ronde avec aile aux proportions amples et élégantes. Différentes gravures se mélangent pour donner à l'ensemble vie et modernité.

Décor : La richesse du décor inspiré de la nature reprend les reliefs d'oursins et de coquillages dont les billes diffèrent selon les pièces.



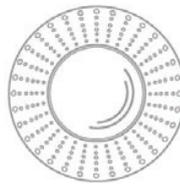
Assiette présentation

Ø 31,5 cm **cond 3**
MS00C1B0001PP



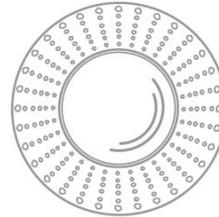
Assiette plate

Ø 27,5 cm **cond 6**
MS00C1B0001AP



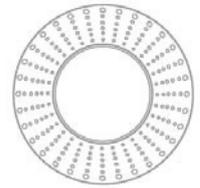
Assiette creuse à aile

Ø 22,2 cm **cond 6**
MS00C1B0001AC



Assiette à pâtes *

Ø 28 cm **cond 6**
MS00D0001PA



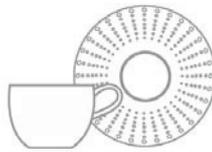
Assiette dessert

Ø 21,5 cm **cond 6**
MS00C1B0001AD



Tasse et soucoupe café

11 cl **cond 6**
MS00C1B0001PC



Tasse et soucoupe thé

18 cl **cond 6**
MS00C1B0001PT



Verseuse *

1,3 l
MS00C1B0001VS

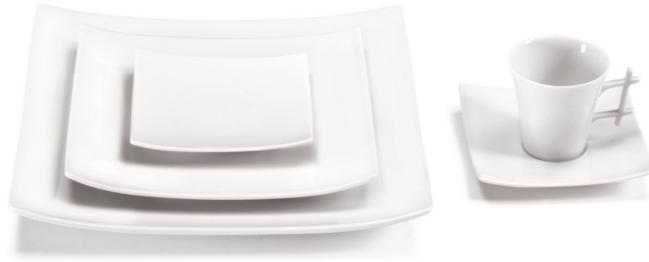


Crémier*

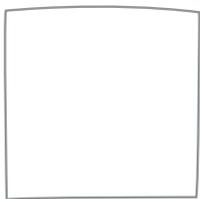
20 cl
MS00C1B0001CR



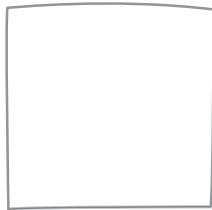
OXYGENE BLANC



Contexte : Pour une table contemporaine, une forme de caractère exclusive signée Médard de Noblat qui exprime à la fois modernité et simplicité.
Forme : Sa ligne pure et élégante est d'inspiration Japonisante. Les pièces sont massives et graphiques. Les angles vifs et la silhouette envolée en font une forme exclusive.



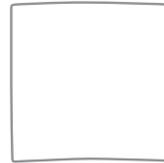
Assiette plate PM *
25 x 25 cm **cond 6**
MX00C1B0001PS



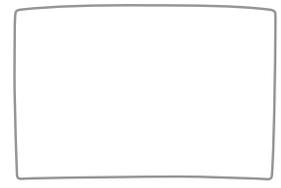
Assiette plate GM *
27 x 27 cm **cond 6**
MX00C1B0001PG



Bol salade et pâtes *
Ø 23 cm **cond 6**
MX00C1B0001BS



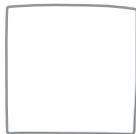
Assiette dessert *
19,5 x 19,5 cm **cond 6**
MX00C1B0001AD



Assiette rectangle GM *
21,5 x 32 cm **cond 6**
MX00C1B0001RG



Coupelle PM *
11,5 x 11,5 cm **cond 6**
MX00C1B0001CP



Coupelle GM *
15,5 x 15,5 cm **cond 6**
MX00C1B0001CG



Tasse et soucoupe café *
9 cl **cond 6**
MX00C1B0001PC



Tasse et soucoupe thé *
15 cl **cond 6**
MX00C1B0001PT



Verre à thé *
15 cl **cond 6**
MX00C1B0001VT



Verseuse *
0,7l
MX00C1B0001VS



Sucrier *
26 cl
MX00C1B0001SU



Crémier *
15 cl
MX00C1B0001CR



Bol PM
Ø 10,5 cm **cond 6**
MK00C1B0001BP



Bol GM *
Ø 13 cm **cond 6**
MK00C1B0001BG



Cloche PM *
Ø 12,5 cm
MX00C1B0001LP



Cloche GM *
Ø 18,5 cm
MX00C1B0001LG

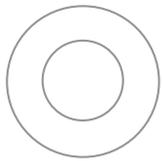
ENVIE



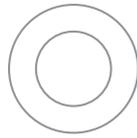
Contexte : Collection de porcelaine blanche de Limoges. Sa silhouette est fine et rigoureuse, sa coupe est parfaite et de caractère. Simple, raffinée, elle s'impose comme l'essentiel d'une table d'aujourd'hui, pure et contemporaine.

Forme : Les assiettes à aile ont des proportions amples et élégantes. Les ailes sont très larges.

A noter : Hormis les assiettes de présentation, plate et dessert, toutes les pièces sont communes avec la ligne COUPE.



Assiette de présentation
Ø 31,5 cm **cond 3**
ME00C1B0001PP



Assiette plate
Ø 27,5 cm **cond 6**
ME00C1B0001AP



Assiette creuse à aile
Ø 22,2 cm **cond 6**
ME00C1B0001AC



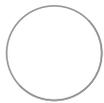
Assiette à pâtes *
Ø 28 cm **cond 6**
ME00BCB0001PA



Bol salade et pâtes
Ø 18 cm **cond 6**
ME00C1B0001BS



Assiette dessert
Ø 21,5 cm **cond 6**
ME00C1B0001AD



Assiette à pain
Ø 15,5 cm **cond 6**
ME00C1B0001AN



**Tasse et soucoupe
expresso ***
7 cl **cond 6**
ME00C1B0001PX



**Tasse et soucoupe
café**
11 cl **cond 6**
ME00C1B0001PC



**Tasse et soucoupe
thé**
18 cl **cond 6**
ME00C1B0001PT



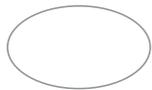
**Tasse et soucoupe
déjeuner**
40 cl **cond 6**
ME00C1B0001PD



Mug
30 cl **cond 6**
MD00C1B0001MU



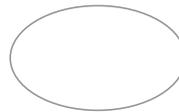
Bol GM
Ø 13 cm **cond 6**
MK00C1B0001BG



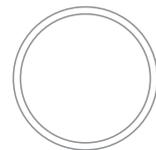
Ravier *
24 cm **cond 2**
ME00C1B0001RV



Saladier *
Ø 22,5 cm - 2 l
MD00C1B0001SA



Plat ovale *
37 cm
ME00C1B0001OG



Plat à tarte
Ø 32 cm
MD00C1B0001TA

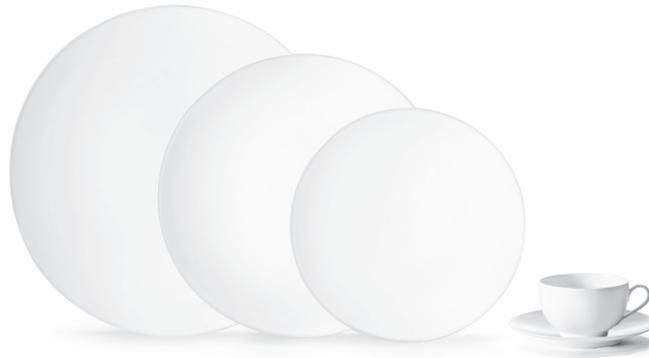


Sucrier *
27 cl
ME00C1B0001SU



Crémier *
18 cl
ME00C1B0001CR

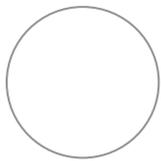
COUPE



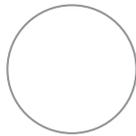
Contexte : Collection de porcelaine fine de Limoges à la texture parfaite, d'une blancheur immaculée, discrète, sa simplicité en fait l'évidence d'un quotidien élégant et lumineux, à table comme en cuisine.

Forme : Les assiettes rondes et généreuses de forme coupe sont d'une extrême finesse. Elles offrent une ligne pure et élégante.

A noter : Hormis les assiettes de présentation, plate et dessert, toutes les pièces sont communes avec la ligne ENVIE.



Assiette de présentation
Ø 31,5 cm **cond 3**
MC00C1B0001PP



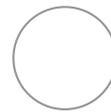
Assiette plate
Ø 27,5 cm **cond 6**
MC00C1B0001AP



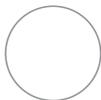
Assiette creuse à aile
Ø 22,2 cm **cond 6**
ME00C1B0001AC



Bol salade et pâtes
Ø 18 cm **cond 6**
ME00C1B0001BS



Assiette dessert
Ø 21,5 cm **cond 6**
MC00C1B0001AD



Assiette à pain
Ø 15,5 cm **cond 6**
ME00C1B0001AN



**Tasse et soucoupe
expresso ***
7 cl **cond 6**
ME00C1B0001PX



**Tasse et soucoupe
café**
11 cl **cond 6**
ME00C1B0001PC



**Tasse et soucoupe
thé**
18 cl **cond 6**
ME00C1B0001PT



**Tasse et soucoupe
déjeuner**
40 cl **cond 6**
ME00C1B0001PD



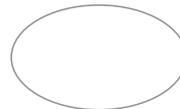
Mug
30 cl **cond 6**
MD00C1B0001MU



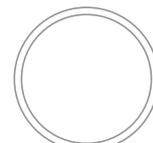
Ravier *
24 cm
ME00C1B0001RV



Saladier *
Ø 25 cm - 2 l
MD00C1B0001SA



Plat ovale *
37 cm
ME00C1B0001OG



Plat à tarte
Ø 32 cm
MD00C1B0001TA



Sucrier *
27 cl
ME00C1B0001SU



Crémier *
18 cl
ME00C1B0001CR

PURE



Collection en porcelaine de forme coupe à la rondeur parfaite et d'une blancheur éclatante. Sa haute teneur en alumine lui confère une résistance aux chocs, une conductivité thermique, ainsi qu'une bonne robustesse et longévité.

Qualité Hôtelière



Assiette plate *
Ø 28 cm **cond 6**
AP00CCB0001PP



Assiette plate *
Ø 25 cm **cond 6**
AP00CCB0001AP



Assiette dessert *
Ø 17 cm **cond 12**
AP00CCB000AP2



Assiette creuse *
Ø 25 cm **cond 6**
AP00CCB0001AR



Assiette creuse *
Ø 20 cm **cond 6**
AP00CCB000AR1

TONIQUE



Esthétique et fonctionnelle, Tonique est une collection idéale pour les brasseries, de par sa profondeur de gamme, sa forme ronde à aile plate, et son extra-blanché. Ses contenants empilables viennent compléter pour en faire une gamme pratique et multi-usages.

Sa haute teneur en alumine lui confère une résistance aux chocs, une conductivité thermique, ainsi qu'une bonne robustesse et longévité.

Qualité Hôtelière



Assiette plate *
Ø 29 cm **cond 4**
Ø bassin 20,5 cm
AT00CCB0001PP



Assiette plate *
Ø 27 cm **cond 6**
Ø bassin 19,5 cm
AT00CCB0001AP



Assiette plate *
Ø 24 cm **cond 6**
Ø bassin 17 cm
AT00CCB000AP1



Assiette dessert *
Ø 21 cm **cond 6**
Ø bassin 14,5 cm
AT00CCB0001AD



Assiette à pain *
Ø 15 cm. **cond 24**
Ø bassin 10,5 cm
AT00CCB000AP3



Assiette creuse *
Ø 29 cm **cond 4**
AT00CCB000AC1



Assiette creuse *
Ø 26 cm **cond 6**
AT00CCB000AC2



Bol empilable *
Ø 16 cm **cond 6**
AT00CCB0001B0



Mug empilable *
30 cl **cond 6**
AT00CCB0001MU



**Tasse empilable
café & thé ***
22 cl **cond 12**
AT00CCB000TX1



**Tasse empilable
café & thé ***
20 cl **cond 12**
AT00CCB000TX2



**Soucoupe tasse
café & thé ***
Ø 15 cm **cond 24**
AT00CCB0001SX



**Tasse empilable
expresso ***
9 cl **cond 12**
AT00CCB0001TE



**Soucoupe tasse
expresso ***
Ø 13 cm. **cond 24**
AT00CCB0001SE



Creative Cooking. Delicious Dining.

CHR 2020

SOMMAIRE

AMEFA la marque	69
-----------------	----

AMEFA Première

Cube	70
Métropole	71
Tendance	72
Royal baguette	73
Opus <small>NOUVEAUTE</small>	74
Aurora	75
Livia	76
Livia Ronda	77
Livia Trendy	78
Jewel	79

AMEFA 18/10

Cuba	81
Florence	82
Moderno	83
Baguette	84
Haydn	85

AMEFA 18/0

Carlton	87
Caractère	88
Juno	89
Havane Jungle	90
Havane	91
Ariane	92
Rossini	93
Vieux Paris brillant	94
Vieux Paris satiné	95
Canisse	96
Jet	97
Trilogy	98
Austin	99
Austin Rétro	99

Diplomate PVD Noir <small>NOUVEAUTE</small>	100
Diplomate PVD Champagne <small>NOUVEAUTE</small>	101
Austin PVD Noir	102
Austin PVD Cuivre	103
Austin PVD Or	103
Daily Baguette	104
Contour Urfe	105
Quadrille <small>NOUVEAUTE</small>	106
Bongo	107
Amsterdam	108
Instinct	109
Actual	110
Danube	111
Double filet	112
Héléna	113
Triomphe	114
Vieux Paris standard	115
Manille	116
Hôtel	117

AMEFA Éco

Resto	118
Fjord	119
Scandinavia	120
Valmy	121
Slim <small>NOUVEAUTE</small>	122

AMEFA Couleur

Éclat	124
-------	-----

AMEFA Steaks

Steaks Entrée de gamme	126
Steaks Moyen de gamme	127
Steaks Haut de gamme	129
Alphonse	131

AMEFA Spécifiques cocktail/services

Handicap	133
Couverts Spécifiques	134
Festivity	134
Buffet Martin	135
Accessoires Services	135

AMEFA Bar & platerie

Brasserie	137
Strip	137
Unie	137
Platerie Unie	138
Platerie Régence/Choc	139
Plateaux	140
Pots à verser	141

AMEFA Coutellerie

Équipement Studio	143
Polypro	143
Artisan	144
Sup R Cut	146
Super Sharp	146
Vulcano	150
Asean	152
Origin	154
Pro Tech	156
Universal	158
Pro Flex <small>NOUVEAUTE</small>	160
Valises Hôtelières	162
Barrettes Aimantées	165

* jusqu'à épuisement du stock

INDEX

Accessoires Service	135	Florence	82	Royal Baguette	73
Actual	110	Fusion <small>NOUVEAUTE</small>	129	Royal Steak	129
Alphonse	131	Goliath	128	Sabatier Trompette steak	129
Amsterdam	108	Handicap	133	Scandinavia	120
Ariane	92	Havane	91	Slim <small>NOUVEAUTE</small>	122
Artisan	144	Havane Jungle	90	Steaks Entrée de gamme	126
Asean	152	Haydn	85	Steaks Haut de gamme	129
Aurora	75	Helena	113	Steaks Moyen de gamme	127
Austin	99	Hercule	128	Steak Pizza Bois <small>NOUVEAUTE</small>	127
Austin Pvd Cuivre	103	Hotel	117	Steak Pizza Noir	127
Austin Pvd Noir	102	Instinct	109	Strip	137
Austin Pvd Or	103	Jet	97	Sup R Cut	146
Austin Rétro	99	Jewel	79	Super Sharp	146
Baguette	84	Juno	89	Tendance	72
Barrettes Aimantées	165	Livia	76	Torero	127
Bongo	107	Livia Ronda	77	Tradition	126
Bongo XL <small>NOUVEAUTE</small>	128	Livia Trendy	78	Trappeur <small>NOUVEAUTE</small>	126
Brasero <small>NOUVEAUTE</small>	127	Louis <small>NOUVEAUTE</small>	130	Trilogy	98
Brasserie	137	Makao <small>NOUVEAUTE</small>	134	Triomphe	114
Buffet Martin	135	Manille	116	Unie	137
Canisse	96	Metropole	71	Universal	158
Caractère	88	Moderno	83	Valises Hotelieres	162
Carlton	87	Opus <small>NOUVEAUTE</small>	74	Valmy	121
Contour Urfe	105	Origin	154	Vesuve	134
Couverts Spécifiques	134	Plateaux	140	Vieux Paris Brillant	94
Cuba	81	Platerie Regence / Choc	139	Vieux Paris Satiné	95
Cube	70	Platerie Unie	138	Vieux Paris Standard	115
Danube	111	Polypro	126-143	Virgule	127
Daily Baguette	104	Pots à Verser	141	Vulcano	150
Diplomate Pvd Champagne <small>NOUVEAUTE</small>	101	Prestige	128		
Diplomate Pvd Noir <small>NOUVEAUTE</small>	100	Primo	134		
Double Filet	112	Pro	130		
Eclat	124	Pro Flex <small>NOUVEAUTE</small>	160		
Equipement Studio	143	Pro Tech	156		
Emperor <small>NOUVEAUTE</small>	129	Quadrille <small>NOUVEAUTE</small>	106		
Fast <small>NOUVEAUTE</small>	134	Relais	134		
Festivity	134	Resto	118		
Fjord	119	Rossini	93		



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.



Cube

8020

Épaisseur / Gauge 4,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 8020
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00B000305
	fourchette à dessert dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335
	cuillère à moka mokka spoon	00B000380



Métropole

1170

Épaisseur / Gauge 4 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 1170
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00B000305
	fourchette à dessert/poisson dessert/fish fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335
	cuillère à moka mocca spoon	00B000380
	couvert à salade 2P* salad serving set	00B000A23



Tendance

9090

Épaisseur / Gauge 4 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 9090
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00B000305
	fourchette à dessert dessert/fish fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335
	cuillère à moka mocca spoon	00B000380



Royal baguette

8628

Épaisseur / Gauge 4 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation <i>Description</i>	Code 8628
	fourchette de table <i>table fork</i>	00B000323
	cuillère de table <i>table spoon</i>	00B000328
	cuillère à café <i>medium teaspoon</i>	00B000375
	couteau de table monocoque <i>lame forgée</i>	00B000401
	fourchette à dessert <i>dessert fork</i>	00B000340
	cuillère à dessert <i>dessert spoon</i>	00B000345
	couteau à dessert monocoque <i>lame forgée</i>	00B000334
	fourchette à poisson <i>fish fork</i>	00B000415
	couteau à poisson <i>fish knife</i>	00B000410
	cuillère à moka <i>mocca spoon</i>	00B000380
	cuillère à sauce individuelle* <i>gourmet spoon</i>	00B000525



Opus

NOUVEAUTE

8310

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation <i>Description</i>	Code 8310
	fourchette de table <i>table fork</i>	00B000320
	cuillère de table <i>table spoon</i>	00B000325
	cuillère à café <i>medium teaspoon</i>	00B000375
	couteau de table <i>table knife</i>	00B000305
	fourchette à dessert <i>dessert fork</i>	00B000340
	cuillère à dessert <i>dessert spoon</i>	00B000345
	couteau à dessert <i>dessert knife</i>	00B000335
	fourchette à gâteau <i>cake fork</i>	00B000390



Aurora

9065

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation <i>Description</i>	Code 9065
	fourchette de table <i>table fork</i>	00B000320
	cuillère de table <i>table spoon</i>	00B000325
	cuillère à café <i>medium teaspoon</i>	00B000375
	couteau de table <i>table knife</i>	00B000305
	couteau de table standing <i>table knife</i>	00B000303
	couteau à steak standing <i>steak knife</i>	00B000314
	fourchette à dessert <i>dessert fork</i>	00B000340
	cuillère à dessert <i>dessert spoon</i>	00B000345
	couteau à dessert <i>dessert knife</i>	00B000335
	cuillère à moka <i>mocca spoon</i>	00B000380
	cuillère mazagran <i>iced teaspoon</i>	00B000400
	couverts à salade 2P <i>salad serving set</i>	00B000A23



Livia

8030

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 8030
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00B000305
	fourchette à dessert dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335



Livia ronda

8036

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 8036
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00B000305
	fourchette à dessert NOUVEAUTE dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert NOUVEAUTE dessert knife	00B000335



Livia trendy

8034

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 8034
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00B000305
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345



Jewel

8010

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 8010
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00B000305
	fourchette à dessert dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335
	cuillère à moka mokka spoon	00B000380





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 its shiny finish for a long time.

All our cutlery is dishwasher safe.

Cuba

1120

Forgé / Forged
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation <i>Description</i>	Code 1120
	fourchette de table <i>table fork</i>	00B000320
	cuillère de table <i>table spoon</i>	00B000325
	cuillère à café <i>medium teaspoon</i>	00B000375
	couteau de table <i>table knife</i>	00B000305
	fourchette à dessert <i>dessert fork</i>	00B000340
	cuillère à dessert <i>dessert spoon</i>	00B000345
	couteau à dessert <i>dessert knife</i>	00B000335
	fourchette à poisson <i>fish fork</i>	00B000415
	couteau à poisson <i>fish knife</i>	00B000410
	cuillère à moka <i>mocca spoon</i>	00B000380
	fourchette à gâteau <i>cake fork</i>	00B000390
	couverts à salade 2P <i>salad serving set</i>	00B000A23



Florence

1810

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish



	Désignation <i>Description</i>	Code 1810
	fourchette de table <i>table fork</i>	00B000320
	cuillère de table <i>table spoon</i>	00B000325
	cuillère à café <i>medium teaspoon</i>	00B000375
	couteau de table <i>table knife</i>	00B000306
	louche <i>Soup ladle</i>	00B000425
	fourchette à dessert/poisson <i>dessert/fish fork</i>	00B000340
	cuillère à dessert <i>dessert spoon</i>	00B000345
	couteau à dessert <i>dessert knife</i>	00B000336
	couteau à poisson <i>fish knife</i>	00B000410
	cuillère à moka <i>mocca spoon</i>	00B000380
	mazagran <i>iced teaspoon</i>	00B000400
	pelle à tarte <i>cake slicer</i>	00B000455
	fourchette à gâteau <i>cake fork</i>	00B000390
	fourchette à huîtres <i>oyster fork</i>	00B000420
	fourchette à escargots <i>snail fork</i>	00B000475
	couteau à beurre <i>butter knife</i>	00B000470
	couverts à salade 2P <i>salad serving set</i>	00B000A23
	cuillère à sauce <i>gravy ladle</i>	00B000430
	cuillère de service <i>seving spoon</i>	00B000435
	fourchette à cocktail <i>cocktail fork</i>	00B000395
	cuillère à cocktail <i>cocktail spoon</i>	00B000378
	couteau à cocktail <i>cocktail knife</i>	00B000360
	cuillère à liqueur <i>liquor spoon</i>	00B000385

Moderno

1923

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation <i>Description</i>	Code 1923
	fourchette de table <i>table fork</i>	00B000320
	cuillère de table <i>table spoon</i>	00B000325
	cuillère à café <i>medium teaspoon</i>	00B000375
	couteau de table <i>table knife</i>	00B000305
	fourchette à dessert <i>dessert fork</i>	00B000340
	cuillère à dessert <i>dessert spoon</i>	00B000345
	couteau à dessert <i>dessert knife</i>	00B000335
	fourchette à poisson <i>fish fork</i>	00B000415
	couteau à poisson <i>fish knife</i>	00B000410
	cuillère à moka <i>mocca spoon</i>	00B000380
	pelle à tarte <i>cake slicer</i>	00B000455
	fourchette à gâteau <i>cake fork</i>	00B000390
	couverts à salade 2p <i>salad serving set</i>	00B000A23



Baguette

8440

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 8440
	fourchette de table table fork	00BS10320
	cuillère de table table spoon	00BS10325
	cuillère à café medium teaspoon	00BS10375
	couteau de table table knife	00B000305
	couteau à steak steak knife	00B000317
	fourchette à dessert/poisson dessert fork/fish fork	00BS10340
	cuillère à dessert dessert spoon	00BS10345
	couteau à dessert dessert knife	00BS10335
	couteau à dessert universel rond* dessert knife	862000B000335
	couteau à poisson fish knife	00B000410
	cuillère à moka mokka spoon	00BS10380



Haydn

8430

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 8430
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00BS10305
	fourchette à dessert dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335





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 patterns are made from fine quality stainless steel and are dishwasher safe.

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

1054 / 1050

Forgé / *Forged*
 Acier inox / *Stainless steel 18/0*
 Finition miroir / *Mirror finish*

	Désignation <i>Description</i>	Code
	fourchette de table <i>table fork</i>	1054X0B000320
	cuillère de table <i>table spoon</i>	1054X0B000325
	cuillère à café <i>medium teaspoon</i>	1054X0B000375
	couteau de table <i>table knife</i>	1054X0B000305
	couteau à steak <i>steak knife</i>	105000B000620
	fourchette à dessert <i>dessert fork</i>	105000B000340
	cuillère à dessert <i>dessert spoon</i>	105000B000345
	couteau à dessert <i>dessert knife</i>	105000B000335
	cuillère à moka <i>mocca spoon</i>	105000B000380
	mazagran <i>iced teaspoon</i>	105000B000406



Caractère

1060

Forgé / Forged
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code 1060
	fourchette de table table fork	XOB000320
	cuillère de table table spoon	XOB000325
	cuillère à café medium teaspoon	XOB000375
	couteau à table/steak steak knife	XOB000315
	couteau à table/bout rond NOUVEAUTE table knife	00B000305
	fourchette à dessert NOUVEAUTE dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert NOUVEAUTE dessert knife	00B000335

NOUVEAUTE



Juno

1420

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 1420
	fourchette de table table fork	X0B000320
	cuillère de table table spoon	X0B000325
	cuillère à café medium teaspoon	X0B000375
	couteau de table table knife	X0B000305
	fourchette à dessert NOUVEAUTE dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert NOUVEAUTE dessert knife	00B000335
	cuillère à moka* mocca spoon	00B000380



Havane jungle

9036

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 9036
	fourchette de table table fork	29BL00320
	cuillère de table Table spoon	29BL00325
	cuillère à café medium teaspoon	29BL00375
	couteau de table table knife	29BL00305
	fourchette à dessert NOUVEAUTE dessert fork	29B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	29B000345
	couteau à dessert NOUVEAUTE dessert knife	29B000335



Havane

9036

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 9036
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table Table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00B000305
	couteau à steak standing standing steak knife	906500B000314
	fourchette à dessert dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335
	cuillère à moka mocca spoon	00B000380



Ariane

9361

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 9361
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00B000305
	fourchette à dessert dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335
	cuillère à moka mocca spoon	00B000380



Rossini

8435

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 8435
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table 110 g table knife 110 g	1848X0B000305
	couteau de table 80 g table knife 80 g	00B000305
	fourchette à dessert/poisson dessert fork/fish fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335
	couteau à poisson fish knife	00B000410
	cuillère à moka mokka spoon	00B000380



Vieux Paris brillant

0701

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 0701
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00B000305
	couteau à steak steak knife	00B000315
	fourchette à dessert dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335
	cuillère à moka mocca spoon	00B000380
	mazagran iced teaspoon	00B000400



Vieux Paris satiné

0708

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code 0708
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00B000305
	fourchette à dessert dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335
	fourchette à poisson fish fork	00B000415
	couteau à poisson fish knife	00B000410
	cuillère à moka mokka spoon	00B000380



Canisse

4131

Épaisseur / Gauge 3mm
Acier / Steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 1420
	fourchette de table table fork	00BL00320
	cuillère de table table spoon	00BL00325
	cuillère à café medium teaspoon	00BL00375
	couteau de table table knife	00BL00305



Épaisseur / Gauge 2,5 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/0
 Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code 2513
	fourchette de table table fork	00BL00320
	cuillère de table table spoon	00BL00325
	cuillère à café medium teaspoon	00BL00375
	couteau de table table knife	00BL00305
	fourchette à dessert dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335



couteau
à dessert

Trilogy

9421

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Steel 18/0

Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code 9421
	fourchette de table table fork	00B000320
	couteau de table table knife	00B000305
	cuillette à dessert/entremets dessert spoon	00B000345



Le 3 pièces superposable



Austin

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code 1410
	fourchette de table table fork	X0B000320
	cuillère de table table spoon	X0B000325
	cuillère à café medium teaspoon	X0B000375
	couteau de table table knife	X0B000305
	fourchette à dessert dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335



Austin Rétro

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier / Stainless steel 18/0
Finition vintage / Vintage finish

	Désignation Description	Code 1410
	fourchette de table table fork	24B000320
	cuillère de table table spoon	24B000325
	cuillère à café medium teaspoon	24B000375
	couteau de table table knife	24B000305



finition métal vieilli esprit brocante

Diplomate PVD noir

NOUVEAUTE

1202

Forgé / Forged

Acier / Steel 18/0

Finition vintage + PVD / Stonewash + PVD finish

	Désignation Description	Code 1202
	fourchette de table table fork	VTB000320
	cuillère de table table spoon	VTB000325
	cuillère à café medium teaspoon	VTB000375
	couteau de table table knife	VTB000305



Diplomate PVD champagne

NOUVEAUTE

1202

Forgé / Forged

Acier / Steel 18/0

Finition vintage + PVD / Stonewash + PVD finish

	Désignation Description	Code 1202
	fourchette de table table fork	VCB000320
	cuillère de table table spoon	VCB000325
	cuillère à café medium teaspoon	VCB000375
	couteau de table table knife	VCB000305



Austin PVD Noir

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code 1410
	fourchette de table table fork	ATB000320
	cuillère de table table spoon	ATB000325
	cuillère à café medium teaspoon	ATB000375
	couteau de table table knife	ATB000305
	cuillère à dessert dessert spoon	ATB000345
	coffret 6 cuillères à mazagran set content 6 iced teaspoons	ATVG06AV6
	coffret 6 cuillère à moka set content 6 mocca spoons	ATTR06AK6
	coffret 6 fourchette à tapas (gâteau) set content 6 tapas forks (cake forks)	ATTR06AN6



Austin PVD Cuivre

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code 1410
	fourchette de table table fork	AEB000320
	cuillère de table table spoon	AEB000325
	cuillère à café medium teaspoon	AEB000375
	couteau de table table knife	AEB000305
	cuillère à dessert dessert spoon	AEB000345
	coffret 6 cuillères à mazagran set content 6 iced teaspoons	AEVG06AV6
	coffret 6 cuillères à moka set content 6 mocca spoons	AETRO6AK6
	coffret 6 fourchettes à tapas (gâteau) set content 6 tapas forks (cake forks)	AETRO6AK6



Austin PVD Or

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code 1410
	fourchette de table table fork	AUB000320
	cuillère de table table spoon	AUB000325
	cuillère à café medium teaspoon	AUB000375
	couteau de table table knife	AUB000305
	cuillère à dessert dessert spoon	AUB000345
	coffret 6 cuillères à mazagran set content 6 iced teaspoons	AUVG06AV6
	coffret 6 cuillères à moka set content 6 mocca spoons	AUVG06AK6
	coffret 6 fourchettes à tapas (gâteau) set content 6 tapas forks (cake forks)	AUVG06AN6



Daily Baguette

3710

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code 3710
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00B000305
	fourchette à dessert dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345
	couteau à dessert dessert knife	00B000335
	fourchette à poisson fish fork	00B000415
	couteau à poisson fish knife	00B000410
	cuillère à moka mocca spoon	00B000380
	fourchette à huîtres oyster fork	00B000420



Contour Urfe

0990

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code 0990
	fourchette de table table fork	XOB000320
	cuillère de table table spoon	XOB000325
	cuillère à café medium teaspoon	XOB000375
	couteau de table table knife	XOB000305



Quadrille

NOUVEAUTE

2600

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code 2600
	fourchette de table table fork	XOBX00320
	cuillère de table table spoon	XOBX00325
	cuillère à café medium teaspoon	XOBX00375
	couteau de table table knife	XOBX00305



Bongo

2465

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code 2465
	fourchette de table table fork	23BX00320
	cuillère de table table spoon	23BX00325
	cuillère à café medium teaspoon	23BX00375
	couteau de table table knife	23BX00305
	couteau steak XL NOUVEAUTE XL steak knife	23B000621
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345



Amsterdam

2374

Épaisseur / Gauge 2,2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code 2374
	fourchette de table table fork	XOB000320
	cuillère de table table spoon	XOB000325
	cuillère à café medium teaspoon	XOB000375
	couteau de table table knife	XOB000305



Instinct

6456

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code 6456
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table table knife	00BL00305



Actual

1133

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 1133
	fourchette de table table fork	XOBS10320
	cuillère de table table spoon	XOBS10325
	cuillère à café medium teaspoon	XOBS10375
	couteau de table table knife	XOBS10315
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345



Danube

2460

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 2460
	fourchette de table table fork	00BS10320
	cuillère de table table spoon	00BS10325
	cuillère à café medium teaspoon	00BS10375
	couteau table table knife	00BS10305
	couteau steak steak knife	903600B000315
	fourchette à dessert dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	246500B000345
	couteau dessert manche lourd dessert knife	00B000335
	palette dégustation* paddle fish tasting	00B000525



Double filet

5990

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code C599
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table monobloc table knife	00B000305



Héléna

1242

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 1242
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuilère de table table spoon	00B000325
	cuilère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table cadet table knife	00B000305
	couteau de table 80 g table knife 80 g	00B000309
	couteau à steak* steak knife	00B000315



Triomphe

0705

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 0705
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table 80 g table knife 80 g	00B000309
	couteau de table cadet/dessert table/dessert knife	00B000305
	couteau à steak steak knife	00B000315
	fourchette à dessert dessert fork	00B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	00B000345



Vieux Paris standard

4720

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	lot 12 fourchettes de table table fork x 12	070505ZT00AF7
	lot 12 cuillères de table table spoon x 12	070505ZT00AC7
	lot 12 cuillères à café medium teaspoon x 12	070505ZT00AH7
	boîte 12 couteaux de table 12 table knife box	472000B000AA7



lot: scotché par 12

Manille

9035

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code 9035
	fourchette de table Manille Manille table fork	05B000320
	cuilère de table Manille Manille table spoon	05B000325
	cuilère à café Manille Manille medium teaspoon	05B000375
	lot de 12 couteaux de table Manille (Menu) Manille (Menu) table knife x12	2410X0ZT00AA7
	couteau à steak Manille (Danube) Manille (Danube) steak knife	00B000305



Hôtel

2450

Épaisseur / Gauge 1,8 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code 2450
	fourchette de table table fork	00B000320
	cuillère de table table spoon	00B000325
	cuillère à café medium teaspoon	00B000375
	couteau de table microdenté table knife	00B000317
	cuillère à moka mocca spoon	00B000380



Resto

4250

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code 4250
	boîte 12 fourchettes de table 12 table fork box	00ZT00AF7
	boîte 12 cuillères de table 12 table spoon box	00ZT00AC7
	boîte 12 cuillères à café 12 medium teaspoon box	00B000AH7
	boîte 12 couteaux de table 12 table knife box	00B000305
	boîte 12 couteaux de table microdenté 12 microtoothed table knife box	00B000607
	boîte 12 couteaux à dessert 12 dessert knife box	00B000335



Fjord

4870

Épaisseur / Gauge 1,8 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code 4870
	boîte 12 fourchettes de table 12 table forks box	00ZT00AF7
	boîte 12 cuillères de table 12 table spoons box	00ZT00AC7
	boîte 12 cuillères à café 12 medium teaspoons box	00B000AH7
	boîte 12 couteaux de table 12 table knives box	00B000AA7
	boîte 12 couteaux cadet 12 small knives box	139000B000AA7
	boîte 12 cuillères à moka 12 moka spoons box	C43103ZT00AK7



Scandinavia

2390

Épaisseur / Gauge 1,8 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code 2390
	12 fourchettes de table table fork x 12	00ZT00AF7
	12 cuillères de table table spoon x 12	00ZT00AC7
	12 cuillères à café medium teaspoon x 12	00ZT00AH7
	12 couteaux de table table knife x 12	00ZT00AA7



Épaisseur / Gauge 1,5 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/0
 Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	lot 12 fourchettes de table table fork x 12	240000ZT00AF7
	lot 12 cuillères de table table spoon x 12	240000ZT00AC7
	lot 12 cuillères à café medium teaspoon x 12	240000ZT00AH7
	lot 12 couteaux de table table knife x 12	2400X0ZT00AA7
	lot scotché 12 couteaux de table ECO + table knife ECO x 12	134000ZT00CB7
	boîte 12 steak VALMY H 12 steak knife VALMY H box	240000B000BR7
	louche Soup ladle	240000B000425
	lot 12 fourchettes à dessert dessert fork x 12	240000ZT00AG7
	lot 12 cuillères à dessert dessert spoon x 12	240000ZT00AE7
	lot 12 couteaux à dessert dessert knife x 12	2400X0ZT00AB7
	lot 12 fourchettes à poisson fish fork x 12	240000ZT00AR7
	lot 12 couteaux à poisson fish knife x 12	240000ZT00AQ7
	fourchette de service sewing fork	240000B000436
	cuillère de service sewing spoon	240000B000250
	pelle à tarte cake slicer	240000B000455
	lot 12 fourchettes à huîtres oyster fork	240000ZT00BF7
	lot 12 fourchettes à escargots snail fork x 12	240000ZT00BI7
	tartineur FAST NOUVEAUTE butter spreader	134000BX00470



lot: scotché par 12

Slim

NOUVEAUTE



0295

Épaisseur / Gauge 0,6 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code 0295
	lot de 12 fourchettes 175mm fork x 12	00ZT00AF7
	lot de 12 cuillères 166mm spoon x 12	00ZT00AC7
	lot de 12 petites cuillères 110mm (café/moka) mocca/medium teaspoon x 12	00ZT00AH7
	lot de 12 couteaux 186mm knife x 12	00ZT00AA7
	lot de 12 petites fourchettes 120mm (gâteau/tapàs) cake fork x 12	00ZT00AH7



A partir du 01/01/2021, les couverts en plastiques sont interdits dans l'Union Européenne. La gamme Slim a été spécialement conçue pour apporter une solution économique et écologique aux professionnels de la restauration. Slim offre une alternative durable au jetable tout en étant un matériau 100% recyclable à l'infini.

From 01/01/2021, plastic cutlery is forbidden in the European Union. The SLIM range has been developed to bring an economic and ecological solution to catering professionals. SLIM offers a sustainable alternative to disposable products while being a 100% recyclable material.

disponible courant 2020



Amefa Couleur



Éclat

2214

Épaisseur / Gauge 2 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/0
 Finition miroir / Mirror finish
 Manche ABS + SAN

	Désignation Description	rouge  Code 2214	orange  Code 2214
	fourchette de table table fork	RDBS10320	ORBS10320
	cuillère de table table spoon	RDBS10325	ORBS10325
	cuillère à café medium teaspoon	RDBS10375	ORBS10375
	couteau de table table knife	RDBS10305	ORBS10305

	Désignation Description	turquoise  Code 2214	vert anis  Code 2214
	fourchette de table table fork	TUBS10320	AGBS10320
	cuillère de table table spoon	TUBS10325	AGBS10325
	cuillère à café medium teaspoon	TUBS10375	AGBS10375
	couteau de table table knife	TUBS10305	AGBS10305

	Désignation Description	gris  Code 2214	violine  Code 2214
	fourchette de table table fork	GYBS10320	VIBS10320
	cuillère de table table spoon	GYBS10325	VIBS10325
	cuillère à café medium teaspoon	GYBS10375	VIBS10375
	couteau de table table knife	GYBS10305	VIBS10305

	Désignation Description	blanc  Code 2214	noir  Code 2214
	fourchette de table table fork	WHBL00320	AABL00320
	cuillère de table table spoon	WHBL00325	AABL00325
	cuillère à café medium teaspoon	WHBL00375	AABL00375
	couteau de table table knife	WHBL00305	AABL00305



Amefa Steak & accessoires

Un couteau steak est un couteau de table aiguisé, la plupart du temps avec denture, et utilisé pour couper du faux-filet, une côte de bœuf ou un filet mignon...

Ces couteaux sont apparus pendant les années 1940 et ont connu un succès immédiat. Auparavant tous les couteaux de table étaient aiguisés mais nécessitaient un entretien régulier (affûtage et polissage). Avec le déclin du personnel de maison, cet entretien est devenu moins pratique.

Dans les années 1950, le traitement thermique de l'acier inoxydable était introduit. Ce traitement permettait aux couteaux de rester suffisamment aiguisés sans avoir besoin de denture. Cependant les couteaux steak avec denture étaient devenus usuels et sont restés parmi les meilleures ventes.

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.



Steaks - Entrée de gamme

Désignation Description	Code
1 boîte 24 couteaux steak POLYPRO manche rond	491100PK00CA4
2 boîte 12 couteaux steak POLYPRO	491400B000BR9
2 boîte 24 couteaux steak POLYPRO	491400PK01CA4
3 boîte 12 couteaux steak POLYPRO 2 rivets	491200B000BR9
4 boîte 12 couteaux steak bout rond POLYPRO 2 rivets	491200B000BZ7
5 boîte 12 cout. steak campagnard POLYPRO 2 rivets	491200B000BS9
6 boîte 18 lots de 3 couteaux steak TRAPPEUR NOUVEAUTE	497400CDU6JSK
7 couteau steak ARTISAN NOUVEAUTE	R26600B000113
8 boîte 12 couteaux steak VALMY H	240000B000BR7
9 couteau steak TRADITION Gris	2511ACBL00305
10 couteau steak TRADITION Vintage NOUVEAUTE	250224B000305
11 couteau steak TRADITION Inox	250200B000AA7

Polypro MR

PRADEL
essentiel



1

Polypro

PRADEL
essentiel



2



3



4



5

Trappeur

NOUVEAUTE

PRADEL
essentiel



6

Artisan

NOUVEAUTE

Richardson
Sheffield
Since 1839



7

Valmy H



8

Tradition

Lou Laguiole®

Gris



9

NOUVEAUTE

Vintage



10

Inox



11

Steaks - Moyen de gamme

Désignation Description	Code
1 couteau steak HAVANE	903600B000315
2 couteau steak BAGUETTE	844000B000317
3 couteau steak ROSSINI	1848X0B000315
4 couteau steak VIEUX PARIS SATINÉ	070800B000315
5 couteau steak VIRGULE	056100B000315
6 couteau steak PIZZA NOIR	700000B000620
7 fourchette steak PIZZA NOIR	700000B000340
8 couteau jumbo PIZZA NOIR	700000B000621
9 couteau steak PIZZA BOIS NOUVEAUTE	7000WNB000620
10 fourchette steak PIZZA BOIS NOUVEAUTE	7000WNB000340
11 couteau steak BRASERO NOUVEAUTE	495715B000113
12 couteau steak TORERO	703800B000315
13 fourchette steak TORERO	703800B000371

Havane



1

Baguette



2

Rossini



3

Vieux Paris satiné



4

Virgule



5

Steak Pizza noir



6



7



8

Steak Pizza bois **NOUVEAUTE**



9



10

Brasero **NOUVEAUTE**



11

Torero



12



13

Steaks - Moyen de gamme

Désignation Description	Code
1 couteau de table / steak - JET	251300BL00305
2 couteau de table / steak - JET SABLÉ	251306B000305
3 couteau GOLIATH	491600B000621
4 couteau XL BONGO NOUVEAUTE	246523B000621
5 couteau steak standing AURORA	906500B000314
6 couteau PRESTIGE lame lisse NOUVEAUTE	868000B000122
7 couteau HERCULE	491715B000621

Jet

Lou Laguiole®



1

Jet

Lou Laguiole®



2

Goliath



3

Bongo XL **NOUVEAUTE**



4

Aurora



5

Prestige

Lou Laguiole®



6

Hercule



7

Steaks - Haut de gamme

Sabatier Trompette lame lisse



1



coffret
Sabatier Trompette

Désignation Description	Code
1 coffret 6 steak lame lisse Sabatier Trompette	R08000RC22BP7
2 couteau ROYAL STEAK manche bois	252000B000113
3 couteau ROYAL STEAK manche noir	2520AAB000113
4 couteau ROYAL STEAK manche ivoire	2520WHB000113
5 couteau ROYAL STEAK manche bleu	2520BDB000113
6 couteau ROYAL STEAK manche rouge	2520RDB000113
7 couteau FUSION NOUVEAUTE	4918AAB000122
8 couteau EMPEROR NOUVEAUTE	2540AAB000113

Royal steak



2



3



4



5



6

Fusion **NOUVEAUTE**



7

Emperor **NOUVEAUTE**



8

Steaks - Haut de gamme

	Désignation Description	Code
1	6 couteaux steak LOUIS 6 coloris mixés	2520MPB000BR1
2	couteau steak LOUIS coloris noyer NOUVEAUTE	2520HNB000113
3	couteau steak LOUIS coloris hêtre NOUVEAUTE	2520WNB000113
4	couteau steak PRO	866000B000113

Louis

Lou Laguiole®



1

Louis

Lou Laguiole®

Noyer **NOUVEAUTE**



2

Louis

Lou Laguiole®

Hêtre **NOUVEAUTE**



3

Pro

Lou Laguiole®

Nouveau : vrac



4



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

905

Acier/Steel

Désignation Description	Code
1 steak Écorce	905000
2 steak Abeille	905100
3 coffret bois 6 steak Écorce	905060
4 coffret bois 6 steak Abeille	905160



- > Couteaux steak en acier massif en vrac ou coffret bois.
- > 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.



Amefa Spécifiques Cocktail Service



Handicap

3000 / 3001

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Manche ABS

Désignation Description	Code
1 fourchette	300000B000340
2 cuillère	300000B000345
3 couteau droit	300000B000335
4 fourchette droitier	300100B000485
5 cuillère droitier	300100B000490
6 couteau incliné	300100B000481
7 fourchette gaucher	300100B000486
8 cuillère gaucher	300100B000491



1



2



3



4



5



6



7



8

Couverts spécifiques

Désignation Description	Code
1 lot de 6 cuillères à moka série 0265 / PRIMO	026500ZT00AL6
2 lot de 6 cuillères à mazagran série 0265 / PRIMO	026500ZT00AV6
3 tube 48p amuse bouche avec dents PRIMO*	026500T000AX3
4 tube 48p amuse bouche avec crochet PRIMO*	026500T000AX2
5 boîte de 24 cuillères à moka MAKAO NOUVEAUTE	012205C003AK8
6 boîte de 12 cuillères à mazagran RELAIS	240000ZT00AV7
7 boîte 12 cuillères à moka VÉSUYE	489000ZT00AK7
8 fourchette homard FLORENCE	181000B000423
9 tartineur FAST NOUVEAUTE	134000BX00470

Primo



Makao

NOUVEAUTE **PRIX EN BAISS**



Relais



Vésuve



Florence



Fast

NOUVEAUTE



Festivity

0280

Désignation Description	Code 0280
10 cuillère avec dents* spoon with teeth	05B000564
11 cuillère à café/thé* medium teaspoon	05B000375
12 cuillère à moka/expresso* mocca spoon	05B000380



10



11



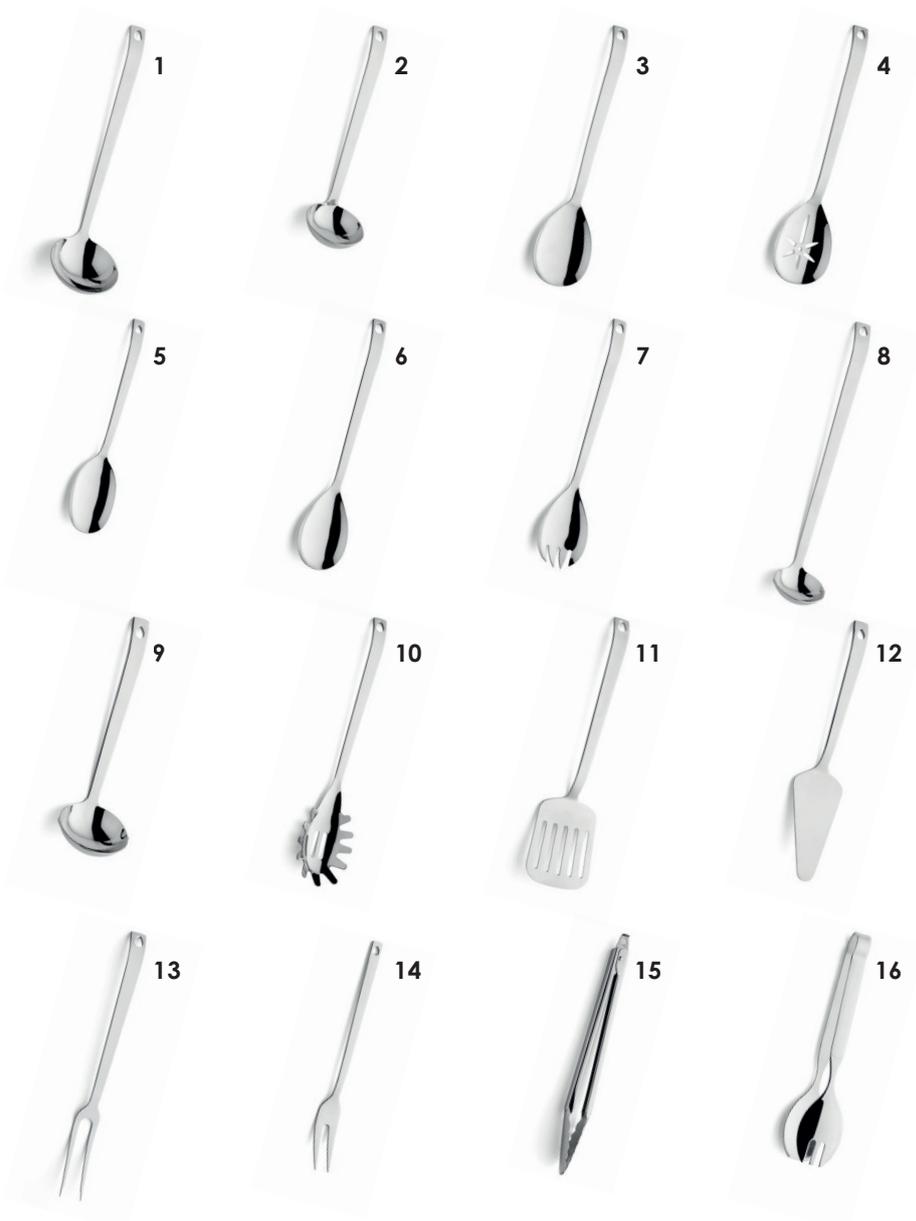
12

Buffet Martin

1316

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition brillant / Bright finish

Désignation Description	Code 1316
1 louche	00B000240
2 louchette 26cm	00B000241
3 cuillère à servir GM	00B000244
4 cuillère à servir percée GM	00B000245
5 cuillère à servir PM	00HCBU250
6 cuillère à salade GM	00B000248
7 fourchette à salade GM	00B000249
8 cuillère sauce GM	00HCBU242
9 cuillère à sauce PM	00B000254
10 cuillère à spaghettis	00B000257
11 pelle à servir	00HCBU243
12 pelle à tarte	00B000255
13 fourchette à viande	00HCBU246
14 fourchette à charcuterie	00HCBU247
15 pince multi usage	131900B000256
16 pince à servir PM	00B000258



Accessoires services

0280

Désignation Description	Code 0280
17 pince salade traiteur	C15199BL00411
18 pince gâteau traiteur	C15199BL00413
19 pince asperges traiteur	C15199BL00412



17



18



19

Amefa Bar & platerie



Brasserie

Acier / Steel 18/10
Finition brillant / Bright finish

Désignation Description	Code
----------------------------	------

1 seau à champagne	C16100F000742
2 seau à glace	C16100F000760

Sous sachet plastique



1



2



3



4

Strip

Acier / Steel 18/10
Finition brillant / Bright finish

Désignation Description	Code
----------------------------	------

3 seau à champagne Strip*	C16178F000742
4 seau à glace Strip*	C16178F000760

Sous sachet plastique



5



6



10

Unie

Acier / Steel 18/10 sauf porte seau
Finition brillant / Bright finish

Désignation Description	Code
----------------------------	------

5 seau champagne à oreilles	C15199F000740
6 seau glace	C15199F000759
7 rafraîchisseur à champagne 42	C16100WX10834
8 rafraîchisseur à champagne 36	C16100WX10832
9 porte seau champagne	C16100WX03745
10 shaker	C16100WX07835

En boîte



9



7/8

Platerie unie

Acier / Steel 18/0

Finition standard brillant / Bright standard finish



1



2



3



4



5



6



7



8

Désignation Description	Code
1 plat ovale 22x14	C15199F000705
1 plat ovale 27x17,5	C15199F000706
1 plat ovale 34x22	C15199F000708
1 plat ovale 38x25	C15199F000709
1 plat ovale 41x27	C15199F000710
1 plat ovale 46x30	C15199F000711
2 plat rond 30	C15199F000824
3 plat poisson 60x27	C15199F000730
3 plat poisson 80x30,5*	C15199F000731

Désignation Description	Code
4 légumier 12	C15199F000786
4 légumier 16	C15199F000787
4 légumier 20	C15199F000788
4 légumier 22	C15199F000789
4 légumier 24	C15199F000790
5 plat gratin ovale 20,5 x 12,55*	C15199F000713
5 plat gratin ovale 25 x 15,5	C15199F000714
5 plat gratin ovale 30,5 x 18,5	C15199F000715
5 plat gratin ovale 35,5 x 21,5*	C15199F000716

Désignation Description	Code
5 plat gratin ovale 38 x 23,5	C15199F000717
6 plat gratin rect. 30 x 21	C15199F000796
6 plat gratin rect. 37 x 25,5	C15199F000797
7 soupière 22	C15199F000806
7 soupière 24	C15199F000807
8 couvre assiette 23*	C16199F000838

Régence / Choc

C111

Acier / Steel 18/0

Finition standard brillant / Bright standard finish

Désignation Description	Code C111
1 plat ovale 35x20	99F000702
1 plat ovale 40x23	99F000703
1 plat ovale 45x26,5	99F000704
2 plat poisson	99F000730
3 légumier 22	99F000789
3 légumier 24	99F000790
4 coupe à crème*	99F000827

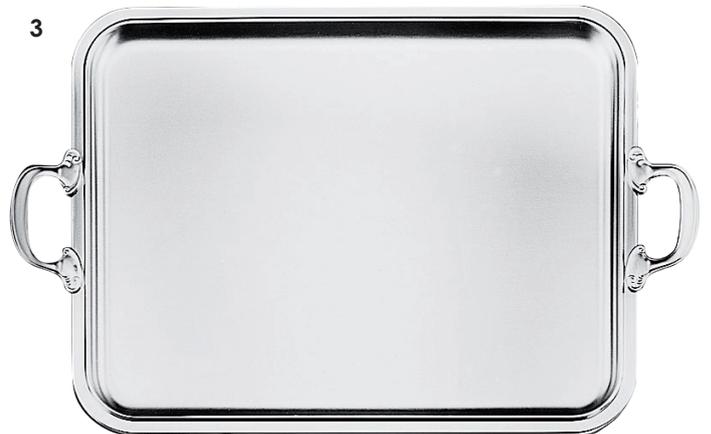


Plateaux

C161

Acier / Steel 18/10

Désignation Description	Code C161
1 plateau rectangle 25x20	99B000771
1 plateau rectangle 32x26	99B000772
1 plateau rectangle 36x29*	99B000773
1 plateau rectangle 40x31	99B000774
1 plateau rectangle 44x36	99B000775
2 plateau limonadier 40	99WX07770
3 plateau rectangle 63x47 à anses*	99WX10799



Pots à verser

C161

Acier / Steel 18/10

Désignation Description	Code C161
1 pot empilable 200cl	99F000804
2 pot empilable 150cl	99F000803
3 pot empilable 100cl	99F000802



Désignation Description	Code
4 pot droit 100cl	C16199F000801
5 pot droit 50cl	C16199F000800



Amefa Coutellerie



Équipement studio

4920

Épaisseur / Gauge 1 mm

Désignation Description	Code 4920
1 couteau à pain	00PA00191
2 couteau à découper	00PA00196
3 couteau Chef	00PA00132
4 ciseaux cuisine	00PM00143



Polypro

Épaisseur / Gauge 1 mm

Désignation Description	Code
5 boîte 12 couteaux steak bout rond POLYPRO 2 RIVETS	491200AF08DA4
6 boîte 12 couteaux office POLYPRO	491400AF08DA1
7 boîte 12 couteaux office POLYPRO 2 RIVETS	491200AF08DA1
8 boîte 12 épilateurs POLYPRO	491400AF08DA5
9 boîte 12 épilateurs POLYPRO 2 RIVETS	491200AF08DA5



Artisan

R266

Épaisseur / Gauge 1,8 mm

Désignation Description	Code R266
1 couteau office/carte	00PCA1117
2 couteau légume/carte	00PCA1120
3 couteau fromage/carte	00PCA1135
4 couteau desosser/carte	00PCA1192
5 couteau cuisine 18/carte	00PCA1181
6 couteau chef/carte	00PCA1132
7 couteau pain/carte	00PCA1191
8 couteau découper/carte	00PCA1196



1



2



3



4



5



6



7



8

spécial lave-vaisselle
épaisseur couteau à découper
manche POM
pleine soie
lame inox 13/c aisi 420
polissage satiné
pourtour adouci et lustré
émouture évidé
trempé, dureté, flexibilité
rivet inox

Artisan

R266

Épaisseur / Gauge 1,8 mm

Désignation Description	Code R266
1 fourchette découper/carte	00PCA1197
2 couteau santuko 18/carte	00PCA1161
3 couteau jambon/carte	00PCA1182
4 couperet/carte	00PCA1130
5 fusil à aiguiser/carte	00PCA1195
6 ciseau cuisine/carte	00PCA1143
7 secateur/carte	00PCA1146
8 barre magnétique/carte	00PCA1115
9 bloc 6 pièces composition: couteau chef / couteau découper / couteau pain / couteau utile / couteau steak / couteau office	00BN06K32



1



2



3



4



5



6



7



8



9

spécial lave-vaisselle
épaisseur couteau à découper
manche POM
pleine soie
lame inox 13/c aisi 420
polissage satiné
pourfour adouci et lustré
émouture évidé
trempé, dureté, flexibilité
rivet inox

Sup R Cut

R400

Epaisseur / Gauge 1,5 mm

Désignation Description	Code R400
1 couteau à légumes gris	GYB000118
2 épilucheur vert	GRB000268
3 couteau à tomates rouge	RDB000108
4 couteau utilité gris - lame lisse	GYB000611
5 couteau utilité vert - lame dentée	GRB000116
6 couteau à épilucher rouge	RDB000117

Lame acier MOV (Chrome Molybdène Vanadium)
Manche moulé polypropylène
Résistance lave-vaisselle



SUPER SHARP



Désignation Description	Code
7 couteau bec d'oiseau 60 mm / 2"	A917003
display 24 couteaux bec d'oiseau 60 mm / 2"	A917023
8 couteau office 70 mm / 2,5"	A917002
display 24 couteaux office 70 mm / 2,5"	A917022
9 couteau office 85 mm / 3"	A917001
display 24 couteaux office 85 mm / 3"	A917021



La gamme SUPER SHARP est issue de la technique de coupe des préparateurs culinaires professionnels adaptée aux lames de couteaux. Le concept de réalisation de ces lames repose sur un principe d'affûtage spécifique innovant « breveté » qui, combiné à une opération de polissage électrolytique, (technique utilisée notamment pour les outils coupants de précision dans le domaine médical) permet d'obtenir une coupe rasoir et une garantie de durée de la performance dans le temps. La lame est également trempée pour augmenter sa dureté et sa longévité. Grâce à la qualité des aciers sélectionnés et à ce principe d'affûtage, vous avez la GARANTIE d'une coupe parfaite. L'entretien du tranchant de la lame est réalisé facilement à partir d'outil standard d'aiguisage (fusil, pierre, ...). Sa forme spécialement étudiée pour une bonne prise en main est l'assurance d'une très bonne ergonomie. L'ensemble, lame et manche, est fabriqué à 100% en France, bénéficie de techniques modernes et de tous les contrôles qualité des couteaux SABATIER DIAMANT.

SABATIER

 TROMPETTE®



CHR 2020

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL SPECIFICATIONS

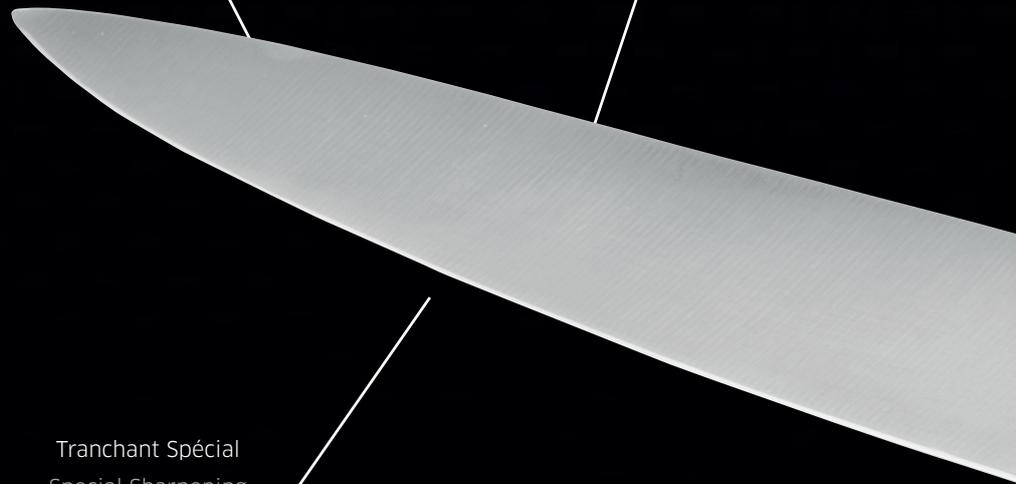
Tous nos couteaux Sabatier Trompette sont dotés de lames en acier de haute qualité, conçues pour un usage intense et professionnels. Le Molybdène Vanadium (MoV) augmente la dureté et la flexibilité des lames, afin d'optimiser leur performance de coupe à travers le temps.

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.



Dos de lame arrondi pour un confort optimal

The rounded back of blades guarantees a better comfort of use.



Tranchant Spécial
Special Sharpening



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

Pro Flex Asean Pro Tech Origin Universal Vulcano



Packaging pegbordable
Pegboardable pack

6 langues
6 languages

Fourreau transparent + carte imprimée
Transparent cover + printed card

Protection lame
Blade protection

Maintien sécurisé
Secured support



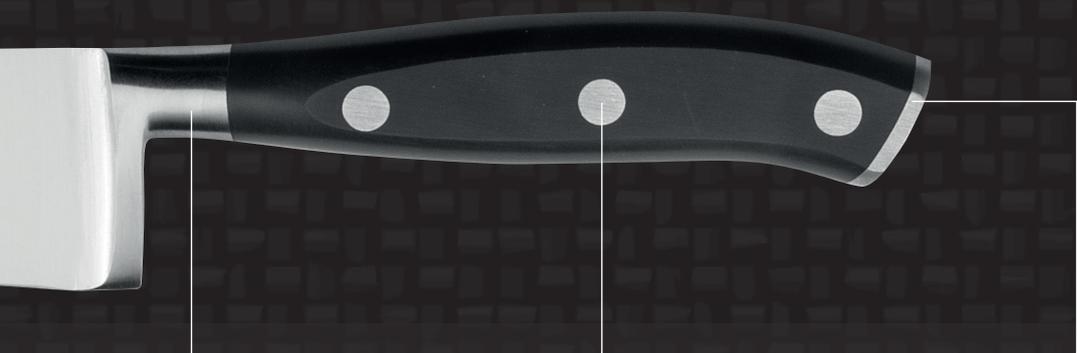
8657 VULCANO



ACIER DE HAUTE QUALITE
5CR15MOV

Description	Code	Longueur 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





MITRE INOX

MANCHE POM / PLEINE SOIE + RIVETS INOX

CULOT INOX



4



5



6



7



8

8701 ASEAN



ACIER DE HAUTE QUALITÉ
5CR15MOV

Description	Code	Longueur 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



1



2



POIGNÉE ACIER INOXYDABLE 18/0



3



4



5



6

8780 ORIGIN



ACIER DE HAUTE QUALITÉ
5CR15MOV

Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Office 100 mm	00STPC112	200
2 Couteau Désosser 130 mm	00STPC227	245
3 Couteau Filet de Sole 180 mm	00STPC011	300
4 Couteau Découper/Tranchelard 200 mm	00STPC196	310
5 Fourchette Découper	00STPC197	315
6 Couteau Santoku 180 mm	00STPC161	300
7 Couteau Chef 150 mm	00STPC114	270
8 Couteau Chef 200 mm	00STPC132	310

Description	Code	Longueur mm
9 Couteau Chef 250 mm	00STPC131	370
10 Couteau Chef 300 mm	00STPC180	430
11 Fusil à aiguiser 230 mm	00STPC225	350
12 Couteau Découper/Tranchelard 250 mm	00STPC179	360
13 Couteau Jambon/Saumon 280 mm	00STPC188	400





MITRE INOX

MANCHE ABS

RIVETS INOX



8

9

10

11

12

13

8888 PRO TECH



SABATIER
TROMPETTE®
5Cr15MoV

ACIER DE HAUTE QUALITÉ
5CR15MOV

Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Désosser 130 mm	00STPC018	275
2 Couteau à Saigner 130 mm	00STPC016	270
3 Couteau à Saigner 150 mm	00STPC015	290
4 Couteau Filet de Sole 170 mm	00STPC142	320
5 Couteau Dénervier 180 mm	00STPC017	325
6 Couteau Boucher 200 mm	00STPC221	350

Description	Code	Longueur mm
7 Couteau Boucher avec alvéoles 250 mm	00STPC222	400
8 Couteau Chef 200 mm	00STPC132	350
9 Couteau Chef 250 mm	00STPC131	390
10 Couteau Chef 300 mm	00STPC180	440
11 Fusil à aiguiser 250 mm	00STPC225	375



1



2



3



4



5



6

NORME HACCP



Viande crue



Poisson



Produits laitiers
et pain



Fruits et légumes



Volaille



MANCHE NYLON

SYSTÈME HACCP

EMBOUS INTERCHANGEABLES



7



8



9



10



11

0256 UNIVERSAL



ACIER HAUTE QUALITÉ
5CR15MOV

Description	Code	Longueur 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	Longueur 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
14 Couteau Kebab 400 mm	00STPC013	530





MANCHE PLEINE SOIE

MANCHE ABS

RIVETS INOX



8



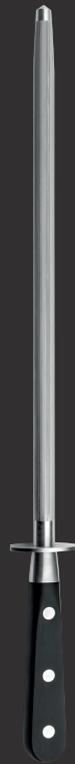
9



10



11



12



13



14

0741

PRO FLEX

NOUVEAUTE



Pro Flex
X30Cr13

LAME FLEXIBLE
INOX X30CR13

Description	Code	Longueur 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
6 Spatule Large Courbée 350 mm	00STPCU24	465

Description	Code	Longueur mm
7 Spatule Droite 150 mm	00STPCU01	270
8 Spatule Droite 200 mm	00STPCU23	325
9 Spatule Droite 250 mm	00STPCU05	370
10 Spatule Droite 300 mm	00STPCU06	420
11 Spatule Droite 350 mm	00STPCU07	470
12 Spatule Droite 400 mm	00STPCU08	520



NORME HACCP



Viande crue



Poisson



Produits laitiers
et pain



Fruits et légumes



Volaille



MITRE INOX

MANCHE PP

SYSTÈME HACCP

EMBOUPTS INTERCHANGEABLES



7

8

9

10

11

12

VALISES HOTELIERES 5 COUTEAUX



ASEAN

921901

	Couteau Utile 130 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Découper 200 mm
	Couteau Santoku 170 mm
	Couteau Chef 200 mm

VULCANO

918901

	Couteau Office 90 mm
	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Santoku 170 mm
	Couteau Chef 200 mm

UNIVERSAL

671901

	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Saigner 160 mm
	Couteau Découper 180 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Boucher 200 mm

ORIGIN

920901

	Couteau Office 100 mm
	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Santoku 200 mm
	Couteau Chef 250 mm



Poignée transport

Vue face

Rangement et transport sécurisé pour 5 grands couteaux de cuisine

Evolutif: rangement possible jusqu'à 5 petits couteaux et ustensiles



Porte-étiquette
Nom

Vue arrière

VALISES HOTELIERES 8 COUTEAUX



UNIVERSAL

671902

	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Saigner 160 mm
	Couteau Découper 180 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Boucher 200 mm
	Couteau Jambon/Saumon 250 mm
	Fourchette Découper
	Fusil à aiguiser 300 mm

ORIGIN

920902

	Couteau Office 100 mm
	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Santoku 200 mm
	Couteau Chef 250 mm
	Fourchette Découper
	Couteau Découper 200 mm
	Fusil à aiguiser 230 mm



Poignée transport

Vue face

Rangement et transport sécurisé pour 5 grands couteaux de cuisine

Evolutif: rangement possible jusqu'à 5 petits couteaux et ustensiles



Porte-étiquette Nom

Large poche extérieure

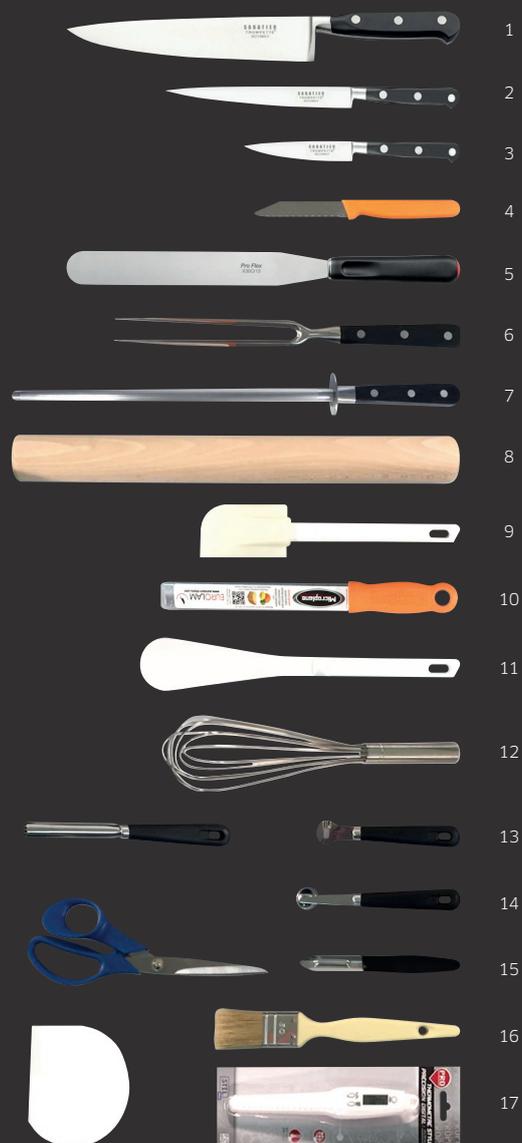
Vue arrière

VALISE HOTELIERE 20 PIECES



926900

1	ORIGIN couteau chef 250 mm
2	ORIGIN couteau filet sole 180 mm
3	ORIGIN couteau office 100 mm
4	Couteau office multi-coupes
5	PRO FLEX spatule droite 250 mm
6	ORIGIN fourchette découper
7	UNIVERSAL fusil à aiguiser 300 mm
8	Rouleau hêtre
9	Maryse manche exoglass 250 mm
10	Râpe Microplane
11	Spatule polyéthylène 300 mm
12	Fouet inox étanche 250 mm
13	Canneleur
14	Cuillère à pommes/melon 220 mm
15	Eplucheur manche ABS
16	Pinceau soie naturelle manche plastique 300 mm
17	Thermolab électronique 50° C / 200° C
18	Vide-pommes
19	Ciseau gainé cranté
20	Corne



- 2 plateaux intérieurs amovibles facile à nettoyer
- Plusieurs compartiments multi-rangements
- Ressort 24 spires pour un parfait maintien des couteaux
- Sangle et poignée de transport

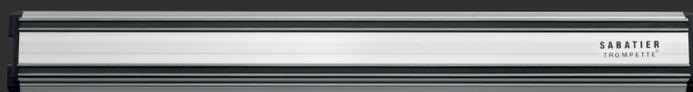
9130

BARRETTES AIMANTEES

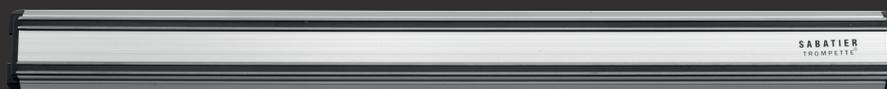


Description	Code
1 Barrette aimantée aluminium 330 mm	00STPC125
2 Barrette aimantée aluminium 450 mm	00STPC123

1



2





CHR 2020

Accessoires vin



Désignation Description	Code
1 sommelier Bar SOMMELIER	A77591B000600
2 2 bouchons en verre BLANC & ROUGE	A775G0ARCSGS2
3 bouchon hermétique PATIENCE	A77500ARCS571
4 tire-bouchon avec poignée ORIGINAL	A77500ARCS288
5 pompe à vide + 3 bouchons AERO	A77500ARCSPU3

Désignation Description	Code
6 tire-bouchon CHAMPAGNE	A77500ARCS298
7 seau à champagne + insert silicone DRY COOL*	A775G0ARCS742
8 aérateur de vin EPICURE	A775G0ARCS296
9 tire-bouchon à levier LEVER	A77500ARCS581



Accessoires bar



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

Désignation Description	Code	Désignation Description	Code
1 shaker 500 et 700ml MOOVE	A77591B000835	6 passoire PURE	A77591B000574
2 presse citron SQUEEZE	A77574ARCS530	7 pelle à glace ICE	A77574B000573
3 pilon PIL	A77591B000579	8 cuillère à cocktail MIX	A77591B000400
4 couteau fruit LEMON	R31091BOX0617	9 pince à fruits SELECT	A77591B000577
5 doseur à cocktail JUST	A77591B000576	10 bouchon verseur HEAD	A77591B000578

CUISINOX



CHR 2020

Élysée

C615

Acier inox / *Stainless steel 18/10*

Finition miroir / *Mirror finish*

Désignation <i>Description</i>	Code C615
1 casserole Ø14 induction encaps.	00WX13817
1 casserole Ø16 induction encaps.	00WX13818
1 casserole Ø18 induction encaps.	00WX13819
1 casserole Ø20 induction encaps.	00WX13820
2 3 casseroles Ø16/18/20 induction encaps	00WX13W23
3 poêle Ø20 anti-adhérente induction encaps.	00WX13860
3 poêle Ø24 anti-adhérente induction encaps.	00WX13861
3 poêle Ø28 anti-adhérente induction encaps.	00WX13862
4 sauteuse anti-adh. induction encaps. + couv. Ø24	00WX13867
5 faitout induction encaps. + couvercle Ø20*	00WX13W13
5 faitout induction encaps. + couvercle Ø24*	00WX13W09
5 faitout induction encaps. + couvercle Ø26*	00WX13W16
6 cuit vapeur universel Ø20/22/24	00WX13892
7 marmite induction encaps. + couvercle Ø24	00WX13W37
8 le Cuisinox Ø24 composition : cuit vapeur (H 72 mm) / grand cuit vapeur (H 117 mm) bain-marie / cuit pâtes / marmite + couvercle	00WX13W40

Couvercle universel NOUVEAUTE	
9 couvercle universel Ø16 NOUVEAUTE	C614 99WX05876
9 couvercle universel Ø18 NOUVEAUTE	C614 99WX05877
9 couvercle universel Ø20 NOUVEAUTE	C614 99WX05878
9 couvercle universel Ø24 NOUVEAUTE	C614 99WX05880
9 couvercle universel Ø28 NOUVEAUTE	C614 99WX05881



fond encapsulé tous feux

Éclipse

C614

Acier inox / *Stainless steel 18/10*

Finition miroir / *Mirror finish*

Désignation <i>Description</i>	Code C614
1 casserole Ø14 induction encaps.*	00WX13817
1 casserole Ø16 induction encaps.	00WX13818
1 casserole Ø18 induction encaps.	00WX13819
1 casserole Ø20 induction encaps.	00WX13820
2 série 3 casseroles Ø16/18/20 + poignée	00WX13W23
3 poêle Ø24 induction encaps.	00WX13851
3 poêle Ø26 induction encaps.*	00WX13853
3 poêle Ø28 induction encaps.	00WX13852
4 poêle Ø24 revêtue induction encaps.	00WX13861
4 poêle Ø28 revêtue induction encaps.	00WX13862
5 sauteuse induction encaps. + couvercle Ø24	00WX13W30
6 sauteuse revêtue induction encaps.+ couvercle Ø24	00WX13867
7 faitout induction encaps. + couvercle Ø24	00WX13W09
8 poignée tout inox	00WX14894
9 set de 2 anses amovibles bakélite + inox	C61099WX14895



1



2



3



4



5/6



7



8



9



10



Couvercle universel

NOUVEAUTE

10 couvercle universel Ø16	NOUVEAUTE	C614 99WX05876
10 couvercle universel Ø18	NOUVEAUTE	C614 99WX05877
10 couvercle universel Ø20	NOUVEAUTE	C614 99WX05878
10 couvercle universel Ø24	NOUVEAUTE	C614 99WX05880
10 couvercle universel Ø28	NOUVEAUTE	C614 99WX05881



10

fond encapsulé tous feux
poignée amovible

C611

Fonte d'acier émaillé
Enameled cast iron

Désignation Description	Code C611
1 cocotte ronde avec couvercle - noir - Ø20 + 2 maniques	79WX36856
1 cocotte ronde avec couvercle - noir - Ø24 + 2 maniques	79WX29857
2 cocotte ronde avec couvercle - rouge - Ø20 + 2 maniques	80WX21856
2 cocotte ronde avec couvercle - rouge - Ø24 + 2 maniques	80WX22857
3 cocotte ronde avec couvercle - bleu - Ø20 + 2 maniques	80WX37856
3 cocotte ronde avec couvercle - bleu - Ø24 + 2 maniques	80WX28857
4 cocotte ovale avec couvercle - noir - 29cm + 2 maniques	79WX32858
4 cocotte ovale avec couvercle - noir - 35m + 2 maniques	80WX38869
5 cocotte ovale avec couvercle - rouge - 29cm + 2 maniques	79WX30858
5 cocotte ovale avec couvercle - rouge - 35m + 2 maniques	80WX38871
6 cocotte ovale avec couvercle - bleu - 29cm + 2 maniques	79WX31858



maniques silicone intégrées



intérieur : acier émaillé noir mat
extérieur : acier émaillé brillant

INDEX GENERAL

Accessoires bar	169	Equipement studio	143	Prestige	128
Accessoires service	135	Escale nature - terre et gris	48	Primo	134
Accessoires vin	168	Escale noir	50	Prisme	52
Actual	110	Esquisse	158	Pro	130
Alkaline	16	Fast <small>NOUVEAUTE</small>	132	Pro flex <small>NOUVEAUTE</small>	160
Alphonse	131	Feeling bronze	40	Pro tech	156
Amsterdam	108	Feeling jade/indigo/turquoise	41	Pure	62
Ariane	92	Festivity	134	Quadrille <small>NOUVEAUTE</small>	106
Artisan	144	Fjord	119	Relais	134
Asean	152	Florence	82	Resto	118
Atlante	27	Fusion <small>NOUVEAUTE</small>	129	Rossini	93
Ato marteles	10	Goliath	128	Royal baguette	73
Aurora	75	Grain de malice	46	Royal steak	129
Austin inox	99	Haikou <small>NOUVEAUTE</small>	12	Sabatier trompette (steak)	129
Austin pvd cuivre	103	Handicap	133	Sania	58
Austin pvd noir	102	Havane	91	Scandinavia	120
Austin pvd or	103	Havane jungle <small>NOUVEAUTE</small>	90	Shadow aqua <small>NOUVEAUTE</small>	36
Austin retro	99	Haydn	85	Shadow nacre	34
Baghera blanc	54	Helena	113	Side <small>NOUVEAUTE</small>	13
Baghera platine	55	Hercule	128	Silhouette	19
Baguette	84	Hotel	117	Slim <small>NOUVEAUTE</small>	122
Baguette daily	104	Incidence	29	Steak pizza bois <small>NOUVEAUTE</small>	127
Barrettes aimantees	165	Instinct	109	Steak pizza noir	127
Boheme	26	J'ai gouté	11	Steaks entree de gamme	126
Bongo	107	Jellyspoon	28	Steaks haut de gamme	129
Bongo xl <small>NOUVEAUTE</small>	128	Jet	97	Steaks moyen de gamme	127
Brasero <small>NOUVEAUTE</small>	128	Jewel	79	Steel	17
Brasserie	137	Juno	89	Stone ivoire/gris clair	45
Buffet martin	135	Livia	76	Stone rouge et gris	44
Butterfly	28	Livia ronda	77	Strip	137
Canisse	96	Livia trendy	78	Sup r cut	146
Caractere	88	Loft	27	Super sharp	146
Carlton	87	Lollypop	47	Tendance	72
Champy	27	Louis <small>NOUVEAUTE</small>	130	Tess	40
Cocoon	28	Magma ivoire	42	Tonique	63
Contour urfe	105	Magma noir	43	Torero	127
Coupe	61	Makao <small>NOUVEAUTE</small>	134	Tradition	126
Couverters specifiques	134	Manille	116	Trappeur <small>NOUVEAUTE</small>	126
Cuba	81	Metropole	71	Trilogy	98
Cube	70	Moderno	83	Triomphe	114
Danube	111	Neuvieme art	15	Unie	137
Diplomate PVD champagne <small>NOUVEAUTE</small>	101	Onde	51	Universal	158
Diplomate PVD noir <small>NOUVEAUTE</small>	100	Opus <small>NOUVEAUTE</small>	74	Valises hotelieres	162
Double filet	112	Origin	154	Valmy	121
Drop	29	Oxygene blanc	59	Versailles	21
Duo	29	Perle	20	Vesuve	134
Eclat	124	Persane	14	Vieux paris brillant	94
Eclipse	173	Pix elle	6	Vieux paris satine	95
Elixir	9	Pix'elle 3d <small>NOUVEAUTE</small>	7	Vieux paris standard	115
Elysee	172	Plateaux	140	Virgule	127
Embruns	29	Platerie regence/choc	139	Volcan <small>NOUVEAUTE</small>	174
Emperor <small>NOUVEAUTE</small>	129	Platerie unie	138	Vulcano	150
Envie	60	Polypro	126-143	Yaka blanc	56
Eole	8	Pots a verser	141	Yaka noir	53



ROUGE PLUS

Vi EQUIPEMENT

160 Avenue Paul Vaillant Couturier

93120 LA COURNEUVE

tel.: +33 (0)1 75 43 77 96

fax: +33 (0)1 75 43 77 97

site web: www.rougeplus.com

email: contact@rougeplus.com