



Creative Cooking. Delicious Dining.

Collectivités Hôtellerie Restauration au 01/01/2023



COUZON

Medard de Noblat
Depuis 1836



Richardson
Sheffield
Since 1839

SABATIER
TROMPETTE

C&S
Chef & Sommelier

CUISINOX



Creative Cooking. Delicious Dining.



Fort de ses 90 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 de ce groupe Amefa dédiées à l'hôtellerie/restauration.

With over 90 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 29

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 155



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

Pages 156 à 158

SABATIER
TROMPETTE®

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

Pages 159 à 176



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

Pages 177 à 179

CUISINOX

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

Pages 181 à 185

COUZON



CHR au 01/01/2023

SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| COUZON la marque | 3 |
| COUZON Couverts | |
| pix' elle | 6 |
| pix' elle 3d | 7 |
| éole | 8 |
| élixir | 9 |
| j'ai goûté | 11 |
| side | 13 |
| side velvet <small>NOUVEAUTE</small> | 14 |
| side pvd noir <small>NOUVEAUTE</small> | 15 |
| side pvd or <small>NOUVEAUTE</small> | 16 |
| side pvd cuivre <small>NOUVEAUTE</small> | 17 |
| haikou | 18 |
| persane <small>NOUVEAUTE</small> | 19 |
| neuvième art | 20 |
| alkaline | 21 |
| steel | 22 |
| silhouette | 23 |

| | |
|-----------------------------|----|
| COUZON Métal argenté | 24 |
|-----------------------------|----|

| | |
|-------------------------------|----|
| COUZON Objets de table | |
| bohème | 28 |
| embruns | 29 |
| drop | 29 |
| duo | 29 |
| jellyspoon | 29 |
| butterfly | 29 |

INDEX

| | |
|--|----|
| alkaline | 21 |
| bohème | 28 |
| butterfly | 29 |
| drop | 29 |
| duo | 29 |
| élixir | 9 |
| embruns | 29 |
| éole | 8 |
| haikou | 18 |
| j'ai goûté | 11 |
| jellyspoon | 29 |
| neuvième art | 20 |
| persane <small>NOUVEAUTE</small> | 19 |
| pix' elle | 6 |
| pix' elle 3d | 7 |
| side | 13 |
| side pvd cuivre <small>NOUVEAUTE</small> | 17 |
| side pvd noir <small>NOUVEAUTE</small> | 15 |
| side pvd or <small>NOUVEAUTE</small> | 16 |
| side velvet <small>NOUVEAUTE</small> | 14 |
| silhouette | 23 |
| steel | 22 |

* jusqu'à épuisement du stock
** rupture à prévoir dans l'année

Couzon, référence française des arts de la table depuis 1947

UN STYLE UNIQUE ET ORIGINAL, UN DESIGN CONTEMPORAIN

Depuis plus de 76 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



objets de table tableware

Couzon,
a leading French
tableware brand
established 1947


A UNIQUE AND ORIGINAL STYLE WITH A CONTEMPORARY DESIGN

Since over 76 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.

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

ORIGINALITÉ ET RAFFINEMENT

Les couverts Couzon sont des modèles exclusifs, originaux et contemporains, créés par nos designers.

Fabriquée à partir d'acier 18/10 de haute qualité, chaque collection est conçue avec un souci de la précision et de raffinement pour dresser des tables hôtelières haut de gamme.

cutlery

ORIGINALITY AND REFINEMENT

Couzon cutlery is exclusive, original and contemporary, created by our designers.

Made from high quality 18/10 stainless steel, each collection is designed with precision and refinement to set up high end tables.



alkaline



élixir



éole



haikou



j'ai goûté



neuvième art



persane **NOUVEAUTE**



pix'elle



side noir **NOUVEAUTE**



side cuivre **NOUVEAUTE**



side or **NOUVEAUTE**



side velvet **NOUVEAUTE**



pix'elle 3D



side



silhouette



steel

pix'elle

C507

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

| | | |
|---|-----------------------------------|---------------|
|  | Fourchette de table Table fork | C50700B000320 |
|  | Cuillère de table Table spoon | C50700B000325 |
|  | Cuillère à café Coffee spoon | C50700B000375 |
|  | Couteau de table Table knife | C50700B000305 |



actuel et original

Joue la carte de la modernité grâce à son profil épuré, rectiligne et contemporain.

Le couteau a la particularité de se poser sur son tranchant formant avec les autres pièces un ensemble au design remarquable et harmonieux.






Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

pix'elle 3D

C855

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

| | | |
|---|---------------------------------------|---------------|
|  | Fourchette de table Table fork | C85500B000320 |
|  | Cuillère de table Table spoon | C85500B000325 |
|  | Cuillère à café Coffee spoon | C85500B000375 |
|  | Couteau de table Table knife | C85500B000305 |
|  | Fourchette à dessert Dessert fork | C85500B000340 |
|  | Cuillère à dessert Dessert spoon | C85500B000345 |
|  | Couteau à dessert Dessert knife | C85500B000335 |
|  | Fourchette de service Service fork | C85500B000246 |
|  | Cuillère de service Service spoon | C85500B000435 |



géométrie contemporaine

Une collection aux proportions équilibrées qui joue la carte de la modernité grâce à son profil épuré, rectiligne et contemporain. Chaque pièce est soulignée d'un décor gravé qui confère un effet scintillant et beaucoup d'éclat à la table.









Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

éole

C255

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

| | | |
|---|--------------------------------------|---------------|
|  | 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 |



la douceur au quotidien

Pour tous les jours, un couvert intemporel ; simple et moderne aux courbes douces et harmonieuses. Chaque pièce bénéficie d'un parfait équilibre ; d'une prise en main confortable qui vous invite à savourer des instants gourmands.










Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

élixir

C532

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

| | | |
|---|--|---------------|
|  | Fourchette de table Table fork | C53200B000320 |
|  | Cuillère de table Table spoon | C53200B000325 |
|  | Cuillère à café Coffee spoon | C53200B000375 |
|  | Couteau de table Table knife | C53200B000305 |
|  | Fourchette à dessert/poisson Dessert fork | C53200B000340 |
|  | Cuillère à dessert Dessert spoon | C53200B000345 |
|  | Couteau à dessert Dessert knife | C53200B000335 |
|  | Couteau à poisson* Fish knife | C53200B000410 |
|  | Cuillère expresso* Espresso spoon | C53200B000380 |



absolu végétal

Une fourchette d'inspiration florale, une cuillère et un couteau qui suggèrent la ligne d'une feuille.

Dessiné tout en courbes et en rondeurs, un couvert original, poétique et ergonomique qui crée l'évènement sur la table.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON












COUZON

j'ai goûté

C624

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

| | | |
|---|---------------------------------------|---------------|
|  | 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 Serving fork | C62400B000246 |
|  | Cuillère de service Serving spoon | C62400B000435 |



original et efficace

Un couvert aux douces courbes asymétriques qui apporte une touche d'originalité et de légèreté à votre table. J'ai goûté allie design, fonctionnalité et confort d'usage.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps. À mélanger à toutes les sauces !

COUZON












COUZON

side

C940

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

| | | |
|---|---|---------------|
|  | 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 |



équilibre et harmonie

Un couvert sculptural pour sublimer la table. Les pièces sont longues et joliment galbées ; leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.








COUZON

side velvet

NOUVEAUTE

C940

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

| | | |
|---|---|---------------|
|  | Fourchette de table Table fork | C94006B000320 |
|  | Cuillère de table Table spoon | C94006B000325 |
|  | Cuillère à café Coffee spoon | C94006B000375 |
|  | Couteau de table Table knife | C94006B000305 |
|  | Fourchette dessert Dessert / Fish fork | C94006B000340 |
|  | Cuillère à dessert Dessert spoon | C94006B000345 |
|  | Couteau à dessert Dessert knife | C94006B000335 |



élégance contemporaine

Nouvelle finition « velvet » pour ce couvert sculptural. Les pièces sont longues et joliment galbées. Leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation. Le rendu coloris argenté mat de chaque pièce illumine la table avec élégance et modernité.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité et un niveau de finition optimal dans le temps.








COUZON

side pvd noir

NOUVEAUTE

C940

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

| | | |
|---|---|---------------|
|  | Fourchette de table Table fork | C940ATB000320 |
|  | Cuillère de table Table spoon | C940ATB000325 |
|  | Cuillère à café Coffee spoon | C940ATB000375 |
|  | Couteau de table Table knife | C940ATB000305 |
|  | Fourchette dessert Dessert / Fish fork | C940ATB000340 |
|  | Cuillère à dessert Dessert spoon | C940ATB000345 |
|  | Couteau à dessert Dessert knife | C940ATB000335 |



sublime attraction

Pour créer des tables à la personnalité forte, un couvert sculptural et innovant aux coloris éclatants de luminosité et de chaleur. Les pièces sont longues et joliment galbées. Leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.








COUZON

side pvd or

NOUVEAUTE

C940

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

| | | |
|---|---|---------------|
|  | Fourchette de table Table fork | C940AUB000320 |
|  | Cuillère de table Table spoon | C940AUB000325 |
|  | Cuillère à café Coffee spoon | C940AUB000375 |
|  | Couteau de table Table knife | C940AUB000305 |
|  | Fourchette dessert Dessert / Fish fork | C940AUB000340 |
|  | Cuillère à dessert Dessert spoon | C940AUB000345 |
|  | Couteau à dessert Dessert knife | C940AUB000335 |



sublime attraction

Pour créer des tables à la personnalité forte, un couvert sculptural et innovant aux coloris éclatants de luminosité et de chaleur. Les pièces sont longues et joliment galbées. Leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.








COUZON

side pvd cuivre

NOUVEAUTE

C940

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

| | | |
|---|---|---------------|
|  | Fourchette de table Table fork | C940AEB000320 |
|  | Cuillère de table Table spoon | C940AEB000325 |
|  | Cuillère à café Coffee spoon | C940AEB000375 |
|  | Couteau de table Table knife | C940AEB000305 |
|  | Fourchette dessert Dessert / Fish fork | C940AEB000340 |
|  | Cuillère à dessert Dessert spoon | C940AEB000345 |
|  | Couteau à dessert Dessert knife | C940AEB000335 |



sublime attraction










Pour créer des tables à la personnalité forte, un couvert sculptural et innovant aux coloris éclatants de luminosité et de chaleur. Les pièces sont longues et joliment galbées. Leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

haïkou

C887

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

| | | |
|---|---------------------------------------|---------------|
|  | 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 |
|  | Fourchette de service Serving fork | C88700B000246 |
|  | Cuillère de service Serving spoon | C88700B000435 |



épuré et contemporain
















Haïkou se distingue par la pureté et la modernité de ses lignes architecturées. Cette collection séduit par ses formes élancées, ses courbes délicates et ses contours arrondis qui lui confèrent une prise en main très agréable. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

persane NOUVEAUTE

C219

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

| | | |
|---|---|---------------|
|  | Fourchette de table Table fork | C21900B000320 |
|  | Cuillère de table Table spoon | C21900B000325 |
|  | Cuillère à café Coffee spoon | C21900B000375 |
|  | Couteau de table Zen NOUVEAUTE | C21900B000306 |
|  | Couteau de table * Table knife | C21900B000305 |
|  | Fourchette à dessert/poisson Dessert fork | C21900B000340 |
|  | Cuillère à dessert Dessert spoon | C21900B000345 |
|  | Couteau à dessert Zen NOUVEAUTE | C21900B000336 |
|  | Couteau à dessert * Dessert knife | C21900B000335 |
|  | Couteau à poisson Fish knife | C21900B000410 |
|  | Cuillère espresso Espresso spoon | C21900B000380 |
|  | Fourchette de service Serving fork | C21900B000246 |
|  | Cuillère de service Serving spoon | C21900B000435 |
|  | Cuillère à soupe ronde* Round soup spoon | C21900B000350 |
|  | Couteau à fruits* Fruit knife | C21900B000360 |



inspiration orientale















Une collection au profil épuré, des pièces longues très contemporaines qui annoncent les prémices d'une dégustation haut de gamme. Symbole d'une table éclectique, vivante et sans frontière, Couzon s'inspire du sabre oriental pour créer un couteau au dessin remarquable. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

neuvième art

C517

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

| | | |
|---|---------------------------------------|---------------|
|  | 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 |



le couvert des gastronomes

Développé en partenariat avec le chef étoilé du « Neuvième art », la collection joue la carte de la modernité grâce à son profil épuré, rectiligne et résolument contemporain.

Le couteau a la particularité de se poser sur son tranchant formant avec les autres pièces un ensemble au design remarquable.










Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

alkaline

C864

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

| | | |
|---|---------------------------------------|---------------|
|  | 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 |



force et modernité

Une collection qui joue la carte de l'élégance simple et moderne.

Un couvert de caractère au design épuré. Des pièces confortables aux formes généreuses où les courbes et les plats se succèdent pour s'adapter parfaitement aux contours de la main.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON














steel

C166

Forgé

Acier inox / *Stainless steel 18/10*

Finition miroir / *Mirror finish*

| | | |
|---|--|---------------|
|  | 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 |
|  | Cuillère à espresso <i>espresso spoon</i> | C16600B000380 |
|  | Fourchette de service <i>Serving fork</i> | C16600B000246 |
|  | Cuillère de service <i>Serving spoon</i> | C16600B000435 |
|  | Cuillère à soupe ronde <i>Round soup spoon</i> | C16600B000350 |
|  | Couteau à fruits <i>Fruit knife</i> | C16600B000360 |



l'essence du beau

Pour une table contemporaine et résolument élégante. Une ligne d'exception ayant remporté le grand prix de la création lors de son lancement. Les pièces forgées sont longues, massives et d'une rare pureté. Véritable sculpture, le couteau a la particularité de se poser sur son tranchant formant avec les autres pièces un ensemble au design remarquable.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON














silhouette

C85I

Forgé

Acier inox / *Stainless steel 18/10*

Finition miroir / *Mirror finish*

| | | |
|---|--|---------------|
|  | 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 |
|  | 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 de service <i>Serving fork</i> | C85100B000246 |
|  | Cuillère de service <i>Serving spoon</i> | C85100B000435 |
|  | Couteau à fruits* <i>Fruit knife</i> | C85100B000360 |



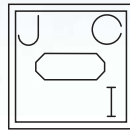
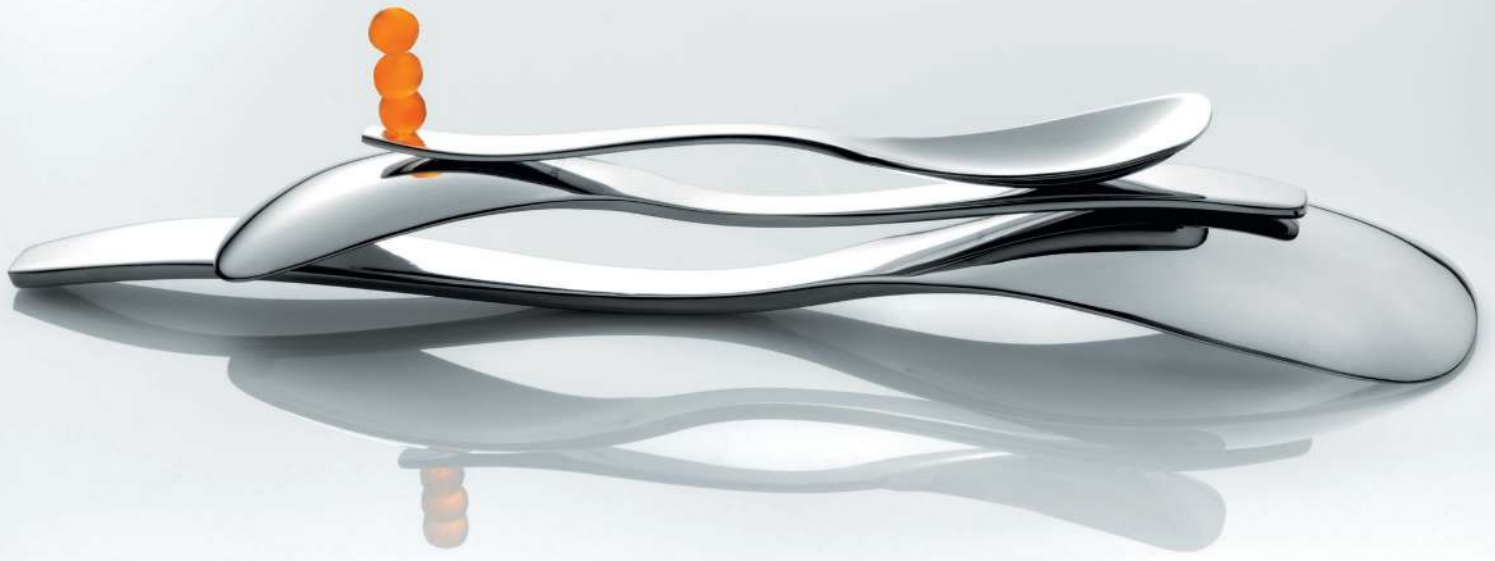
sublime élégance

Une collection qui réinvente une table d'exception imprégnée de la signature artistique de nos designers.

Les formes sont généreuses et sobres; les pièces aux arrondis et aux finitions parfaites contribuent à une prise en main particulièrement agréable.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et une tenue dans le temps optimale.

COUZON



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

FORFAIT ARGENTURE

Le prix du forfait argenterie 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.

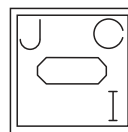
The hand stamped hallmark signifies the quality and weight of silver for each Couzon piece.



















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 |
| 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 |
| Cuillère à sauce <i>Gourmet spoon</i> |  | 002129 |
| Tartineur <i>Butter spreader</i> |  | 002140 |

**recevoir
est un
art**

entertaining
is an
art



objets de table

LA CRÉATIVITÉ AU SERVICE DE LA FONCTIONNALITÉ

Pour sublimer les tables et créations culinaires, Couzon propose des objets de table raffinés et fonctionnels, qui viendront agrémenter et créer la différence sur table.

Des objets de caractère, au design exclusif, qui lient les exigences d'esthétique, de qualité et d'usage.

tableware

CREATIVITY AND FUNCTIONALITY

To enhance tables and culinary creations, Couzon proposes refined and functional tableware objects, which will enhance and create a difference on the table.

Objects of character, with an exclusive design, which combine the requirements of aesthetics, quality and use.



bohème

C808

Double paroi - Finition poli miroir
Double sided - Mirror finish

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



1



2



4



5



3

embruns

C229

| Désignation Description | Référence Reference |
|---|------------------------|
| 6 fourchettes à huître 6 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 |



jelly spoon

C930

Finition miroir / Mirror finish

| Désignation Description | Référence Reference |
|-------------------------------------|------------------------|
| Cuillère à tartiner Spread spoon | C93000WX07466 |



butterfly

C879

| Désignation Description | Référence Reference |
|--|------------------------|
| Couteau beurre/confiture Butter/jam knife | C87900WX07470 |



Medard de Noblat

Depuis 1836



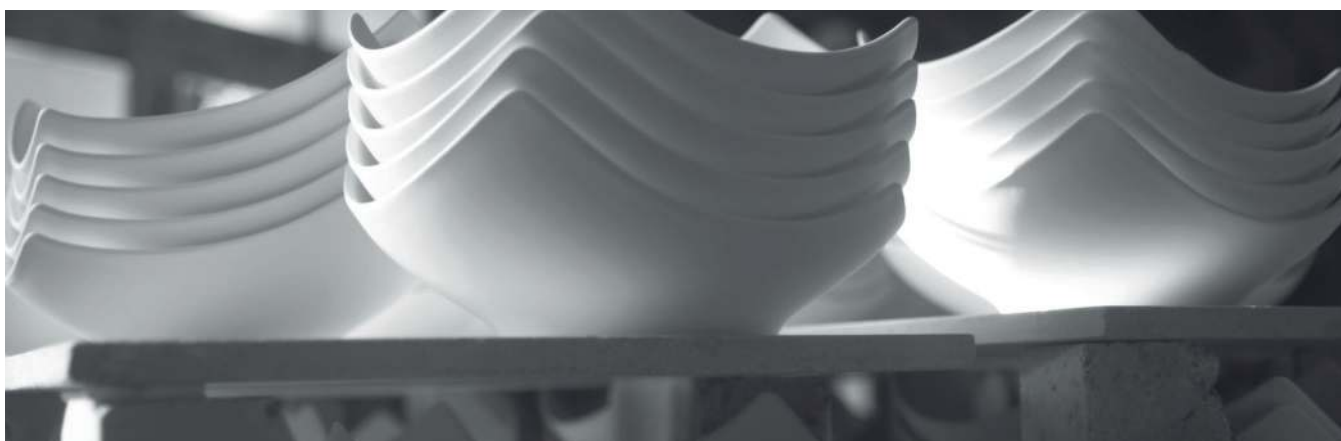
SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| Aster granit | 34 |
| Vertigo volcan <small>NOUVEAUTE</small> | 35 |
| Shadow nacre | 36 |
| Shadow aqua | 38 |
| Feeling bronze | 40 |
| Feeling indigo | 41 |
| Feeling turquoise | 41 |
| Feeling jade | 41 |
| Oxalis <small>NOUVEAUTE</small> | 42 |
| Tess | 44 |
| Hypnose | 45 |
| Magma ivoire | 46 |
| Magma noir | 46 |
| Stone rouge | 48 |
| Stone gris | 48 |
| Stone ivoire | 49 |
| Escale noir | 50 |
| Onde | 51 |
| Envie | 52 |
| Coupe | 53 |
| Yaka blanc | 54 |
| Yaka noir | 55 |
| Baghera blanc | 56 |
| Baghera platine | 57 |

INDEX

| | |
|---|----|
| Aster granit <small>NOUVEAUTE</small> | 34 |
| Baghera blanc | 56 |
| Baghera platine | 57 |
| Coupe | 53 |
| Envie | 52 |
| Escale noir | 50 |
| Feeling bronze | 40 |
| Feeling indigo | 41 |
| Feeling jade | 41 |
| Feeling turquoise | 41 |
| Hypnose | 45 |
| Magma ivoire | 46 |
| Magma noir | 46 |
| Onde | 51 |
| Oxalis <small>NOUVEAUTE</small> | 42 |
| Shadow aqua | 38 |
| Shadow nacre | 36 |
| Stone gris | 48 |
| Stone ivoire | 49 |
| Stone rouge | 48 |
| Tess | 44 |
| Vertigo volcan <small>NOUVEAUTE</small> | 35 |
| Yaka blanc | 54 |
| Yaka noir | 55 |

* jusqu'à épuisement du stock
** rupture à prévoir dans l'année



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.

ASTER - granit NOUVEAUTE



Une collection au design essentiel et contemporain, composée d'assiettes plate, dessert, gourmet, et d'un bol multi-usage. Réalisée sur une base de forme arrondie, les bordures sont relevées et soulignées d'un élégant filet blanc révélant la simplicité des formes impeccables. Les espaces de présentation sont généreux ; les aspérités mates/brillantes formées par l'émail qui réagit à la chaleur du four, créent des pièces toutes uniques en soi pour mettre en valeur les préparations culinaires.



Assiette plate
Ø 26 cm **cond 6**
BM87CCB0001AP



Assiette gourmet
Ø 22 cm **cond 6**
BM87CCB0001GM



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
BM87CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 17 cm **cond 6**
BM87CCB0001AS



VERTIGO - volcan NOUVEAUTE



Vertigo incarne l'authenticité et la chaleur nées de lignes organiques et de matériaux naturels. Cette collection aux contours irréguliers reprend l'aspect de la pierre, sa texture, ses contours asymétriques et imparfaits. Les surfaces d'expression des assiettes sont généreuses. Cette gamme fonctionnelle et résistante sublimerait vos créations colorées. Pour une présentation encore plus complète, possibilité de l'associer aux pièces de service de la gamme Shadow nacré.



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
BL61CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
BL61CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 20.5 cm **cond 6**
BL61CCB0001AC



Bol déjeuner
Ø 15 cm **cond 6**
BL61CCB0001BD



Mug
32 cl **cond 6**
BL61CCB0001MU



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
45 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



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**
A160CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 20,5 cm **cond 6**
A160CCB0001AD



Mug
30 cl **cond 6**
A160CCB0001MU



Bol déjeuner
45 cl - Ø 13,5 cm **cond 6**
A160CCB0001BD



Coupelle PM
Ø 12 cm **cond 6**
A160CCB0001CP



Coupelle GM
Ø 15,2 cm **cond 6**
A160CCB0001CG



Assiette gourmet
Ø 19,5 cm **cond 6**
A160CCB0001GM



Saladier
Ø 24 cm **cond 2**
A160CCB0001BP



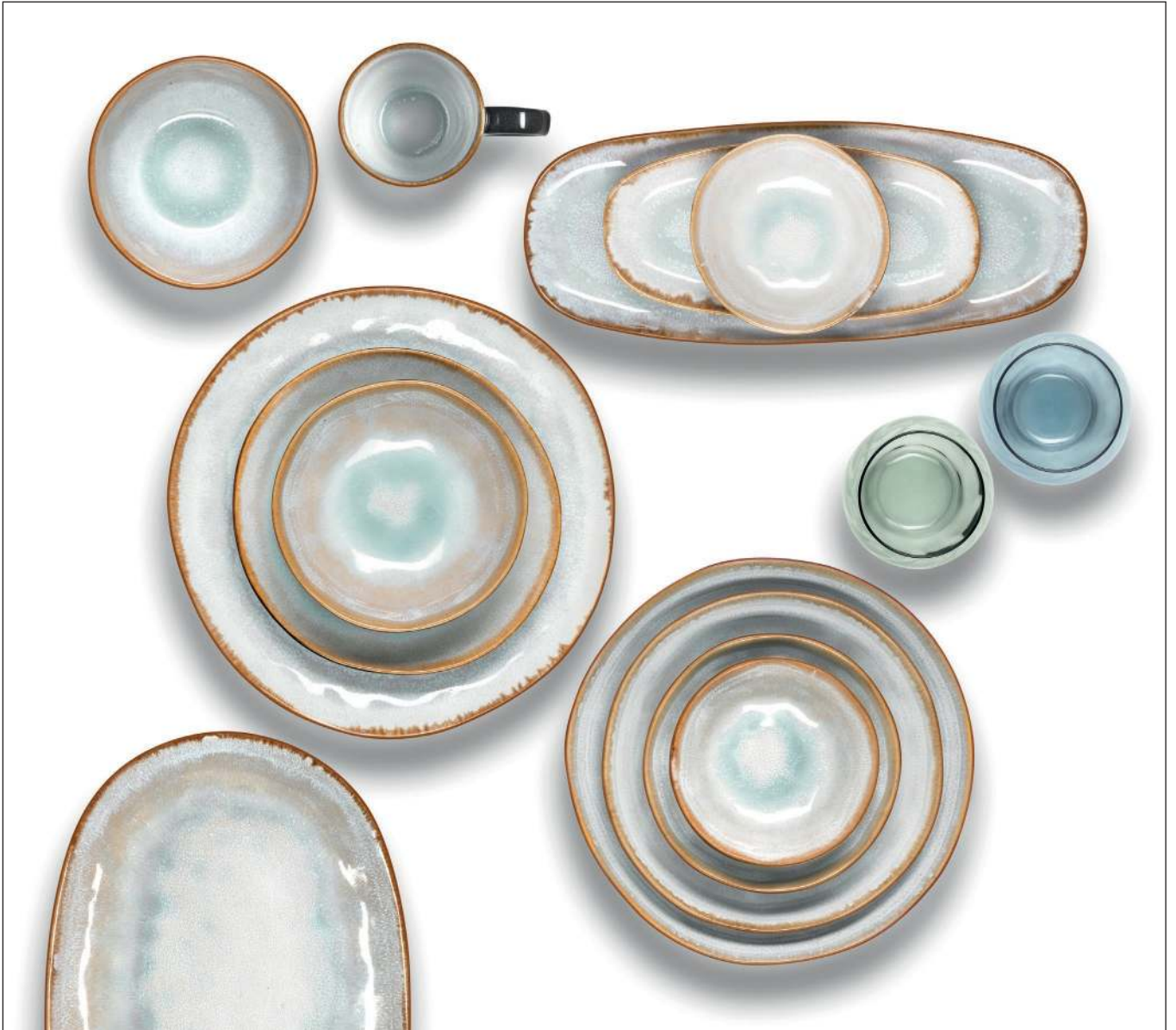
Plat long PM
23 x 11 cm **cond 6**
A160CCB0001OP



Plat long GM
35,5 x 14 cm **cond 2**
A160CCB0001OG



Plat extra large
36 x 22 cm **cond 2**
A160CCB0001OE



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 gourmet
Ø 24,5 cm **cond 6**
AH03CCB0001GM



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

FEELING - jade, indigo et turquoise



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



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



Assiette gourmet
Ø 24,5 cm **cond 6**
AH04CCB0001GM



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



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

OXALIS NOUVEAUTE



Travaillée sur une base de forme coupe mise en valeur par un joli filet de bordure, une collection au décor végétal relié plus vrai que nature. Les tonalités vert/bleutées du décor sont lumineuses et douces. Elles s'inscrivent dans la tendance actuelle pour créer une table de charme expressive, authentique et chaleureuse.

A noter: pour créer des tables davantage vivantes et personnalisées, les pièces OXALIS se coordonnent parfaitement avec les assiettes de la collection FEELING.



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
BN95CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
BN95CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 22 cm **cond 6**
BN95CCB0001AC



Bol déjeuner
Ø 17 cm **cond 6**
BN95CCB0001BD



Mug
32 cl **cond 6**
BN95CCB0001MU



Exemple d'association OXALIS avec les modèles FEELING, SHADOW aqua, FLOW



TESS



En grès émaillé, élégante collection d'assiettes mouchetées évoquant la chaleur de la flanelle grise. De forme simple et pure aux dimensions généreuses, les assiettes peuvent se coordonner aisément avec la tasse et le bol Magma noir.



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



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



Assiette salade & pâtes
Flanelle
Ø19 cm **cond 6**
AK10CCB0001AS



Tasse café & thé Magma
60 cl - Ø 13,5 cm **cond 6**
AK07CCB0001BD



Bol déjeuner Magma
20 cl - Ø 11,5 cm **cond 6**
AK07CCB0001BP

HYPNOSE



Les assiettes en grès de la collection HYPNOSE vous accompagnent à tous les moments de la journée. Le décor bicolore à l'effet rayonnant souligné d'un élégant filet, capte l'attention des convives et confère à la table dressée un caractère graphique et une grande modernité. La base de forme coupe au format généreux permet d'optimiser le dressage des préparations. Pour une présentation encore plus complète, les assiettes HYPNOSE se coordonnent harmonieusement avec la tasse café/thé et le bol MAGMA noir.



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
M100BBB0001AP



Assiette dessert
Ø 20,5 cm **cond 6**
M100BBB0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 18,5 cm **cond 6**
M100BBB0001AS



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



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

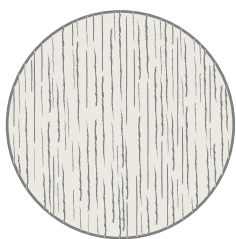
MAGMA - ivoire et noir



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

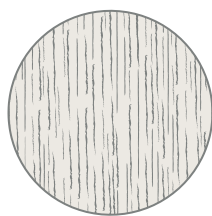
Forme : Les assiettes de forme coupe possèdent des dimensions généreuses, notamment le bol et la tasse café & thé qui en font une gamme gourmande et conviviale.

Couleur : Ivoire et noir.



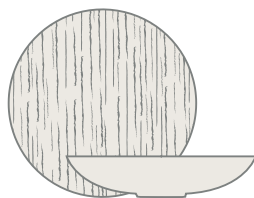
Assiette présentation

Ø 29 cm **cond 6**
AG14CCB0001PP



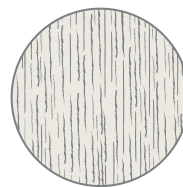
Assiette plate

Ø 27 cm **cond 6**
AG14CCB0001AP



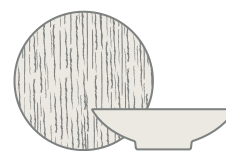
Assiette gourmet

Ø 25 cm **cond 6**
AG14CCB0001GM



Assiette dessert

Ø 20,5 cm **cond 6**
AG14CCB0001AD



Assiette salade & pâtes

Ø 19 cm **cond 6**
AG14CCB0001AS



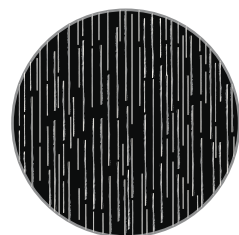
Tasse café & thé

28 cl **cond 6**
AG14CCB0001TX



Bol déjeuner

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



Assiette présentation

Ø 29 cm **cond 6**
AG38CCB0001PP



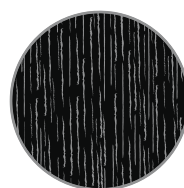
Assiette plate

Ø 27 cm **cond 6**
AG38CCB0001AP



Assiette gourmet

Ø 25 cm **cond 6**
AG38CCB0001GM



Assiette dessert

Ø 20,5 cm **cond 6**
AG38CCB0001AD



Assiette salade & pâtes

Ø 19 cm **cond 6**
AG38CCB0001AS



Tasse café & thé

28 cl **cond 6**
AG38CCB0001TX



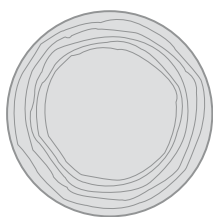
Bol déjeuner

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

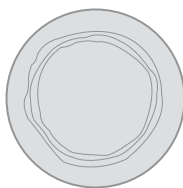
ESCALE NATURE - terre et gris **



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.



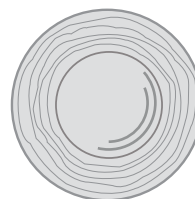
Assiette de présentation **
 Ø 31,5 cm **cond 3**
 ML90CCB0001PP terre
 ML91CCB0001PP gris



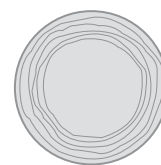
Assiette plate **
 Ø 27,5 cm **cond 6**
 ML90CCB0001AP terre
 ML91CCB0001AP gris



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



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



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



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



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



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

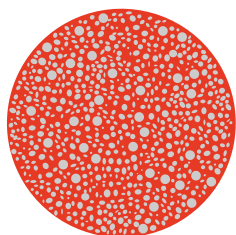
STONE - rouge et gris



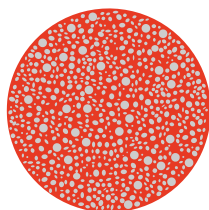
Contexte : Une collection de grès coloré, texturé d'inspiration naturelle pour des tables contemporaines.

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.

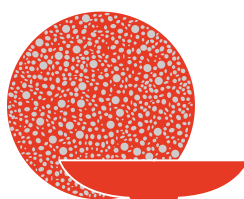
Décor : motif minéral



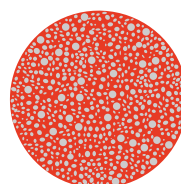
Assiette présentation
Ø 29 cm. **cond 6**
MM22C1B0001PG



Assiette plate
Ø 27 cm. **cond 6**
MM22C1B0001AP



Assiette gourmet
Ø 25 cm. **cond 6**
MM22C1B0001AR



Assiette dessert
Ø 20 cm. **cond 6**
MM22C1B0001AD



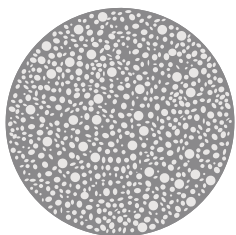
Assiette salade et pâtes
Ø 19 cm. **cond 6**
MM22C1B0001BS



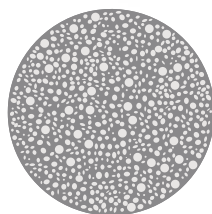
Tasse café & thé
28 cl. **cond 6**
MM22C1B0001TX



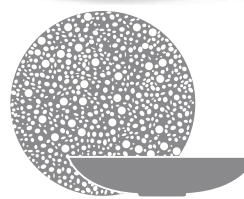
Bol déjeuner
60 cl. Ø 15 cm **cond 6**
MM22C1B0001BD



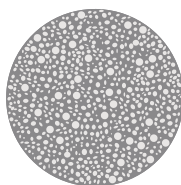
Assiette présentation
Ø 29 cm. **cond 6**
MM23C1B0001PG



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. Ø 15 cm **cond 6**
MM23C1B0001BD

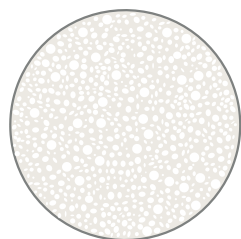
STONE - ivoire



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

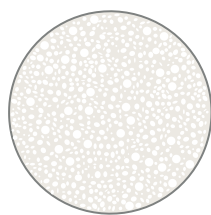
Forme : Modernes et actuelles, les assiettes sont de forme coupe. Leurs dimensions sont généreuses, notamment par le bol et la tasse café & thé qui en font une gamme gourmande et conviviale.

Décor : motif minéral



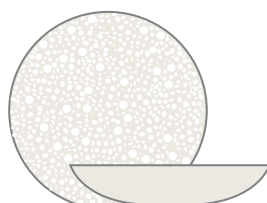
Assiette présentation

29 cm. **cond 6**
MM24C1B0001PG



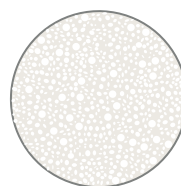
Assiette plate

Ø 27 cm **cond 6**
MM24C1B0001AP



Assiette gourmet

Ø 25 cm **cond 6**
MM24C1B0001AR



Assiette dessert

Ø 20 cm **cond 6**
MM24C1B0001AD



Assiette salade & 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



ESCALE - noir *

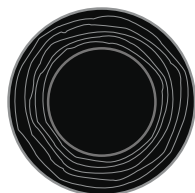


Contexte : Une ligne contemporaine, en grés coloré de haute qualité, qui passe avec aisance de la table à la cuisine.

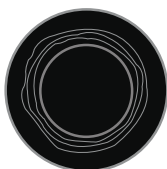
Forme : Gravure en relief sur une forme ronde à aile large très actuelle.

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



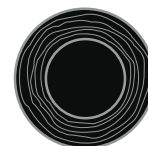
Assiette plate *
Ø 27,5 cm **cond 6**
ML65CCB0001AP



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



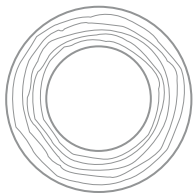
ONDE



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

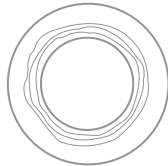
Forme : Porcelaine émaillée blanche gravée en relief sur une forme ronde à aile large très actuelle. Les pièces gravées et lisses sont mixées en harmonie.

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



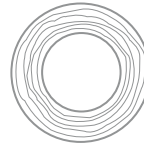
Assiette plate

Ø 27,5 cm **cond 6**
MO00C1B0001AP



Assiette creuse à aile

Ø 22,2 cm **cond 6**
MO00C1B0001AC



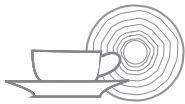
Assiette à dessert

Ø 21,5 cm **cond 6**
MO00C1B0001AD



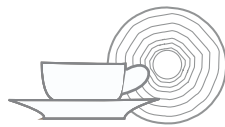
Assiette à pain

Ø 15,5 cm **cond 6**
MO00C1B0001AN



Tasse et soucoupe café *

11 cl **cond 6**
MO00C1B0001PC



Tasse et soucoupe thé *

18 cl **cond 6**
MO00C1B0001PT

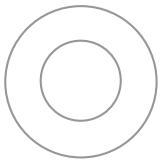
ENVIE



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.

À 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



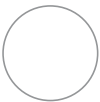
Assiette creuse à aile
Ø 22,2 cm **cond 6**
ME00C1B0001AC



Bol salade et pâtes
Ø 18 cm **cond 4**
ME00C1B0001BS



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



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

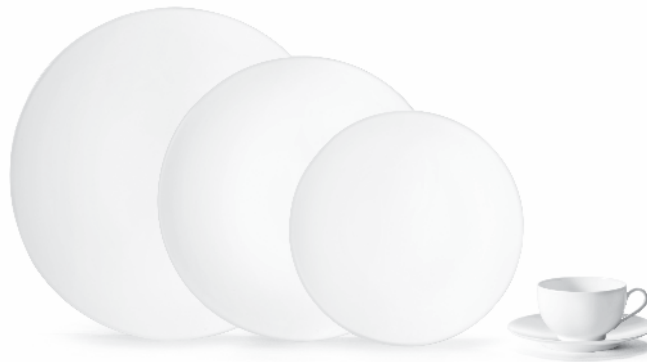


Tasse et soucoupe café
11 cl **cond 6**
ME00C1B0001PC



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

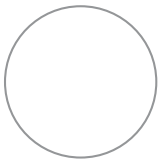
COUPE



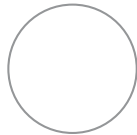
Contexte : Collection de porcelaine fine de Limoges à la texture parfaite, d'une blancheur immaculée, discrète, sa simplicité en fait l'évidence d'un quotidien élégant et lumineux, à table comme en cuisine.

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

À 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



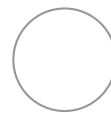
Assiette plate
Ø 27,5 cm **cond 6**
MC00C1B0001AP



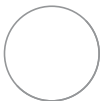
Assiette creuse à aile
Ø 22,2 cm **cond 6**
ME00C1B0001AC



Bol salade et pâtes
Ø 18 cm **cond 4**
ME00C1B0001BS



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



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



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



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

YAKA - blanc

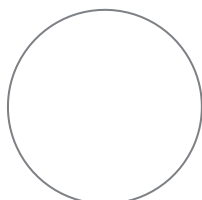


Contexte : Un design pur et raffiné, une gamme multi-usage, cette ligne contemporaine répond aux exigences d'une table au quotidien.

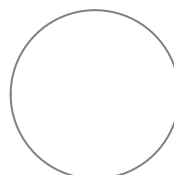
Forme : Porcelaine fine au blanc pur et à la silhouette tout en rondeur. Jouant de sa simplicité comme une force, elle dessine une table fluide et apaisante.



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 13,5 cm **cond 6**
MY00CCB0001BD



Saladier
Ø 25 cm **cond 1**
MY00CCB0001SA



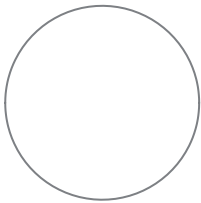
YAKA - noir



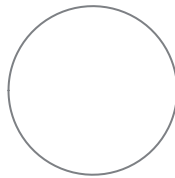
Contexte : Une collection de porcelaine épurée et actuelle pour une table graphique intemporelle.

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 - Ø 13,5 cm **cond 6**
MY42CCB0001BD



BAGHERA - blanc

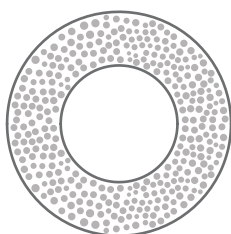


Contexte : Une ligne de porcelaine fine décorée d'un subtil motif texturé pour une table urbaine et stylée.

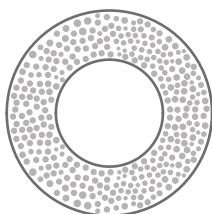
Forme : Des assiettes contemporaines aux ailes planes et larges très actuelles mettent en valeur ce décor moderne.

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.

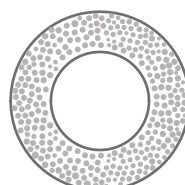
A noter : Les tasses café et thé sont blanches. On vient les associer à des soucoupes décorées.



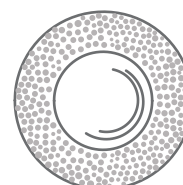
Assiette présentation
Ø 29 cm **cond 6**
MA21C1B0001PG



Assiette 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



Tasse et soucoupe café
12 cl **cond 6**
MA21C1B0001PC



Tasse et soucoupe thé
22 cl **cond 6**
MA21C1B0001PT



BAGHERA - platine

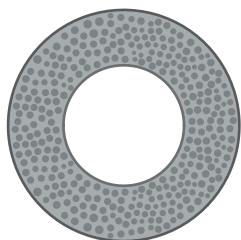


Contexte : Une ligne de porcelaine fine décorée d'un subtil motif texturé pour une table urbaine et stylée.

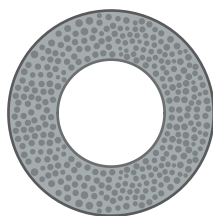
Forme : Des assiettes contemporaines aux ailes planes et larges très actuelles mettent en valeur ce décor moderne.

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.

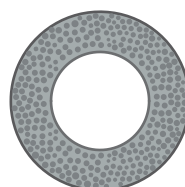
A noter : Les tasses café et thé sont blanches. On vient les associer à des soucoupes décorées. Le coloris platine passe au micro-ondes.



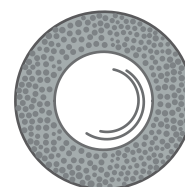
Assiette présentation
Ø 29 cm **cond 6**
MA20C1B0001PG



Assiette 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



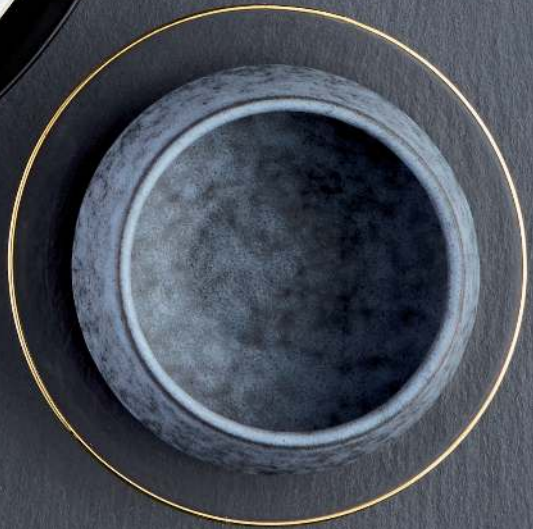
Tasse et soucoupe café
12 cl **cond 6**
MA20C1B0001PC



Tasse et soucoupe thé
22 cl **cond 6**
MA20C1B0001PT



Since 1931
Amefa



SOMMAIRE

| | |
|-----------------|----|
| AMEFA la marque | 62 |
|-----------------|----|

AMEFA Première

| | |
|---------------------------------|----|
| Cube | 64 |
| Métropole | 65 |
| Aurora | 66 |
| Opus | 67 |
| Orphée <small>NOUVEAUTE</small> | 68 |
| Drift | 70 |
| Jewel | 71 |
| Livia | 72 |
| Livia Ronda | 73 |

AMEFA 18/10

| | |
|----------|----|
| Cuba | 75 |
| Florence | 76 |
| Moderno | 77 |
| Baguette | 78 |
| Haydn | 79 |
| Ourson 2 | 80 |

AMEFA PVD

| | |
|-------------------------|----|
| Soprano PVD noir | 83 |
| Diplomate PVD noir | 84 |
| Diplomate PVD champagne | 85 |
| Austin PVD champagne | 86 |
| Austin PVD noir | 86 |
| Austin PVD cuivre | 87 |
| Austin PVD or | 87 |

AMEFA 18/0

| | |
|----------------------|----|
| Carlton | 89 |
| Vieux Paris Brillant | 90 |
| Vieux Paris Satine | 91 |
| Rossini | 92 |
| Ariane | 93 |
| Havane Jungle | 94 |
| Havane | 95 |
| Juno | 96 |
| Felicity | 97 |
| Daily baguette | 98 |
| Austin retro | 99 |

| | |
|----------------------|-----|
| Soprano | 100 |
| Caractere | 101 |
| Quadrille | 102 |
| Bongo | 103 |
| Jet | 105 |
| Canisse | 106 |
| Trilogy | 107 |
| Double Filet | 108 |
| Helena | 109 |
| Danube | 110 |
| Triomphe | 111 |
| Amsterdam | 112 |
| Hôtel | 113 |
| Actual | 114 |
| Manille | 115 |
| Vieux Paris standard | 116 |

AMEFA Éco

| | |
|---------|-----|
| Resto | 117 |
| Fjord | 118 |
| Tam Tam | 119 |
| Valmy | 120 |

AMEFA Couverts Nomades

| | |
|-------------------|-----|
| Mobil pocket | 123 |
| Slim ² | 124 |
| Leaves | 125 |

AMEFA Couverts Couleur

| | |
|--|-----|
| Prisma gris | 128 |
| Prisma framboise | 128 |
| Prisma ivoire | 129 |
| Prisma amande <small>NOUVEAUTE</small> | 129 |

AMEFA Steaks

| | |
|------------------------|-----|
| Steaks entree de gamme | 131 |
| Steaks moyen de gamme | 133 |
| Steaks haut de gamme | 137 |

AMEFA Spécifiques cocktail/services

| | |
|----------------------|-----|
| Handicap | 139 |
| Couverts spécifiques | 140 |
| Buffet Martin | 141 |
| Accessoires service | 141 |

AMEFA Bar & platerie

| | |
|---------------|-----|
| Brasserie | 143 |
| Unie | 143 |
| Plateaux | 144 |
| Pots à verser | 145 |
| Platerie unie | 146 |
| Régence choc | 147 |

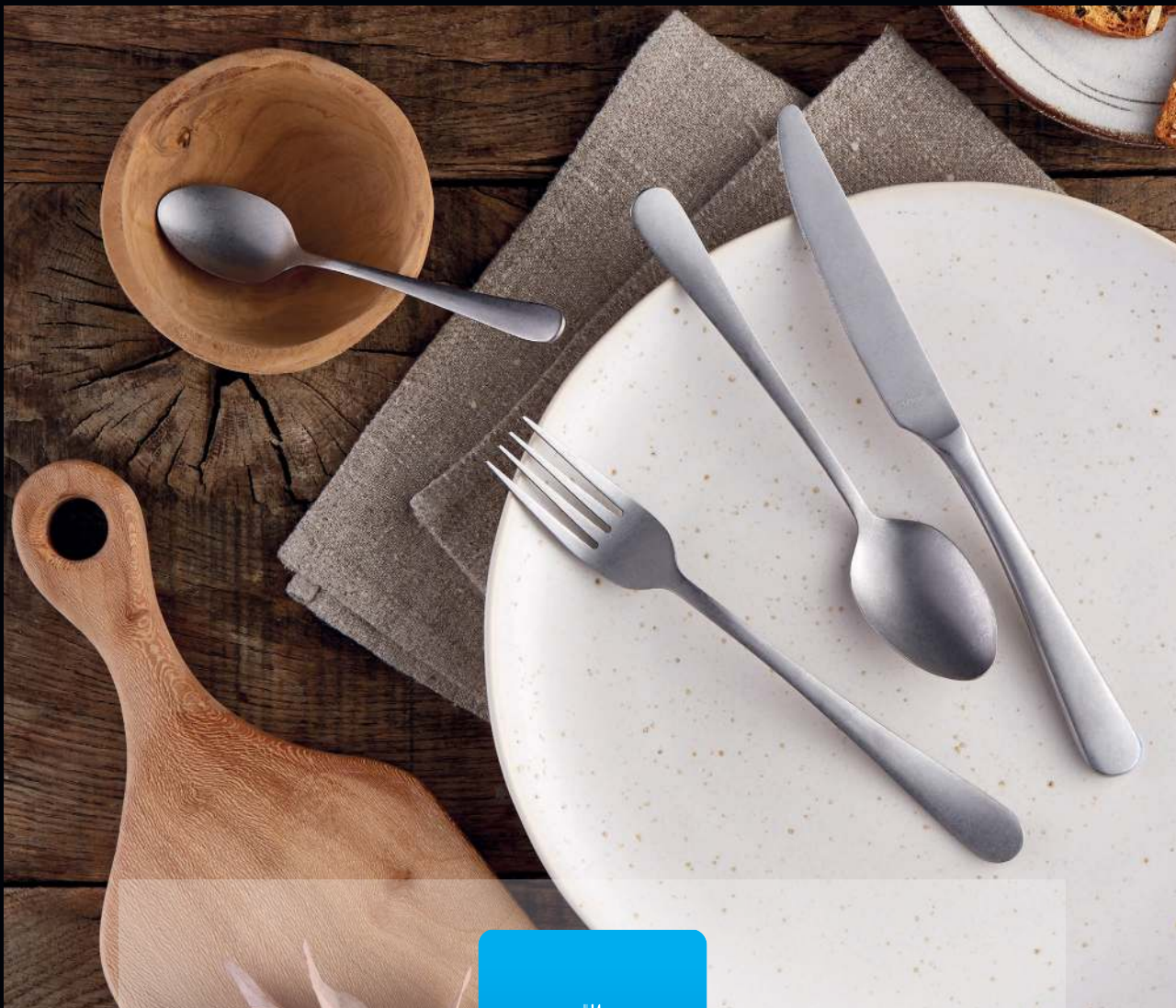
AMEFA Coutellerie

| | |
|---------------------|-----|
| Équipement Studio | 149 |
| Polypro | 149 |
| Artisan | 151 |
| Sup R Cut | 152 |
| Bloc Universel | 158 |
| Vulcano | 157 |
| Asean | 158 |
| Origin | 161 |
| Pro Tech | 163 |
| Universal | 165 |
| Pro Flex | 167 |
| Valises 5 couteaux | 168 |
| Valises 8 couteaux | 169 |
| Barrettes Aimantées | 170 |

* jusqu'à épuisement du stock
**rupture à prévoir dans l'année

INDEX

| | | | | | |
|---------------------------------------|-----|--|-----|---------------------------------|-----|
| Accessoires service | 141 | Équipement Studio | 149 | Prisma framboise | 128 |
| Achille bois de pakka | 142 | Felicity | 97 | Prisma gris | 128 |
| Achille noir <small>NOUVEAUTE</small> | 142 | Fjord | 118 | Prisma ivoire | 135 |
| Actual | 114 | Florence | 76 | Pro | 143 |
| Alphonse | 143 | Fusion | 142 | Pro Flex | 167 |
| Amsterdam | 112 | Get up <small>NOUVEAUTE</small> | 137 | Pro Tech | 163 |
| Ariane | 93 | Goliath | 139 | Quadrille | 102 |
| Artisan | 151 | Handicap | 139 | Regence /choc | 147 |
| Asean | 159 | Havane | 95 | Resto | 117 |
| Atlantic | 138 | Havane Jungle | 94 | Rossini | 92 |
| Aurora | 72 | Haydn | 79 | Sabatier trompette (lame lisse) | 142 |
| Austin PVD champagne | 86 | Helena | 109 | Slim ² | 124 |
| Austin PVD cuivre | 87 | Hercule | 141 | Soprano | 100 |
| Austin PVD noir | 86 | Hotel | 113 | Soprano PVD noir | 83 |
| Austin PVD or | 87 | Jet | 105 | Steaks Entrée de gamme | 131 |
| Austin retro | 99 | Jewel | 71 | Steaks haut de gamme | 137 |
| Baguette | 78 | Juno | 96 | Steaks moyen de gamme | 133 |
| Barrettes Aimantées | 170 | Leaves | 125 | Sup R Cut | 152 |
| Bloc Universel | 152 | Livia | 72 | Tam Tam | 119 |
| Bongo | 103 | Livia Ronda | 73 | Torero | 138 |
| Brasero | 141 | Louis | 143 | Tradition | 137 |
| Brasserie | 143 | Manille | 115 | Trappeur | 137 |
| Buffet Martin | 141 | Métropole | 65 | Trilogy | 107 |
| Canisse | 106 | Mobil pocket | 123 | Triomphe | 111 |
| Caractère | 101 | Moderno | 77 | Unie | 143 |
| Carlton | 89 | Opus | 67 | Universal | 165 |
| Couverters spécifiques | 140 | Origin | 161 | Valises 5 couteaux | 168 |
| Cuba | 75 | Orphée <small>NOUVEAUTE</small> | 68 | Valises 8 couteaux | 169 |
| Cube | 64 | Ourson 2 | 80 | Valmy | 120 |
| Daily baguette | 98 | Pizza bois | 141 | Vieux Paris Brillant | 90 |
| Danube | 110 | Pizza noir | 140 | Vieux Paris Satine | 91 |
| Diplomate PVD champagne | 85 | Plateaux | 144 | Vieux Paris standard | 116 |
| Diplomate PVD noir | 84 | Platerie unie | 146 | Virgule | 139 |
| Double Filet | 108 | Polypro | 155 | Volcano | 143 |
| Drift | 70 | Pots à verser | 145 | Vulcano | 157 |
| Emperor | 142 | Prisma amande <small>NOUVEAUTE</small> | 129 | | |



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 <i>Description</i> | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table <i>table fork</i> | 802000B000320 |
|  | cuillère de table <i>table spoon</i> | 802000B000325 |
|  | cuillère à café <i>medium teaspoon</i> | 802000B000375 |
|  | couteau de table <i>table knife</i> | 802000B000305 |
|  | fourchette à dessert <i>dessert fork</i> | 802000B000340 |
|  | cuillère à dessert <i>dessert spoon</i> | 802000B000345 |
|  | couteau à dessert <i>dessert knife</i> | 802000B000335 |
|  | cuillère à moka <i>mocca spoon</i> | 802000B000380 |
| | | |



Métropole

1170

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














| | Désignation <i>Description</i> | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table <i>table fork</i> | 117000B000320 |
|  | cuillère de table <i>table spoon</i> | 117000B000325 |
|  | cuillère à café <i>medium teaspoon</i> | 117000B000375 |
|  | couteau de table <i>table knife</i> | 117000B000305 |
|  | fourchette à dessert <i>dessert fork</i> | 117000B000340 |
|  | cuillère à dessert <i>dessert spoon</i> | 117000B000345 |
|  | couteau à dessert <i>dessert knife</i> | 117000B000335 |
|  | cuillère à moka <i>mocca spoon</i> | 117000B000380 |
| | | |



Aurora

9065

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

| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 906500B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 906500B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 906500B000375 |
|  | couteau de table table knife | 906500B000305 |
|  | couteau de table standing table knife | 906500B000303 |
|  | couteau à steak standing steak knife | 906500B000314 |
|  | fourchette à dessert/poisson dessert/fish fork | 906500B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 906500B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 906500B000335 |
|  | couteau à poisson fish knife | 906500B000410 |
|  | cuillère à moka mocca spoon | 906500B000380 |
|  | cuillère mazagran iced teaspoon | 906500B000400 |
|  | cuillère confiture jam spoon | 906500B000402 |
| | | |



Opus

8310

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

| | Désignation Description | Code |
|---|--------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 831000B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 831000B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 831000B000375 |
|  | couteau de table table knife | 831000B000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 831000B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 831000B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 831000B000335 |
|  | fourchette à gâteau cake fork | 831000B000390 |











Orphée

NOUVEAUTE

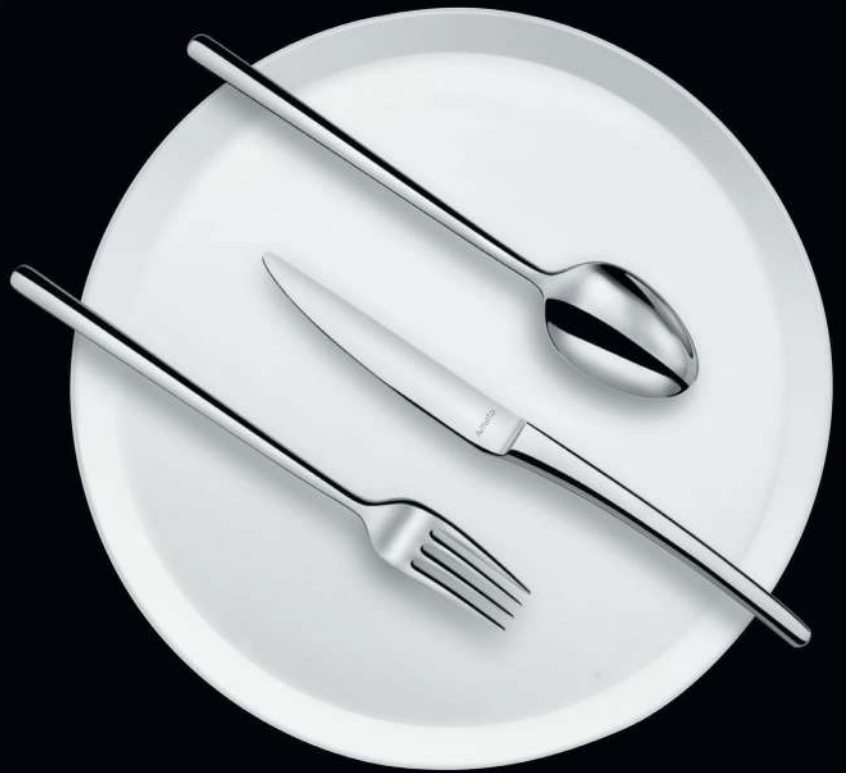
8340

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

| | Désignation Description | Code |
|---|--------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 834000B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 834000B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 834000B000305 |
|  | couteau de table table knife | 834000B000375 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 834000B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 834000B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 834000B000335 |
|  | cuillère à moka mocca spoon | 834000B000380 |












Disponibilité stocks 2023 - nous consulter



Drift

8050

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

| | Désignation <i>Description</i> | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table <i>table fork</i> | 805000B000320 |
|  | cuillère de table <i>table spoon</i> | 805000B000325 |
|  | cuillère à café <i>medium teaspoon</i> | 805000B000375 |
|  | couteau de table <i>table knife</i> | 805000B000305 |
|  | fourchette à dessert <i>dessert fork</i> | 805000B000340 |
|  | cuillère à dessert <i>dessert spoon</i> | 805000B000345 |
|  | couteau à dessert <i>dessert knife</i> | 805000B000335 |
|  | cuillère à moka <i>mocca spoon</i> | 805000B000380 |
|  | fourchette à gâteau <i>cake fork</i> | 805000B000390 |
| | | |



Jewel

8010

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








| | Désignation Description | Code |
|---|--------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 801000B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 801000B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 801000B000375 |
|  | couteau de table table knife | 801000B000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 801000B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 801000B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 801000B000335 |
|  | cuillère à moka mocca spoon | 801000B000380 |
| | | |



Livia

8030

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








| | Désignation Description | Code |
|---|--------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 803000B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 803000B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 803000B000375 |
|  | couteau de table table knife | 803000B000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 803000B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 803000B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 803000B000335 |
| | | |



Livia ronda

8036

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

| | Désignation Description | Code |
|---|--------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 803600B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 803600B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 803600B000375 |
|  | couteau de table table knife | 803600B000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 803600B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 803600B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 803600B000335 |





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 Description | Code |
|---|------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 112000B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 112000B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 112000B000375 |
|  | couteau de table table knife | 112000B000305 |






















Florence

1810

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
















| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 181000B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 181000B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 181000B000375 |
|  | couteau de table table knife | 181000B000306 |
|  | louche Soup ladle | 181000B000425 |
|  | fourchette à dessert/poisson dessert/fish fork | 181000B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 181000B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 181000B000336 |
|  | couteau à poisson fish knife | 181000B000410 |
|  | cuillère à moka mocca spoon | 181000B000380 |
|  | mazagran iced teaspoon | 181000B000400 |
|  | pelle à tarte cake slicer | 181000B000455 |
|  | fourchette à gâteau cake fork | 181000B000390 |
|  | fourchette à huîtres oyster fork | 181000B000420 |
|  | fourchette à escargots snail fork | 181000B000475 |
|  | couteau à beurre butter knife | 181000B000470 |
|  | couverts à salade 2P salad serving set | 181000B000A23 |
|  | cuillère de service* serving spoon | 181000B000435 |
|  | cuillère à liqueur liquor spoon | 181000B000385 |

Moderno

1923

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

| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 192300B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 192300B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 192300B000375 |
|  | couteau de table table knife | 192300B000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 192300B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 192300B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 192300B000335 |
|  | fourchette à poisson fish fork | 192300B000415 |
|  | couteau à poisson fish knife | 192300B000410 |
|  | cuillère à moka mokka spoon | 192300B000380 |
|  | pelle à tarte cake slicer | 192300B000455 |
|  | fourchette à gâteau cake fork | 192300B000390 |
|  | couverts à salade 2p salad serving set | 192300B000A23 |



Baguette



8440

Version standard : Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Version XL : Épaisseur / Gauge 3,5 mm

Acier inox / Stainless steel 18/10

Finition miroir / Mirror finish

| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 844000B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 844000B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 844000B000375 |
|  | couteau de table table knife | 844000B000305 |
|  | couteau à steak steak knife | 844000B000317 |
|  | fourchette à dessert/poisson dessert fork/fish fork | 844000B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 844000B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 844000B000335 |
|  | couteau à poisson fish knife | 844000B000410 |
|  | cuillère à moka mocca spoon | 844000BS10380 |
|  | Fourchette table XL NOUVEAU table fork XL | 844000B000321 |
|  | Cuillère table XL NOUVEAU table spoon XL | 844000B000326 |
|  | Cuillère café XL NOUVEAU medium teaspoon XL | 844000B000377 |
|  | Couteau table XL NOUVEAU table knife XL | 844000B000309 |
|  | Couteau table monocoque NOUVEAU Table knife hollow handle | 844000B000300 |
|  | Couteau dessert monocoque NOUVEAU Dessert knife hollow handle | 844000B000330 |



Format standard

Format XL + couteau monocoque

NOUVEAU

Pièces de table au format XL, aux volumes plus généreux, auxquelles s'ajoutent deux couteaux monocoques (table et dessert) pour créer des tables davantage prestigieuses.

Haydn












8430

Version standard : Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Version XL : Épaisseur / Gauge 3,5 mm

Acier inox / Stainless steel 18/10

Finition miroir / Mirror finish

| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 843000B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 843000B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 843000B000375 |
|  | couteau de table table knife | 843000B000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 843000B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 843000B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 843000B000335 |
|  | Fourchette table XL NOUVEAU table fork XL | 843000B000321 |
|  | Cuillère table XL NOUVEAU table spoon XL | 843000B000326 |
|  | Cuillère café XL NOUVEAU medium teaspoon XL | 843000B000377 |
|  | Couteau table XL NOUVEAU table knife XL | 843000B000309 |



Format standard

Format XL

NOUVEAU

Pièces de table XL, de formats plus généreux pour créer des tables davantage prestigieuses.





Ourson 2

NOUVEAUTE

4310

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



| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette enfant <i>children's fork</i> | 431000B000545 |
|  | cuilère enfant <i>children's spoon</i> | 431000B000550 |
|  | petite cuillère enfant <i>children's small spoon</i> | 431000B000551 |
|  | couteau enfant <i>children's knife</i> | 431000B000540 |







Since 1931
Amefa
PVD

Le couvert en PVD est devenu incontournable des tables contemporaines et stylisées. Ces couleurs sont obtenues grâce à un procédé spécial de revêtement appelé PVD (Physical Vapor Deposition).

Après avoir été polis une seconde fois, lavés et purifiés par ultrasons, les articles sont placés dans une chambre sous vide, dans laquelle ils sont colorés par vaporisation de particules métalliques.

PVD cutlery has become a must-have for contemporary and stylish tables. These colours are achieved through a special coating process called PVD (Physical Vapor Deposition).

After being polished a second time, washed and ultrasonically purified, the items are placed in a vacuum chamber, where they are coloured by spraying metal particles.



Soprano PVD Noir

NOUVEAUTE





1114

Épaisseur / Gauge 4,0 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition miroir / Mirror finish

Manche PVD noir / Black PVD handle

| | Désignation Description | Code |
|---|--|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 1114DTB000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 1114DTB000325 |
|  | cuillère à café / dessert dessert / medium teaspoon | 1114DTB000375 |
|  | couteau de table table knife | 1114DTB000305 |



Couteau à lame micro-dentée

Café extra longue
à double usage,
café et cuillère dessert







Diplomate PVD Noir

1202

Forgé / *Forged*

Acier / *Steel 18/0*

Finition vintage + PVD / *Stonewash + PVD finish*

| | Désignation <i>Description</i> | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table <i>table fork</i> | 1202VTB000320 |
|  | cuillère de table <i>table spoon</i> | 1202VTB000325 |
|  | cuillère à café <i>medium teaspoon</i> | 1202VTB000375 |
|  | couteau de table <i>table knife</i> | 1202VTB000305 |







Diplomate PVD Champagne

1202

Forgé / Forged

Acier / Steel 18/0

Finition vintage + PVD / Stonewash + PVD finish

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










Austin PVD Champagne

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

| | Désignation Description | Code |
|---|--------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 1410AVB000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 1410AVB000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 1410AVB000375 |
|  | couteau de table table knife | 1410AVB000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 1410AVB000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 1410AVB000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 1410AVB000335 |













Austin PVD Noir

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

| | Désignation Description | Code |
|---|--|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 1410ATB000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 1410ATB000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 1410ATB000375 |
|  | couteau de table table knife | 1410ATB000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 1410ATB000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 1410ATB000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 1410ATB000335 |
|  | coffret 6 cuillères à mazagran set content 6 iced teaspoons | 1410ATTR06AV6 |
|  | coffret 6 cuillères à moka set content 6 mocca spoons | 1410ATTR06AK6 |
|  | coffret 6 fourchettes à tapas (gâteau) set content 6 tapas forks (cake forks) | 1410ATTR06AN6 |













Austin PVD Cuivre

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

| | Désignation Description | Code |
|--|--|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 1410AEB000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 1410AEB000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 1410AEB000375 |
|  | couteau de table table knife | 1410AEB000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 1410AEB000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 1410AEB000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 1410AEB000335 |
|  | coffret 6 cuillères à mazagran set content 6 iced teaspoons | 1410AETRO6AV6 |
|  | coffret 6 cuillères à moka set content 6 mocca spoons | 1410AETRO6AK6 |
|  | coffret 6 fourchettes à tapas (gâteau) set content 6 tapas forks (cake forks) | 1410AETRO6AN6 |













Austin PVD Or

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

| | Désignation Description | Code |
|---|--|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 1410AUB000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 1410AUB000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 1410AUB000375 |
|  | couteau de table table knife | 1410AUB000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 1410AUB000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 1410AUB000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 1410AUB000335 |
|  | coffret 6 cuillères à mazagran set content 6 iced teaspoons | 1410AUTRO6AV6 |
|  | coffret 6 cuillères à moka set content 6 mocca spoons | 1410AUTRO6AK6 |
|  | coffret 6 fourchettes à tapas (gâteau) set content 6 tapas forks (cake forks) | 1410AUTRO6AN6 |





18/0

Du grand classique au style plus contemporain, une sélection de modèles pour répondre à tous les goûts, à tous les budgets. Les couverts 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.











From the classic to the more contemporary style, a selection of models to suit all styles and budgets.

Amefa's 18/0 stainless steel cutlery is manufactured with the utmost care and is carefully tested to ensure its longevity. Dishwasher safe products.



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> | 105400B000620 |
|  | fourchette à dessert <i>dessert fork</i> | 105400B000340 |
|  | cuillère à dessert <i>dessert spoon</i> | 105400B000345 |
|  | couteau à dessert <i>dessert knife</i> | 105400B000335 |
|  | cuillère à moka <i>mocca spoon</i> | 105400B000380 |
|  | mazagran <i>iced teaspoon</i> | 105400B000406 |



Vieux Paris brillant

0701

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












| | Désignation Description | Code |
|---|---------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table* table fork | 070100B000320 |
|  | cuillère de table* table spoon | 070100B000325 |
|  | cuillère à café* medium teaspoon | 070100B000375 |
|  | couteau de table* table knife | 070100B000305 |
|  | couteau à steak steak knife | 070500B000315 |
|  | fourchette à dessert* dessert fork | 070100B000340 |
|  | cuillère à dessert* dessert spoon | 070100B000345 |
|  | couteau à dessert* dessert knife | 070100B000335 |
|  | cuillère à moka* mocca spoon | 070100B000380 |
|  | mazagran* iced teaspoon | 070100B000400 |



Vieux Paris satiné

0708

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











| | Désignation Description | Code |
|---|--------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 070800B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 070800B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 070800B000375 |
|  | couteau de table table knife | 070800B000305 |
|  | couteau à steak steak knife | 070800B000315 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 070800B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 070800B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 070800B000335 |
|  | fourchette à poisson fish fork | 070800B000415 |
|  | couteau à poisson fish knife | 070800B000410 |
|  | cuillère à moka mokka spoon | 070800B000380 |



Rossini

8435

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









| | Désignation Description | Code |
|---|--|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 843500B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 843500B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 843500B000375 |
|  | couteau de table 110 g table knife 110 g | 1848X0B000305 |
|  | couteau de table 80 g table knife 80 g | 843500B000305 |
|  | fourchette à dessert/poisson dessert fork/fish fork | 843500B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 843500B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 843500B000335 |
|  | couteau à poisson fish knife | 843500B000410 |
|  | cuillère à moka mokka spoon | 843500B000380 |



Ariane

9361

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








| | Désignation Description | Code |
|---|--------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 936100B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 936100B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 936100B000375 |
|  | couteau de table table knife | 936100B000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 936100B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 936100B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 936100B000335 |
|  | cuillère à moka mocca spoon | 936100B000380 |



Havane jungle

9036

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










| | Désignation Description | Code |
|---|--------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 903629B000320 |
|  | cuillère de table Table spoon | 903629B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 903629B000375 |
|  | couteau de table table knife | 903629B000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 903629B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 903629B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 903629B000335 |



Havane

9036

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









| | Désignation Description | Code |
|---|--|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 903600B000320 |
|  | cuillère de table Table spoon | 903600B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 903600B000375 |
|  | couteau de table table knife | 903600B000305 |
|  | couteau à steak standing standing steak knife | 906500B000314 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 903600B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 903600B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 903600B000335 |
|  | cuillère à moka mocca spoon | 903600B000380 |



Juno

1420

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








| | Désignation Description | Code |
|---|--------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 124200B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 124200B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 124200B000375 |
|  | couteau de table table knife | 124200B000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 142000B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 142000B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 142000B000335 |
|  | cuillère à moka mocca spoon | 142000B000380 |



Felicity

3319

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

| | Désignation Description | Code |
|---|--------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 331923B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 331923B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 331923B000375 |
|  | couteau de table table knife | 331923B000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 331923B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 331923B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 331923B000335 |















Un modèle sobre aux lignes droites et aux contours arrondis. Très confortable en main, il séduit par son élégance, ses proportions harmonieuses et généreuses. Les manches finement gravés des 2 côtés valorisent le contour épuré de la ligne et apportent un subtil scintillement sur la table.



Daily Baguette

3710

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

| | Désignation Description | Code |
|---|--|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 371000B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 371000B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 371000B000375 |
|  | couteau de table table knife | 371000B000305 |
|  | Couteau table universel rond universal table knife NOUVEAUTE | 862000B000305 |
|  | fourchette à dessert / poisson dessert / fish fork | 371000B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 371000B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 371000B000335 |
|  | Couteau dessert universel rond universal dessert knife NOUVEAUTE | 862000B000335 |
|  | couteau à poisson fish knife | 371000B000410 |
|  | cuillère à moka mocca spoon | 371000B000380 |
|  | fourchette à huîtres oyster fork | 371000BL00420 |










Austin Rétro

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition vintage / Vintage finish

| | Désignation Description | Code |
|---|--------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 141024B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 141024B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 141024B000375 |
|  | couteau de table table knife | 141024B000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 141024B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 141024B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 141024B000335 |







Soprano

NOUVEAUTE

1114

Épaisseur / Gauge 4,0 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/0
 Finition miroir / Mirror finish

| | Désignation Description | Code |
|---|--|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 111400B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 111400B000325 |
|  | cuillère à café / dessert dessert / medium teaspoon | 111400B000375 |
|  | couteau de table table knife | 111400B000305 |











Un couvert au dessin épuré que l'on remarque pour sa modernité, son côté sobre et longiligne. Soprano conjugue l'élégance et le plaisir d'usage de pièces aux contours arrondis; délicates et agréables à prendre en main. Un couvert de caractère pour créer des ambiances de tables raffinées.



Caractère

1060

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





| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 1060X0B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 1060X0B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 1060X0B000375 |
|  | couteau de table/steak steak knife | 1060X0B000315 |
|  | couteau de table/bout rond table knife | 106000B000305 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 106000B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 106000B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 106000B000335 |



Quadrille

2600

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







| | Désignation Description | Code |
|---|------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 2600XXBX00320 |
|  | cuillère de table table spoon | 2600XXBX00325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 2600XXBX00375 |
|  | couteau de table table knife | 2600XXBX00305 |



Bongo

2465

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












| | Désignation Description | Code |
|---|-------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 246523B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 246523B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 246523B000375 |
|  | couteau de table table knife | 246523B000305 |
|  | couteau steak XL XL steak knife | 246523B000621 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 246523B000345 |





2513

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

| | Désignation Description | Code |
|---|--|--------------------------------|
|  | fourchette de table table fork | 251300BL00320 |
|  | cuillère de table table spoon | 251300BL00325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 251300BL00375 |
|  | couteau de table table knife | 251300BL00305 |
|  | couteau de table/bout rond stable knife | 251300B000306 NOUVEAUTE |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 251300B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 251300B000345 |
|  | couteau à dessert dessert knife | 251300B000335 |
|  | fourchette à gâteau NOUVEAUTE cake fork | 251300NT04AN3 |
|  | cuillère mazagran/sorbet NOUVEAUTE iced teaspoon | 251300NT04AV3 |
|  | cuillère à moka NOUVEAUTE mocca spoon | 251300AF28AK6 |



Fourchettes gâteaux et
 Cuillères mazagran/sorbet
 sur carte (lots de 3 pièces)







Cuillères moka en boîtes de 6 pièces

Canisse

4131

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






| | Désignation Description | Code |
|---|-----------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 413100BL00320 |
|  | cuilère de table table spoon | 413100BL00325 |
|  | cuilère à café medium teaspoon | 413100BL00375 |
|  | couteau de table table knife | 413100BL00305 |



Trilogy

9421

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier / Steel 18/0
Finition brillant / Bright finish

| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 942100B000320 |
|  | Cuillère table table spoon | 942100B000325 |
|  | Cuillère café medium teaspoon | 942100B000375 |
|  | couteau de table table knife | 942100B000305 |
|  | cuillère à dessert/entremets dessert spoon | 942100B000345 |







Le 3 pièces superposable:
couteau table/cuillère dessert/fourchette table

Double filet

5990

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






| | Désignation Description | Code |
|---|--|--------------|
|  | fourchette de table table fork | 59900B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 59900B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 59900B000375 |
|  | couteau de table monobloc table knife | 59900B000305 |



Héléna

1242

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









| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 124200B000320 |
|  | cullière de table table spoon | 124200B000325 |
|  | cullière à café medium teaspoon | 124200B000375 |
|  | couteau de table cadet table knife | 124200B000305 |
|  | couteau de table 80 g table knife 80 g | 124200B000309 |



Danube

2460

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









| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 246000B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 246000B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 246000B000375 |
|  | couteau table table knife | 246000B000305 |
|  | couteau steak steak knife | 903600B000315 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 246000B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 246500B000345 |
|  | couteau dessert manche lourd dessert knife | 246000B000335 |



Triomphe

0705

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





| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 070500B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 070500B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 070500B000375 |
|  | couteau de table 80 g table knife 80 g | 070500B000309 |
|  | couteau de table cadet/dessert table/dessert knife | 070500B000305 |
|  | couteau à steak steak knife | 070500B000315 |
|  | fourchette à dessert dessert fork | 070500B000340 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 070500B000345 |



Amsterdam

2374

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






| | Désignation Description | Code |
|---|------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 237400B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 237400B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 237400B000375 |
|  | couteau de table table knife | 2374X0B000305 |



Hôtel

2450

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






| | Désignation Description | Code |
|---|------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 245000B000320 |
|  | cuillère de table table spoon | 245000B000325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 245000B000375 |
|  | couteau de table table knife | 245000B000317 |
|  | cuillère à moka mocca spoon | 245000B000380 |



Actual

1133

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






| | Désignation Description | Code |
|---|-------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 1133X0BS10320 |
|  | cuillère de table table spoon | 1133X0BS10325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 1133X0BS10375 |
|  | couteau steak steak knife | 1133X0B000315 |
|  | cuillère à dessert dessert spoon | 113300B000345 |



Manille

9035

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





| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | fourchette de table Manille Manille table fork | 903505B000320 |
|  | cuilère de table Manille Manille table spoon | 903505B000325 |
|  | cuilère à café Manille Manille medium teaspoon | 903505B000375 |
|  | lot de 12 couteaux de table Manille (Menu) Manille (Menu) table knife x12 | 2410X0ZT00AA7 |
|  | couteau à steak Manille (Danube) Manille (Danube) steak knife | 903500B000305 |



Vieux Paris standard

4720 0705

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






Resto

4250

Épaisseur / Gauge 2 mm

Acier inox / Stainless steel 18/0

Finition standard / Standard finish







| | Désignation Description | Code |
|---|--|---------------|
|  | boîte 12 fourchettes de table 12 table fork box | 425000ZT00AF7 |
|  | boîte 12 cuillères de table 12 table spoon box | 425000ZT00AC7 |
|  | boîte 12 cuillères à café 12 medium teaspoon box | 425000B000AH7 |
|  | boîte 12 couteaux de table 12 table knife box | 425000B000305 |
|  | boîte 12 couteaux de table microdenté 12 microtoothed table knife box | 425000B000607 |



Fjord

4870

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





| | Désignation Description | Code |
|---|--|---------------|
|  | boîte 12 fourchettes de table 12 table forks box | 487000ZT00AF7 |
|  | boîte 12 cuillères de table 12 table spoons box | 487000ZT00AC7 |
|  | boîte 12 cuillères à café 12 medium teaspoons box | 487000B000AH7 |
|  | boîte 12 couteaux de table 12 table knives box | 487000B000AA7 |
|  | boîte 12 couteaux cadet 12 small knives box | 139000B000AA7 |
|  | boîte 12 cuillères à moka 12 moka spoons box | C43103ZT00AK7 |



Tam Tam

















2416

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

| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | Lot 6 fourchettes de table 6 table fork box | 241623ZT00AF6 |
|  | Lot 6 cuillères de table 6 table spoon box | 241623ZT00AC6 |
|  | Lot 6 cuillères à café 6 medium teaspoon box | 241623ZT00AH6 |
|  | Lot 6 couteaux de table 6 table knife box | 241623ZT00AA3 |



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 |
|  | 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 butter spreader | 134000BX00470 |



lot: scotché par 12





Couverts nomades

L'alternative la plus qualitative et la plus écologique aux couverts jetables.

Spécialement conçus pour les besoins CHR, les couverts nomades Amefa sont optimisés en taille, épaisseur, et poids. Résistants et durables, ces couverts sont réutilisables, inaltérables et recyclables. Grâce à leur ergonomie, les pièces sont emboîtables permettant ainsi un gain de place en salle ou en cuisine.

An ecological and qualitative alternative to disposable cutlery. Specially designed for the needs of the catering customers, our mobile cutlery are optimised in size, thickness and weight. Resistant and durable, they are reusable, unalterable and recyclable. Thanks to their ergonomic design, the pieces can be stackable to gain space in all kind of restaurants.



Mobil Pocket

NOUVEAUTE

0592

Épaisseur / Gauge 1,2 mm
Acier inox / *Stainless steel 18/0*
Finition standard / *Standard finish*



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

| | |
|---|---------------|
| Set 4 pièces dans étui de rangement 4 pieces set in storage case | 059205PC04A42 |
|---|---------------|

| | |
|-------------------------------|------------------|
| 1 fourchette | (170 mm, 1.2 mm) |
| 1 couteau | (170 mm, 2 mm) |
| 1 cuillère | (170 mm, 1.2 mm) |
| 1 petite cuillère | (125 mm, 1.2 mm) |
| + | |
| 1 étui de rangement/transport | |













Set 4 pièces dans étui de rangement

Slim²

0952

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

| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | lot de 12 fourchettes 165mm fork x 12 | 095200ZT00AF7 |
|  | lot de 12 cuillères 165mm spoon x 12 | 095200ZT00AC7 |
|  | lot de 12 petites cuillères 125mm (café/moka) mocca/medium teaspoon x 12 | 095200ZT00AH7 |
|  | lot de 12 couteaux 165mm knife x 12 | 095200ZT00AA7 |
|  | lot de 12 petites fourchettes 125mm (gâteau/tapas) cake fork x 12 | 095200ZT00AH7 |
|  | Lot 6 fourchettes (sur carte) NOUVEAUTE fork x 6 (on card) | 095205HC16AF6 |
|  | Lot 6 cuillères (sur carte) NOUVEAUTE spoon x 6 (on card) | 095205HC16AC6 |
|  | Lot 6 petites cuillères (café, moka) (sur carte) NOUVEAUTE mocca/medium teaspoon x 6 (on card) | 095205HC16AH6 |
|  | Lot 6 couteaux (sur carte) NOUVEAUTE knife x 6 (on card) | 095205HC16AA6 |
|  | Lot 6 petites fourchettes (gâteaux, tapas) (sur carte) NOUVEAUTE cake fork x 6 (on card) | 095205HC16AN6 |



Display de présentation (lots de 12pc)









Lot 6 pièces

Disponibilité stock des lots sur carte mai 2023

Leaves

0259

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

| | Désignation Description | Code |
|---|---|---------------|
|  | Lot 40 fourchettes fork x 40 | 025905AF29BF5 |
|  | Lot 40 cuillères spoon x 40 | 025905AF29BC5 |
|  | Lot 40 petites cuillères teaspoon x 40 | 025905AF29BH5 |
|  | Lot 40 couteaux knife x 40 | 025905AF29BA5 |
|  | Set 3 P sur carte + cravate 3P on card + merchandising strip | 025905HC18AB1 |
|  | Sachet 3p prêt à l'emploi 3P on card + merchandising strip | 025905HC18AB1 |



Lots 40pc (boîtes kraft)



Sets 3pc + cravate pour 18 sets



Sachet 3pc (lavées)



Couverts couleur



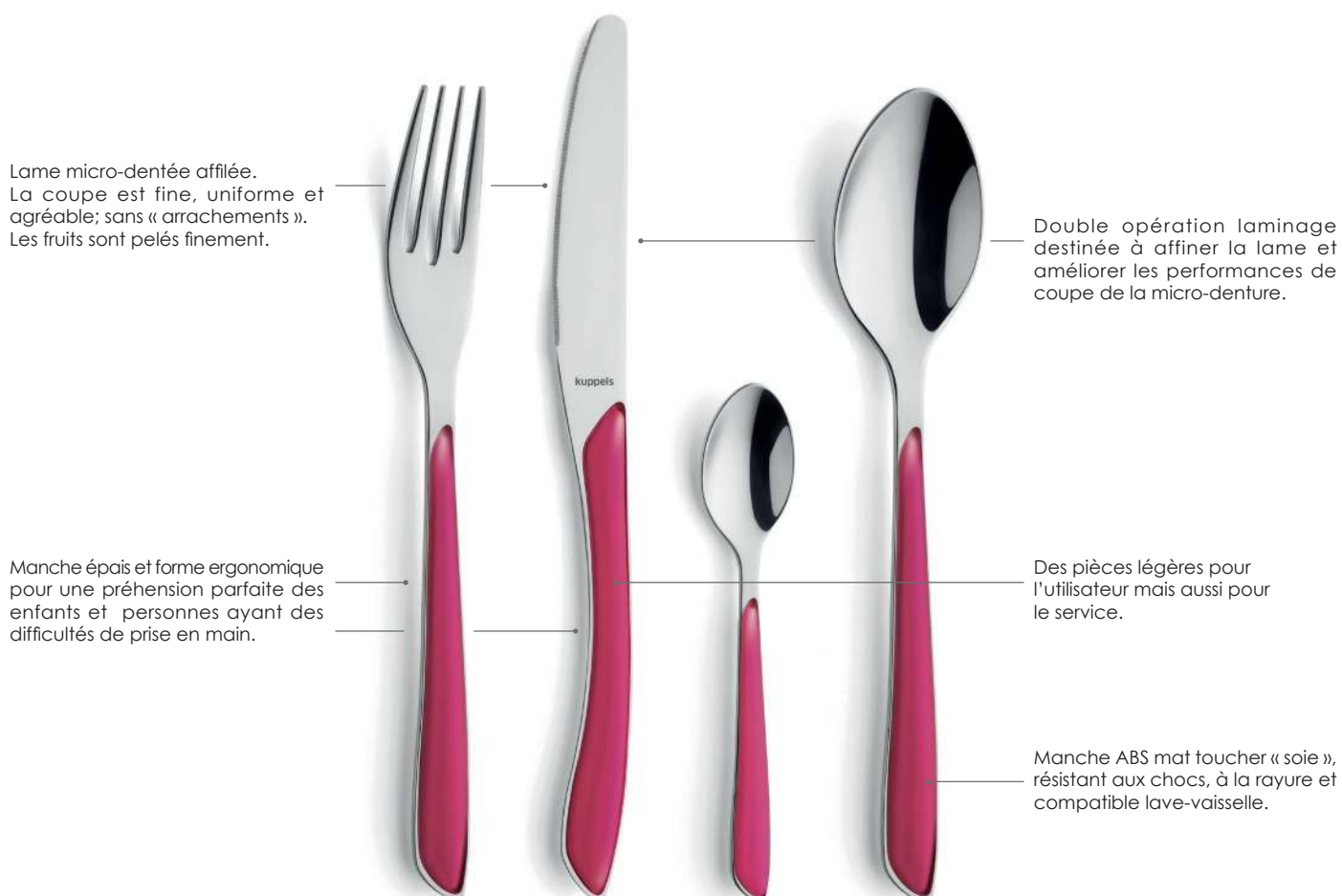
Prisma

2294

PRISMA est une alternative joyeuse et qualitative au couvert acier pour la restauration.

Son manche en ABS toucher « soie » résiste aux chocs, à la rayure et aux nombreux passages en lave-vaisselle. Exclusif dans la famille des couverts couleur, le couteau micro denté est conçu pour une coupe optimale, précise et durable dans le temps grâce à une **double opération d'étirage et d'affinage de la lame**.





Les pièces sont légères en main, ergonomiques et facilement préhensibles pour assurer confort et sécurité à l'utilisateur.



Prisma Gris

2294

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





| | Désignation Description | Code |
|---|------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 2294SLB0K0320 |
|  | cuillère de table table spoon | 2294SLB0K0325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 2294SLB0K0375 |
|  | couteau de table table knife | 2294SLB0K0306 |



Prisma Framboise

2294

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





| | Désignation Description | Code |
|---|------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 2294RFB0K0320 |
|  | cuillère de table table spoon | 2294RFB0K0325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 2294RFB0K0375 |
|  | couteau de table table knife | 2294RFB0K0306 |



Prisma Ivoire *

2294

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

| | Désignation Description | Code |
|---|-------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table* table fork | 2294OWB0K0320 |
|  | cuillère de table* table spoon | 2294OWB0K0325 |
|  | cuillère à café* medium teaspoon | 2294OWB0K0375 |
|  | couteau de table* table knife | 2294OWB0K0306 |







Prisma Amande

NOUVEAUTE

2294

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

| | Désignation Description | Code |
|---|------------------------------------|---------------|
|  | fourchette de table table fork | 2294SAB0K0320 |
|  | cuillère de table table spoon | 2294SAB0K0325 |
|  | cuillère à café medium teaspoon | 2294SAB0K0375 |
|  | couteau de table table knife | 2294SAB0K0306 |





Steak & accessoires

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

Les couteaux steak haut de gamme ont une lame lisse qui permet de renforcer le niveau et la précision de coupe. Certains ont une lame micro-dentée qui permet un entretien facile (pas d'affûtage)

Essential for any red meat lover, a nice steak knife is a must-have. It is rare that this type of knife is only used to cut beef, as their saw-toothed blades are so effective in cutting almost all foods...the steak knife can be used at the table as well as in the kitchen. High-end steak knives have a smooth blade that enhances the level and precision of the cut. Some have a micro-serrated blade that allows easy cleaning (no sharpening)



Steaks - Entrée de gamme

| Désignation Description | Code |
|--|---------------|
| 1 boîte 24 couteaux steak POLYPRO manches ronds | 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 couteau steak GET UP NOUVEAUTE | 492100B000314 |
| 7 boîte 18 lots de 3 couteaux steak TRAPPEUR | 497400CDU6JSK |
| 8 couteau steak ARTISAN | R26600B000113 |
| 9 boîte 12 couteaux steak VALMY H | 240000B000BR7 |
| 10 couteau steak TRADITION Gris | 2511ACBL00305 |
| 11 boîte 12 couteaux steak TRADITION Inox | 250200B000AA7 |

Polypro MR

PRADEL
essentiel



1

Polypro

PRADEL
essentiel



2



3



4



5

Get Up

NOUVEAUTE



6

Trappeur

PRADEL
essentiel



7

Artisan

Richardson
Sheffield
Since 1838



8

Valmy H



9

Tradition

Lou Laguiole®

Gris



10

Inox



11

Steaks - Moyen de gamme

| | Désignation Description | Code |
|---|--------------------------------------|---------------|
| 1 | couteau steak TRIOMPHE | 070500B000315 |
| 2 | couteau de table / steak - JET | 251300BL00305 |
| 3 | couteau de table / steak - JET SABLÉ | 251306BL00305 |
| 4 | couteau steak HAVANE | 903600B000315 |
| 5 | couteau steak TORERO | 703800B000315 |
| 6 | fourchette steak TORERO | 703800B000371 |
| 7 | couteau pizza ATLANTIC* | 182400B000362 |
| 8 | couteau steak BAGUETTE | 844000B000317 |



Couteau pizza Atlantic

Triomphe



1

Jet

Lou Laguiole®



2

Jet sablé

Lou Laguiole®



3

Havane



4

Torero



5



6

Atlantic*



7

Baguette



8

Steaks - Moyen de gamme

| | Désignation Description | Code |
|---|----------------------------------|---------------|
| 1 | couteau steak ROSSINI | 1848X0B000315 |
| 2 | couteau steak VIEUX PARIS SATINÉ | 070800B000315 |
| 3 | couteau steak VIRGULE | 056100B000315 |
| 4 | couteau GOLIATH | 491600B000621 |
| 5 | couteau XL BONGO | 246523B000621 |
| 6 | couteau steak standing AURORA | 906500B000314 |

Rossini



1

Vieux Paris satiné



2

Virgule



3

Goliath



4

Bongo XL



5

Aurora



6

Steaks - Moyen de gamme

Steak Pizza noir

| Désignation Description | Code |
|---|---------------|
| 1 fourchette steak PIZZA NOIR | 700000B000340 |
| 2 couteau steak PIZZA NOIR | 700000B000620 |
| 3 couteau steak PIZZA ROND NOUVEAUTE | 700000B000607 |
| 4 couteau steak PIZZA 20 NOUVEAUTE | 700000B000113 |
| 5 couteau jumbo PIZZA NOIR | 700000B000621 |



1



2



3



4



5

STEAK:

Bout pointu

Microdenture crantée: efficacité de coupe optimale dans le temps (pas besoin d'aiguisage).

STEAK ROND:

NOUVEAUTE

Bout rond rassurant

Microdenture crantée: efficacité de coupe optimale dans le temps (pas besoin d'aiguisage).

STEAK 20:

NOUVEAUTE

Bout pointu

Microdenture « steak »: idéale pour couper la viande de façon nette.

JUMBO:

Bout pointu

Microdenture crantée: efficacité de coupe optimale dans le temps (pas besoin d'aiguisage).

Steaks - Moyen de gamme

Steak Pizza bois

| Désignation Description | Code |
|---|---------------|
| 1 fourchette steak PIZZA BOIS | 7000WNB000340 |
| 2 couteau steak PIZZA BOIS | 7000WNB000620 |
| 3 Couteau jumbo PIZZA BOIS NOUVEAUTE | 7000WNB000621 |
| 4 couteau steak BRASERO | 495715B000113 |
| 5 couteau HERCULE | 491715B000621 |



1



2



3

Brasero



4

Hercule



5

Steaks - Haut de gamme

Sabatier Trompette lame lisse



1

| Désignati D | 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 steak ACHILLE BOIS DE PAKKA | 255004B000113 |
| 5 couteau steak ACHILLE NOIR NOUVEAUTE | 2550A1B000113 |
| 6 couteau FUSION | 4918AAB000122 |
| 7 couteau EMPEROR | 2540AAB000113 |

Royal steak



2



3

Achille bois de pakka



4

Achille noir*

NOUVEAUTE



5

Fusion



6

Emperor



7

*Disponibilité stocks 2023 - nous consulter

Steaks - Haut de gamme



Volcano **NOUVEAUTE** Lou Laguiole®



1

| Désignation Description | Code |
|--|---------------|
| 1 couteau steak VOLCANO NOUVEAUTE | 2520BGB000630 |
| 2 couteau steak LOUIS coloris noyer | 2520HNB000113 |
| 3 couteau steak LOUIS coloris hêtre | 2520WNB000113 |
| 4 couteau steak PRO | 866000B000113 |
| 5 couteau steak ALPHONSE Écorce | 905000 |
| 6 couteau steak ALPHONSE Abeille | 905100 |

Louis Lou Laguiole®

Noyer



2

Louis Lou Laguiole®

Hêtre



3

Pro Lou Laguiole®



4

Alphonse Lou Laguiole®

Écorce



5

Abeille



6



Des couteaux steaks **Alphonse** fabriqués dans le bassin Thiernois. Dans le plus pur respect de la tradition coutelière. Un soin tout particulier 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. Deux finitions : miroir et motif écorce.

Lou Laguiole®

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 |



Couverts spécifiques

| Désignation Description | Code |
|--|---------------|
| 1 boîte de 96 cuillères à moka serie 0265 / PRIMO | 026505C003AL5 |
| 2 lot de 6 cuillères à mazagran serie 0265 / PRIMO | 026500ZT00AV6 |
| 3 tube 48p amuse bouche avec crochet PRIMO* | 026500T000AX2 |
| 4 boîte de 24 cuillères à moka MAKAO | 012205C003AK8 |
| 5 boîte de 12 cuillères à mazagran RELAIS | 240000ZT00AV7 |
| 6 boîte 12 cuillères à moka VÉSUVE | 489000ZT00AK7 |
| 7 fourchette homard FLORENCE | 181000B000423 |
| 8 tartineur FAST | 134000BX00470 |
| 9 cuillère à confiture AURORA | 906500B000402 |



Cuillère à confiture Aurora

Primo



Makao



Relais



Vésuve



Florence



Fast



Aurora

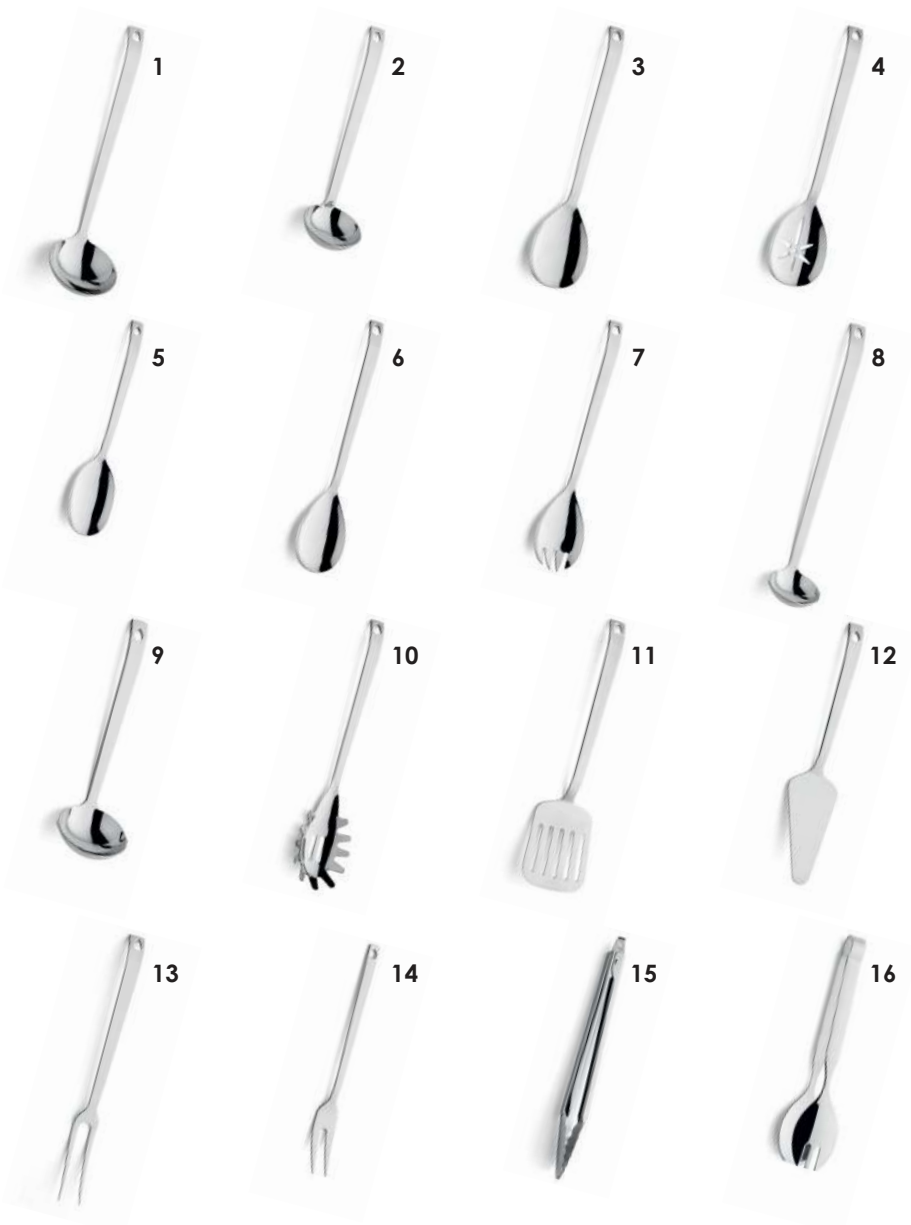


Buffet Martin

1316

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

| Désignation Description | Code |
|-------------------------------|---------------|
| 1 louche | 131600B000240 |
| 2 louchette 26cm | 131600B000241 |
| 3 cuillère à servir GM | 131600B000244 |
| 4 cuillère à servir percée GM | 131600B000245 |
| 5 cuillère à servir PM | 131600B000250 |
| 6 cuillère à salade GM | 131600B000248 |
| 7 fourchette à salade GM | 131600B000249 |
| 8 cuillère sauce GM | 131600B000242 |
| 9 cuillère à sauce PM | 131600B000254 |
| 10 cuillère à spaghettis | 131600B000257 |
| 11 pelle à servir | 131600B000243 |
| 12 pelle à tarte | 131600B000255 |
| 13 fourchette à viande | 131600B000246 |
| 14 fourchette à charcuterie | 131600B000247 |
| 15 pince multi usage | 131900B000256 |
| 16 pince à servir PM | 131600B000258 |



Accessoires services

0280

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



Unie

Acier / Steel 18/10 sauf porte seau

Finition brillant / Bright finish

| Désignation Description | Code |
|---------------------------------|---------------|
| 5 rafraîchisseur à champagne 42 | C16100WX10834 |
| 6 rafraîchisseur à champagne 36 | C16100WX10832 |
| 7 porte seau champagne | C16100WX03745 |
| 8 shaker | C16100WX08835 |

En boîte



Plateaux

C161

Acier / Steel 18/10
Finition brillant / Bright finish

| Désignation Description | Code |
|-----------------------------------|---------------|
| 1 plateau limonadier 40 | C16199WX0770 |
| 2 plateau rectangle 63x47 à anses | C16199WX10799 |



Pots à verser

C161

Acier / Steel 18/10

Finition brillant / Bright finish

| Désignation Description | Code |
|----------------------------|---------------|
| 1 pot empilable 200cl | C16199F000804 |
| 2 pot empilable 150cl | C16199F000803 |
| 3 pot empilable 100cl | C16199F000802 |
| 4 pot droit 100cl | C16199F000801 |
| 5 pot droit 50cl | C16199F000800 |



Platerie unie

C151

Acier / Steel 18/0

Finition brillant / Bright finish



1



2



3



4



5



6



7

| 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 |

| 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 25 x 15,5 | C15199F000714 |
| 5 plat gratin ovale 30,5 x 18,5 | C15199F000715 |
| 5 plat gratin ovale 38 x 23,5 | C15199F000717 |

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

Régence / Choc

C111

Acier / Steel 18/0
Finition brillant / Bright finish

| Désignation Description | Code |
|----------------------------|---------------|
| 1 plat ovale 35x20 | C11199F000702 |
| 1 plat ovale 40x23 | C11199F000703 |
| 1 plat ovale 45x26,5 | C11199F000704 |
| 2 plat poisson | C11199F000730 |
| 3 légumier 22 | C11199F000789 |
| 3 légumier 24 | C11199F000790 |



1



2



3

Amefa Coutellerie



Équipement studio

4920

Épaisseur / Gauge 1 mm

Manche polypro / Polypro handle

| Désignation Description | Code |
|----------------------------|---------------|
| 1 couteau à pain | 492000PA00191 |
| 2 couteau à découper | 492000PA00196 |
| 3 couteau Chef | 492000PA00132 |
| 4 ciseaux cuisine | 492000PM00143 |



NOUVEAUTE



Polypro

Épaisseur / Gauge 1 mm

Manche polypro / Polypro handle

| Désignation Description | Code |
|--|---------------|
| 5 boîte 12 couteaux steak bout rond POLYPRO 2 RIVETS | 491200B000BZ7 |
| 6 boîte 12 couteaux office POLYPRO | 491400B000BT9 |
| 7 boîte 12 couteaux office POLYPRO 2 RIVETS | 491200B000BT9 |
| 8 boîte 12 épilateurs POLYPRO | 491400B000BU9 |
| 9 boîte 12 épilateurs POLYPRO 2 RIVETS | 491200B000BU9 |
| 10 couteaux steak GET UP NOUVEAUTE | 492100B000314 |

Artisan

R266

Épaisseur / Gauge 1,8 mm
Manche POM / POM handle

| Désignation Description | Code |
|----------------------------|---------------|
| 1 couteau office/carte | R26600PCA1117 |
| 2 couteau steak | R26600B000113 |
| 3 couteau légume/carte | R26600PCA1120 |
| 4 couteau fromage/carte | R26600PCA1135 |
| 5 couteau desosser/carte | R26600PCA1192 |
| 6 couteau cuisine 18/carte | R26600PCA1181 |
| 7 couteau chef/carte | R26600PCA1132 |
| 8 couteau pain/carte | R26600PCA1191 |
| 9 couteau découper/carte | R26600PCA1196 |



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
Manche POM / POM handle

| Désignation Description | Code |
|--|---------------|
| 1 fourchette découper/carte | R26600PCA1197 |
| 2 couteau Santoku 18/carte | R26600PCA1161 |
| 3 couteau jambon/carte | R26600PCA1182 |
| 4 couperet/carte | R26600PCA1130 |
| 5 fusil à aiguiser/carte | R26600PCA1195 |
| 6 ciseaux cuisine/carte | R26600PCA1143 |
| 7 secateur/carte | R26600PCA1146 |
| 8 barre magnétique/carte | R26600PCA1115 |
| 9 bloc 6 pièces composition : couteau chef / couteau découper / couteau pain / couteau utile / couteau steak / couteau office | R26600BN06K32 |



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
pourtour adouci et lustré
émouture évidé
trempé, dureté, flexibilité
rivet inox

Sup R Cut

R400

Épaisseur / Gauge 1,5 mm

Acier MoV / MoV steel

Manche surmoulé polypropylène /
Overmolded polypropylene handle

| Désignation Description | Code |
|-------------------------------------|---------------|
| 1 couteau à légumes gris* | R400GYB000118 |
| 2 éplucheur vert* | R400GRB000268 |
| 3 couteau à tomates rouge* | R400RDB000108 |
| 4 couteau utile gris - lame lisse* | R400GYB000611 |
| 5 couteau utile vert - lame dentée* | R400GRB000116 |
| 6 couteau à éplucher rouge* | R400RDB000117 |



Bloc universel

NOUVEAUTE

| Désignation Description | Code |
|----------------------------|---------------|
| Bloc universel | R164HSRC58846 |



SABATIER

 TROMPETTE®



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL SPECIFICATIONS

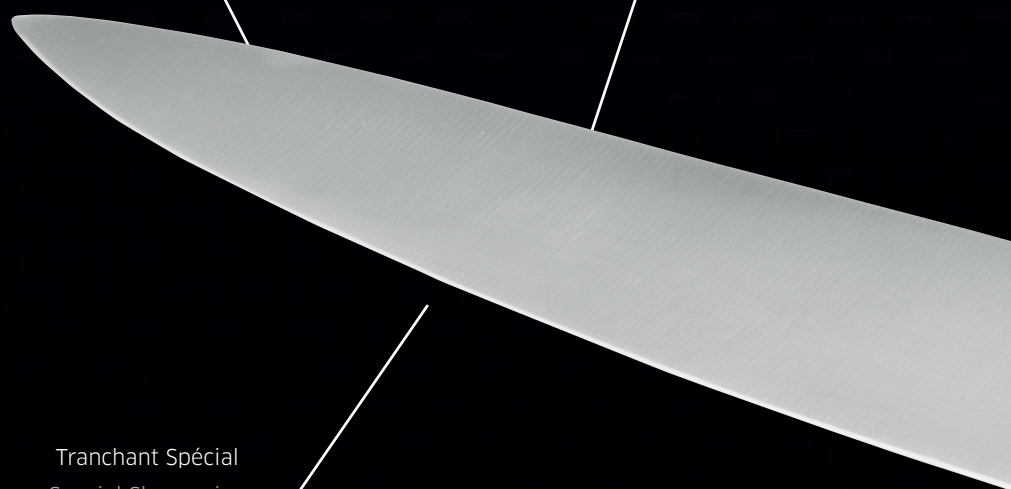
Tous nos couteaux Sabatier Trompette sont dotés de lames en acier de haute qualité, conçues pour un usage intense et professionnels. Le Molybdène Vanadium (MoV) augmente la dureté et la flexibilité des lames, afin d'optimiser leur performance de coupe à travers le temps.

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



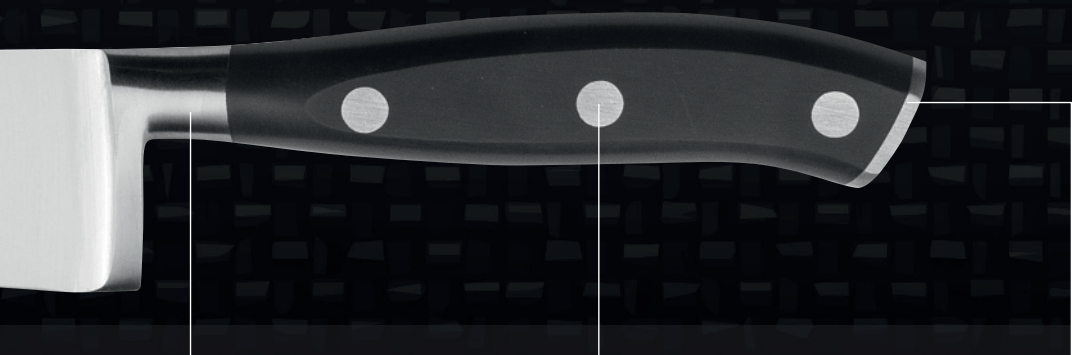
8657 VULCANO



ACIER DE HAUTE QUALITE
5CR15MOV

| Description | Code | Longueur mm |
|--------------------------------|---------------|----------------|
| 1 Couteau Office 90 mm | 865700STPC117 | 190 |
| 2 Couteau Désosser 130 mm | 865700STPC227 | 235 |
| 3 Couteau Filet de sole 180 mm | 865700STPC142 | 290 |
| 4 Couteau Santoku 180 mm | 865700STPC161 | 300 |
| 5 Couteau Pain 200 mm | 865700STPC191 | 320 |
| 6 Couteau Chef 160 mm | 865700STPC129 | 285 |
| 7 Couteau Chef 200 mm | 865700STPC132 | 320 |
| 8 Couteau Chef 250 mm | 865700STPC131 | 380 |





MITRE INOX

MANCHE POM / PLEINE SOIE + RIVETS INOX

CULOT INOX



4



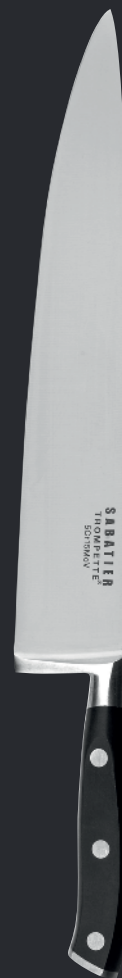
5



6



7



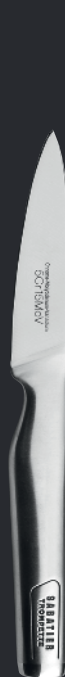
8

8701 ASEAN

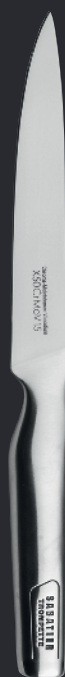


ACIER DE HAUTE QUALITÉ
5CR15MOV

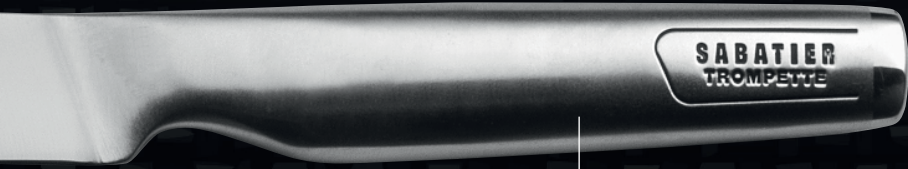
| Description | Code | Longueur mm |
|--------------------------------|---------------|----------------|
| 1 Couteau Office 90 mm | 870100STPC117 | 195 |
| 2 Couteau Utile 130 mm | 870100STPC116 | 240 |
| 3 Couteau Filet de sole 180 mm | 870100STPC142 | 290 |
| 4 Couteau Santoku 170 mm | 870100STPC161 | 300 |
| 5 Couteau Découper 200 mm | 870100STPC012 | 325 |
| 6 Couteau Chef 200 mm | 870100STPC132 | 325 |



1



2



MANCHE ACIER INOXYDABLE 18/0



3



4



5



6

8780 ORIGIN



SABATIER
TROMPETTE®
5Cr15MoV

ACIER DE HAUTE QUALITÉ
5CR15MOV

| Description | Code | Longueur mm |
|---------------------------------------|---------------|-------------|
| 1 Couteau Office 100 mm | 878000STPC112 | 200 |
| 2 Couteau Désosser 130 mm | 878000STPC227 | 245 |
| 3 Couteau Filet de Sole 180 mm | 878000STPC011 | 300 |
| 4 Couteau Découper/Tranchelard 200 mm | 878000STPC196 | 310 |
| 5 Fourchette Découper | 878000STPC197 | 315 |
| 6 Couteau Santoku 180 mm | 878000STPC161 | 300 |
| 7 Couteau Chef 150 mm | 878000STPC114 | 270 |
| 8 Couteau Chef 200 mm | 878000STPC132 | 310 |

| Description | Code | Longueur mm |
|--|---------------|-------------|
| 9 Couteau Chef 250 mm | 878000STPC131 | 370 |
| 10 Couteau Chef 300 mm | 878000STPC180 | 430 |
| 11 Fusil à aiguiser 230 mm | 878000STPC225 | 350 |
| 12 Couteau Découper/Tranchelard 250 mm | 878000STPC179 | 360 |
| 13 Couteau Jambon/Saumon 280 mm | 878000STPC188 | 400 |





MITRE INOX

MANCHE ABS

RIVETS INOX



8



9



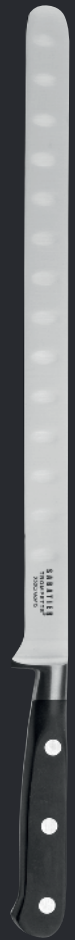
10



11



12



13

8888 PRO TECH



ACIER DE HAUTE QUALITÉ
5CR15MOV

| Description | Code | Longueur mm |
|--------------------------------|---------------|-------------|
| 1 Couteau Désosser 130 mm | 888800STPC018 | 275 |
| 2 Couteau à Saigner 130 mm | 888800STPC016 | 270 |
| 3 Couteau à Saigner 150 mm | 888800STPC015 | 290 |
| 4 Couteau Filet de Sole 170 mm | 888800STPC142 | 320 |
| 5 Couteau Dénervier 180 mm | 888800STPC017 | 325 |
| 6 Couteau Boucher 200 mm | 888800STPC221 | 350 |

| Description | Code | Longueur mm |
|--|---------------|-------------|
| 7 Couteau Boucher avec alvéoles 250 mm | 888800STPC222 | 400 |
| 8 Couteau Chef 200 mm | 888800STPC132 | 350 |
| 9 Couteau Chef 250 mm | 888800STPC131 | 390 |
| 10 Couteau Chef 300 mm | 888800STPC180 | 440 |
| 11 Fusil à aiguiser 250 mm | 888800STPC225 | 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



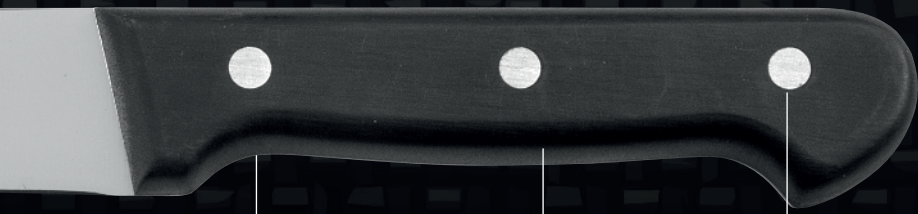
ACIER DE HAUTE QUALITÉ
5CR15MOV

| Description | Code | Longueur mm |
|--|---------------|-------------|
| 1 Couteau Désosser 130 mm | 025600STPC227 | 260 |
| 2 Couteau à Saigner 160 mm | 025600STPC229 | 285 |
| 3 Couteau Découper 180 mm | 025600STPC010 | 310 |
| 4 Couteau Filet de sole 180 mm | 025600STPC142 | 280 |
| 5 Fourchette Découper | 025600STPC197 | 325 |
| 6 Couteau Chef 20 cm NOUVEAUTE | 025600STPC132 | 200 |
| 7 Couteau Boucher 200 mm | 025600STPC221 | 335 |
| 8 Couteau Boucher avec alvéoles 250 mm | 025600STPC222 | 385 |

| Description | Code | Longueur mm |
|-----------------------------------|---------------|-------------|
| 9 Couteau Pain 220 mm | 025600STPC191 | 350 |
| 10 Couteau Jambon / Saumon 250 mm | 025600STPC182 | 380 |
| 11 Couperet | 025600STPC130 | 315 |
| 12 Sécateur | 025600STPC147 | 255 |
| 13 Fusil Aiguiser 300 mm | 025600STPC226 | 425 |
| 14 Couteau Génoise 300 mm | 025600STPC014 | 430 |
| 15 Couteau Kebab 400 mm* | 025600STPC013 | 530 |



NOUVEAUTE



MANCHE PLEINE SOIE

MANCHE ABS

RIVETS INOX



8



9



10



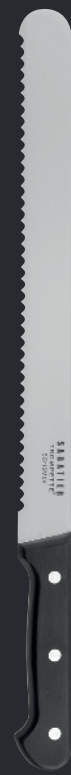
11



12



13



14



15

0741 PRO FLEX



Pro Flex
X30Cr13

LAME FLEXIBLE
INOX X30CR13

| Description | Code | Longueur mm |
|---------------------------------|---------------|-------------|
| 1 Spatule Triangle 130 mm | 074100STPCU13 | 260 |
| 2 Spatule Rigide Courbée 150 mm | 074100STPCU15 | 270 |
| 3 Spatule Droite Courbée 250 mm | 074100STPCU21 | 365 |
| 4 Spatule Large Courbée 220 mm | 074100STPCU10 | 340 |
| 5 Spatule Large Courbée 280 mm | 074100STPCU14 | 405 |
| 6 Spatule Large Courbée 350 mm | 074100STPCU24 | 465 |

| Description | Code | Longueur mm |
|--------------------------|---------------|-------------|
| 7 Spatule Droite 150 mm | 074100STPCU01 | 270 |
| 8 Spatule Droite 200 mm | 074100STPCU23 | 325 |
| 9 Spatule Droite 250 mm | 074100STPCU05 | 370 |
| 10 Spatule Droite 300 mm | 074100STPCU06 | 420 |
| 11 Spatule Droite 350 mm | 074100STPCU07 | 470 |
| 12 Spatule Droite 400 mm | 074100STPCU08 | 520 |



1

2

3

4

5

6

NORME HACCP



Viande crue



Poisson



Produits laitiers
et pain



Fruits et légumes



Volaille



MITRE INOX

MANCHE PP

SYSTÈME HACCP

EMBOUTS INTERCHANGEABLES



7



8



9



10



11





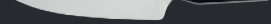
12

VALISES HOTELIERES 5 COUTEAUX



ASEAN

870100NYB555K

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

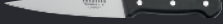
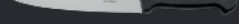
VULCANO

865700NYB535K

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



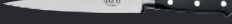

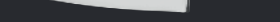
UNIVERSAL

025600NYB525K

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

ORIGIN

878000NYB545K

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

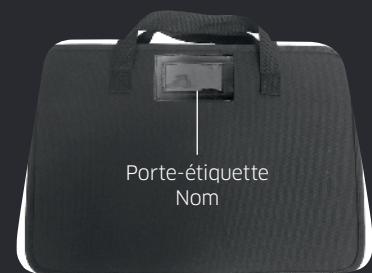


Poignée transport

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








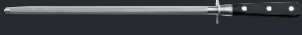
Vue arrière

VALISES HOTELIERES 8 COUTEAUX



UNIVERSAL

025600NYB818K

| | |
|---|---------------------------------|
|  | 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

878000NYB828K

| | |
|--|---------------------------------|
|  | 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



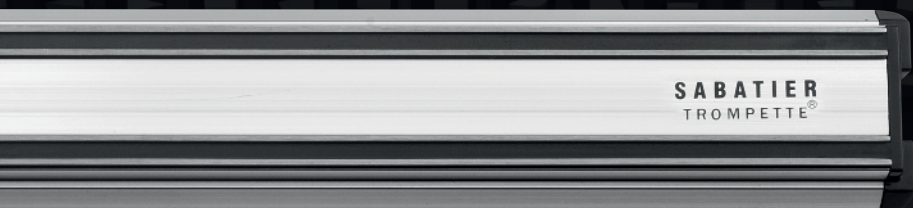
Porte-étiquette Nom

Large poche extérieure

Vue arrière

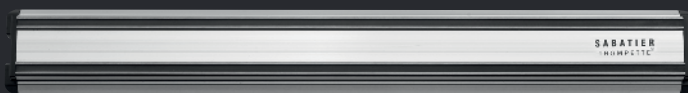
9130

BARRETTES AIMANTEES

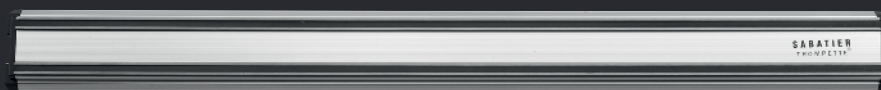


| Description | Code |
|--------------------------------------|-----------|
| 1 Barrette aimantée aluminium 330 mm | 00STPC125 |
| 2 Barrette aimantée aluminium 450 mm | 00STPC123 |

1



2





CHR au 01/01/2023

Accessoires vin



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

1 sommelier Bar SOMMELIER** A77591B000600

2 2 bouchons en verre BLANC & ROUGE* A775G0ARCSGS2

3 pompe à vide + 3 bouchons AERO A77500ARCSPU3

4 aérateur de vin EPICURE A775G0ARCS296

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

5 tire-bouchon à levier LEVER A77500ARCS581



Accessoires bar



1



2



3



4



5



6

| Désignation Description | Code | Désignation Description | Code |
|-----------------------------|---------------|----------------------------|---------------|
| 1 shaker 500 et 700ml MOOVE | A77591B000835 | 4 doseur à cocktail JUST | A77591B000576 |
| 2 pilon PIL | A77591B000579 | 5 passoire PURE | A77591B000574 |
| 3 couteau fruit LEMON* | R31091B0X0617 | 6 cuillère à cocktail MIX | A77591B000400 |

CUISINOX



CHR au 01/01/2023

Élysée

C615

Acier inox / *Stainless steel 18/10*

Finition miroir / *Mirror finish*

Fond encapsulé tous feux / *Encapsulated bottom all heat sources*

Poignée fixe / *Fixed handle*

| Désignation <i>Description</i> | Code |
|---|---------------|
| 1 casserole Ø18 induction encaps. (2L) | C61500WX13819 |
| 2 3 casseroles Ø16/18/20 induction encaps. (1.5 / 2 / 3L) | C61500WX13W23 |
| 3 poêle Ø24 anti-adhérente induction encaps. | C61500WX13861 |
| 4 poêle Ø28 anti-adhérente induction encaps. | C61500WX13862 |
| 5 cuit vapeur universel Ø20/22/24 | C61500WX13892 |
| 6 le Cuisinox Ø24 | C61500WX13W40 |
| 7 couvercle Ø16 (7L) NOUVEAUTE | C61499WX05876 |
| 8 couvercle Ø18 NOUVEAUTE | C61499WX05877 |
| 9 couvercle Ø20 NOUVEAUTE | C61499WX05878 |
| 10 couvercle Ø24 NOUVEAUTE | C61499WX05880 |
| 11 couvercle Ø28 NOUVEAUTE | C61499WX0581 |

Le Cuisinox



Accessoires



7-8-9-10-11. Couvercles 16/18/20/24/28

1-2. Casseroles 16/18/20



3-4. Poêles 24/28 anti-adhérentes



5. Cuit vapeur universel 20/22/24



6. Le Cuisinox 24

Couvercle



Cuit vapeur H72mm



Cuit vapeur H117mm



Bain marie



Cuit pâtes



Marmite



Éclipse

C614

Acier inox / *Stainless steel 18/10*

Finition miroir / *Mirror finish*

Fond encapsulé tous feux / *Encapsulated bottom all heat sources*

Poignée amovible / *Removable handle*

| Désignation <i>Description</i> | Code |
|--|---------------|
| 1 casserole Ø18 induction encaps. (2L) | C61400WX13819 |
| 2 série 3 casseroles Ø16/18/20 + poignée (1.5 / 2 / 3 L) | C61400WX13W23 |
| 3 poêle Ø24 induction encaps. | C61400WX13851 |
| 4 poêle Ø28 induction encaps. | C61400WX13852 |
| 5 poêle Ø24 revêtue induction encaps. | C61400WX13861 |
| 6 poêle Ø28 revêtue induction encaps. | C61400WX13862 |
| 7 sauteuse induction encaps. + couvercle Ø24 | C61400WX13867 |
| 8 poignée tout inox | C61400WX14894 |
| 9 set de 2 anses amovibles bakélite + inox | C61099WX14895 |
| 10 couvercle Ø16 NOUVEAUTE | C61499WX05876 |
| 11 couvercle universel Ø18 NOUVEAUTE | C61499WX05877 |
| 12 couvercle universel Ø20 NOUVEAUTE | C61499WX05878 |
| 13 couvercle universel Ø24 NOUVEAUTE | C61499WX05880 |
| 14 couvercle universel Ø28 NOUVEAUTE | C61499WX0581 |

1. Casserole 18



2. Casseroles 16/18/20 + poignée



3-4. Poêles 24+28



5-6. Poêles 24+28 revêtues



7. Sauteuse 24



Accessoires



8. Poignée tout inox



9. Set de 2 anses amovibles



10.11.12.13.14.
Couvercles 16/18/20/24/28

C611

Fonte d'acier émaillé
Enameled cast iron

| Désignation Description | Code |
|---|---------------|
| 1 cocotte ronde avec couvercle - noir - Ø20 + 2 maniques (1.6 L)* | C61179WX36856 |
| 1 cocotte ronde avec couvercle - noir - Ø24 + 2 maniques (3.4 L) | C61179WX29857 |
| 2 cocotte ronde avec couvercle - rouge - Ø20 + 2 maniques (1.6 L)* | C61180WX21856 |
| 2 cocotte ronde avec couvercle - rouge - Ø24 + 2 maniques (3.4 L) | C61180WX22857 |
| 3 cocotte ronde avec couvercle - bleu - Ø20 + 2 maniques (1.6 L)* | C61180WX37856 |
| 3 cocotte ronde avec couvercle - bleu - Ø24 + 2 maniques (3.4 L)* | C61180WX28857 |
| 4 cocotte ovale avec couvercle - noir - 29cm + 2 maniques (3.6 L) | C61179WX32858 |
| 4 cocotte ovale avec couvercle - noir - 35m + 2 maniques (5.7 L) | C6118AWX38869 |
| 5 cocotte ovale avec couvercle - rouge - 29cm + 2 maniques (3.6 L) | C61180WX30858 |
| 5 cocotte ovale avec couvercle - rouge - 35m + 2 maniques (5.7 L) | C6118RWX38869 |
| 6 cocotte ovale avec couvercle - bleu - 29cm + 2 maniques (3.6 L)* | C61180WX31858 |



maniques silicone intégrées



intérieur : acier émaillé noir mat
extérieur : acier émaillé brillant

Volcan

Cuisinez et révélez les saveurs

Fonte d'acier émaillée

- Ø Conduction de chaleur optimale
- Ø Conservation de la chaleur à table
- Ø Solidité, durabilité

Cuisson hermétique en vase clos

- Ø Cuisson homogène
- Ø Concentration des saveurs

Couvercle

- Ø Innovation bordure anti-débordement
- Ø Picots d'arrosage vapeur des aliments

Poignées

- Ø Grandes poignées latérales pour une préhension aisée





**Votre commercial Amefa
se tient à votre disposition,
pour vous conseiller et vous guider
dans l'optimisation de votre espace
dédié à nos marques.**



COUZON

Medard de Noblat
Depuis 1836



C&S
Chef & Sommelier



COUZON

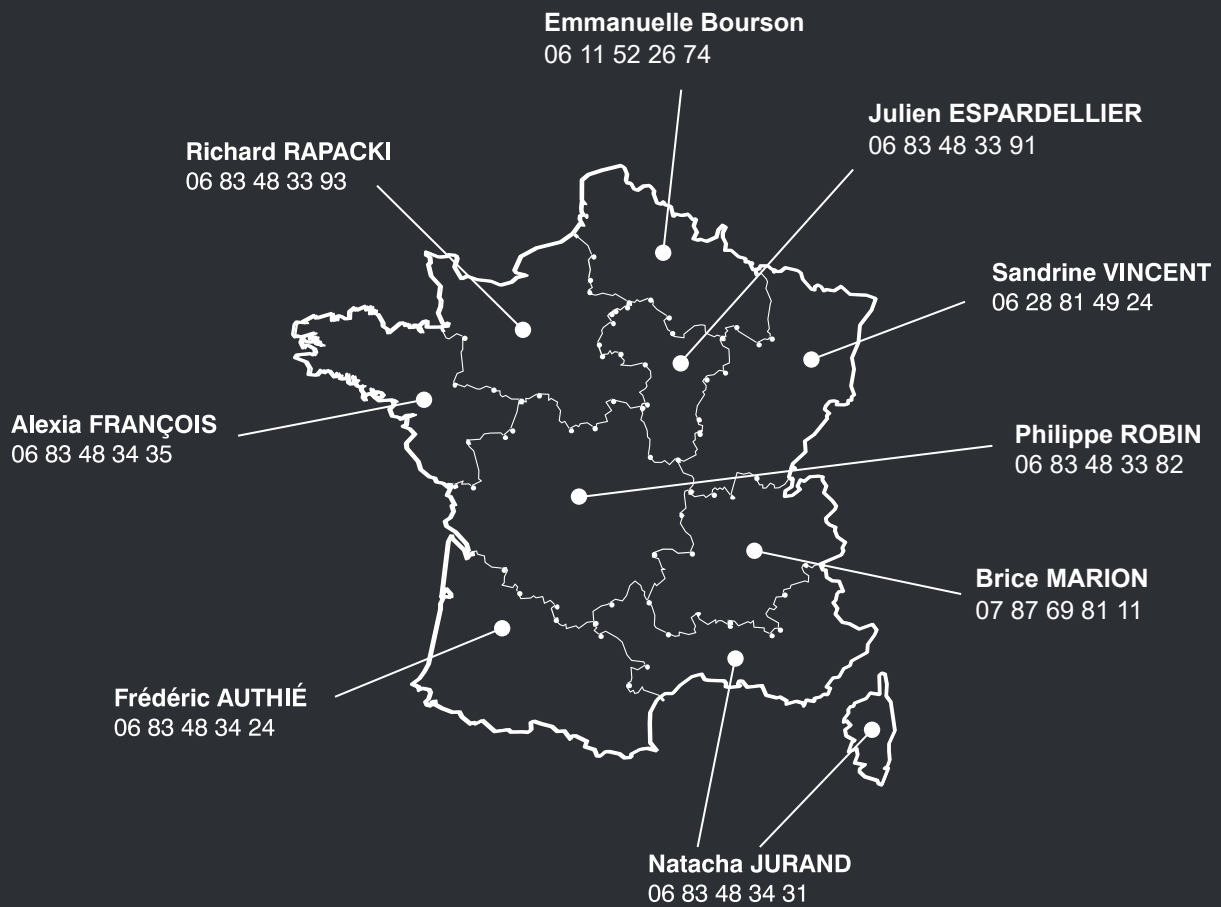
Medard de Noblat
Depuis 1836





Creative Cooking. Delicious Dining.

Collectivités Hôtellerie Restauration au 01/01/2023



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

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

