



Richardson
Sheffield
Since 1839

SABATIER
TROMPETTE®



COUTELLERIE DETAIL au 01/02/2025



SOMMAIRE



Richardson
Sheffield
Since 1839

SABATIER
TROMPETTE®

136	Caractéristiques Techniques
138	V-Sabatier
140	Kyu
142	Sabatier Trompette
144	Edge noir NOUVEAUTE
146	Virtuose NOUVEAUTE
148	Grand Chef NOUVEAUTE
150	Forme
152	Edge Nature NOUVEAUTE
154	Sense
156	Cucina
158	Sup R cut
159	Ciseaux et Sécateur
160	Accessoires
164	Caractéristiques Techniques
166	Carbon NOUVEAUTE
168	Vulcano
170	Asean
172	Universal
176	Pro Flex



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

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



SABATIER TROMPETTE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL SPECIFICATIONS



FABRICATION

KNIFE MANUFACTURING

Il existe trois types de coupe :

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

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

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

There are three basic blade types:

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

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

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

LA LAME

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

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

DURETE

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

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

BLADE

HARDNESS

MATERIAUX

MATERIALS

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

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

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

We use two main types of steel for making knives :

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

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

Il existe 6 types de couteaux différents

There are six main knife types



COUTEAU OFFICE

Eplucher, couper les fruits et les légumes.

PARING KNIFE

Used for peeling fruit and vegetables.



COUTEAU UTILE

Couper, trancher et tailler viandes, légumes et sandwiches.

ALL PURPOSE KNIFE

Cut, slice and trim meats, vegetables and sandwiches.



COUTEAU CUISINE 15CM

Couteau polyvalent avec lame large pour une manipulation optimale.

15CM COOK'S KNIFE

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



COUTEAU DECOUPER

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

CARVING KNIFE

For carving and slicing meats, larger fruit, boneless roasts and poultry.



COUTEAU CUISINE 20CM

Couteau polyvalent avec lame large pour une manipulation optimale.

20CM COOK'S KNIFE

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



COUTEAU PAIN

Lame rigide avec denture pour couper la croûte et trancher le pain sans l'abîmer.

BREAD KNIFE

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

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

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



COUTEAU BEC D'OISEAU

Une lame incurvée parfaite pour couper, éplucher ou trancher les légumes.

VEGETABLE KNIFE

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



COUTEAU À DESOSSER

Lame étroite permettant de désosser la viande.

BONING KNIFE

Narrow blade to enable it to negotiate the complex profile of bones.



FUSIL A AIGUISER

SHARPENING STEEL



FOURCHETTE À DECOUPER

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

CARVING FORK

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



COUPERET

Sa forme massive permet de couper facilement os et légumes.

CLEAVER

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



COUTEAU JAMBON/SOLE

Lame longue, étroite et flexible pour découper le poisson.

FILLETING KNIFE

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

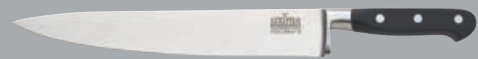


COUTEAU SANTOKU

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

SANTOKU KNIFE

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



COUTEAU CUISINE 25CM

Couteau polyvalent avec une lame large permettant une utilisation optimale.

25CM COOK'S KNIFE

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



**Richardson
Sheffield**
Since 1839

Une valeur sûre pour une coupe efficace et précise à l'image des cuisiniers professionnels

A real guarantee for an efficient and precise cut as professional chefs



Fiabilité, précision, performance

Reliability, precision, efficiency



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

COMPOSITION:

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

Couteaux sur carte

Knives on cards



Chef 15 cm Cook's R070 00P094114	Chef 20 cm Cook's R070 00P291132	Chef 25 cm Cook's R070 00P09C119	Pain Bread R070 00P095191	Fusil Aiguiseur Sharpening Steel R070 00P293195	Découper Carving R070 00P092196	Fourchette à Découper Fork R070 00P098197	Couteau Jambon-Sole Filleting R070 00P292141	Déosser Boning R070 00P097192	Couperet Cleaver R070 00P290130	Santoku Santoku Small R070 00P442160	Santoku Santoku Large R070 00P443161
--	--	--	---	---	---	---	--	---	---	--	--

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

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



CHROME MOLYBDENE VANADIUM

- MOV : lame en acier inoxydable Chrome Molybdène Vanadium, riche en carbone, conçue pour résister à la corrosion et augmenter la durée de vie du tranchant
- Un taux supérieur de dureté Rockwell de 55HRC
- Précision de la lame émou, qui s'effile de la pointe au tranchant
- Superbe manche 3 rivets : lame pleine soie sur toute la longueur du manche permettant une force, une résistance et une maniabilité exceptionnelle
- Résistance au lave-vaisselle
- Molybdène Vanadium high carbon stainless steel blade
- Superior Rockwell hardness rating of 55HRC
- Precision taper ground blade
- Superbly made 3 rivets handle
- V-Sabatier Richardson Sheffield is manufactured to exacting standards
- Dishwasher safe

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

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



Kyu 弓

L'inspiration japonaise au service de la coupe Japanese style and Western innovation



Bloc bois 5 pièces KYU
5 piece knife block set
R14000K368KA4

COMPOSITION :

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

Couteaux sur carte *

Knives on cards



Office *
Parer
R14000P160117

UTILE *
All Purpose
R14000P161116

Santoku 12,5 cm *
12.5cm Santoku
R14000P165160

Santoku 17,5 cm *
17.5 cm Santoku
R14000P166161

Couteau cuisine 20 cm *
20cm Cook's Knife
R14000P163132

Découper *
Carving
R14000P162196

Pain *
Bread
R14000P164191

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

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



CHROME MOLYBDENE VANADIUM

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

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



**Richardson
Sheffield**
Since 1839

**Couteaux intemporels reconnus
pour leur qualité et efficacité
au quotidien**

Timeless knives known for their
quality and everyday efficiency



SABATIER TROMPETTE®

Performance et efficacité au quotidien

Functional, balanced and comfortable



Bloc 5 pièces
5 piece knife block set
R08000K504K20

Composition du bloc

Knives contained in the block



Office
Parer



Utile
All purpose



Chef
Cook's



Découper
Carving



Pain
Bread

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

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

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



CHROME MOLYBDENE VANADIUM

- MOV : Lame en acier inoxydable Chrome Molybdène Vanadium, riche en carbone, conçue pour résister à la corrosion et augmenter la durée de vie du tranchant
- Précision de la lame émou, pour une coupe sans effort, ainsi qu'une bonne stabilité et durabilité
- Superbe manche 3 rivets
- Lame pleine soie sur toute la longueur du manche permettant une force, une résistance et une maniabilité exceptionnelle
- Résistance au lave-vaisselle
- Molybdène Vanadium high carbon stainless steel blade
- Precision taper ground blade
- Superbly made 3 rivets handle
- V-Sabatier Richardson Sheffield is manufactured to exacting standards
- Dishwasher safe

Egalement disponible dans la gamme :
Coffret 6 couteaux steak lame lisse - page 151

Also available in the range :
6 Piece Steak Knife Set - see page 151



**Richardson
Sheffield**
Since 1839

Bloc original et stylisé façon livre

Stylish design with a sleek book shape



Edge noir

NOUVEAUTE

Modernité et style en cuisine

Modern and style in kitchen



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

Composition du bloc

Knives contained in the block



Office
Parer



Utile
All purpose



Chef
Cook's



Découper
Carving



Pain
Bread

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

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

13C

ACIER INOXYDABLE 13C

- Lame réalisée à partir de la meilleure qualité d'acier inoxydable 13C avec revêtement titane noir
 - Taux de dureté Rockwell 52HRC
 - Manches soft touch pour une prise en main confortable
 - Lame effilée de haute précision pour assurer une découpe précise et sans effort
 - Lavage à la main recommandé
-
- High quality stainless steel with black titanium coating
 - Superior Rockwell hardness rating of 52HRC
 - Precision taper ground blade
 - Soft touch handle
 - Hand wash recommended



Richardson
Sheffield
Since 1839

**Des couteaux élégants avec une
qualité de coupe exceptionnelle**

Elegant knives with exceptional
cutting quality



VIRTUOSE

NOUVEAUTE

Esthétique et confort d'utilisation

Aesthetics and comfort of use



Bloc 5 pièces
5 piece knife block set
R00200K522K20

Composition du bloc

Knives contained in the block



Office
Parer



Utile
All purpose



Chef
Cook's



Découper
Carving



Pain
Bread

Elégant bloc couteau en bois d'acacia fourni avec 5 couteaux de cuisine essentiels en cuisine qui vous permettront de préparer la cuisine avec plaisir et sans effort.

Elegant acacia wood knife block supplied with 5 kitchen knives which are essential in the kitchen and will allow you to prepare cooked dishes with pleasure and without effort.

13C

ACIER INOXYDABLE 13C

- Lame pleine soie avec fil tranchant en acier 13C pour une découpe efficace dans le temps
- Manche en bois de pakka antibactérien et résistant à l'eau
- 3 rivets traversants en acier inoxydable pour renforcer la solidité du manche
- Compatible lave vaisselle mais nous conseillons un lavage main pour prolonger la durée de vie du produit

- Full tang blade with fine-cutting thread 13C steel for efficient cutting over time
- Pakka wood handle antibacterial and water resistant
- 3 steel through-rivets for the strength of the handles
- Dishwasher safe but we recommend a hand wash to extend the life time of the product



Richardson
Sheffield
Since 1839

**Un bloc de couteaux contemporain
pour une cuisine remarquable.**

A contemporary knife block for
a remarkable kitchen.



GRAND CHEF

NOUVEAUTE

Contemporain, fonctionnel et original
Contemporary, functional and original



Bloc 5 pièces
5 piece knife block set
R00300K523K20

Composition du bloc

Knives contained in the block



Office
Parer



Utile
All purpose



Chef
Cook's



Découper
Carving



Pain
Bread

Bloc bi-matières en bois de pin avec façade acrylique noire fourni avec 5 couteaux fonctionnels pour vous accompagner en cuisine avec élégance.

Bi-material block in pine wood with black acrylic front provided with 5 functional knives to accompany you in the kitchen with elegance.

13C

ACIER INOXYDABLE 13C

- Lame réalisée à partir de la meilleure qualité d'acier inoxydable 13C sur toute la longueur du manche donnant au couteau une plus grande force, un très bon équilibre et une parfaite stabilité.
- Précision de la lame émoult, pour une coupe sans effort, ainsi qu'une bonne stabilité et durabilité
- Lame pleine soie avec fil à tranchant fin pour une découpe efficace dans le temps
- Mitre acier massif
- Manche ABS noir
- 3 rivets en acier inoxydable traversants pour la solidité des manches
- Lame finition satinée
- Compatible lave-vaisselle mais nous conseillons le lavage main pour prolonger la durée de vie
- High quality stainless steel
- Precision taper ground blade
- Full tang construction with fine-cutting thread for efficient cutting over time
- Steel bolster
- Black ABS handle
- 3 steel through-rivets for the strength of the handles
- Satin finished blade
- Dishwasher safe



Richardson
Sheffield
Since 1839

Bloc élégant et moderne au design épuré

The classic curves of Forme, enhanced with stunning new contours



forme

Fonctionnalité, équilibre et confort en main

Functional, balanced and comfortable



Bloc 5 pièces bambou
5 piece knife block set
R01000K436K21

Composition du bloc

Knives contained in the block



Office
Parer



Utile
All purpose



Chef
Cook's



Découper
Carving



Pain
Bread

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

Forme is the original designer stainless steel knife, with a tactile handle to appeal to our sense of touch, and streamlined curves to appeal to our sense of style. Lovingly created with a faultless full tang stainless steel structure, it's supremely chic, beautiful to hold, easy to control and quite simply perfectly formed.

13C

ACIER INOXYDABLE 13C

- Lame réalisée à partir de la meilleure qualité d'acier inoxydable 13C
- Précision de la lame émou, pour une coupe sans effort, ainsi qu'une bonne stabilité et durabilité
- Manche au toucher sensitif permettant une parfaite adaptation en main ainsi qu'une coupe confortable et un contrôle parfait
- Résistance au lave vaisselle
- High quality stainless steel
- Precision taper ground blade
- Sensory touch handle
- Dishwasher safe



**Richardson
Sheffield**
Since 1839

Bloc original et stylisé façon livre

Stylish design with a sleek book shape



Edge nature

NOUVEAUTE

Modernité et style en cuisine

Modern and style in kitchen



Bloc 5 pièces EDGE Nature
5 pieces knife block set
R310AAK498K20

Composition du bloc

Knives contained in the block



Office
Parer



Utile
All purpose



Chef
Cook's



Découper
Carving



Pain
Bread

Bloc au format original et au look naturel. Les couteaux aux lignes architecturées sont recouverts d'un revêtement noir soft touch sur le manche, pour un confort optimal en main. Edge est doté d'une parfaite qualité de coupe.

The block has an original format and a natural look. The knives have an architectural design and a black soft touch coating on the handle for optimum comfort in the hand. Edge has a perfect cutting quality.



ACIER INOXYDABLE 13C

- Lame réalisée à partir de la meilleure qualité d'acier inoxydable 13C
- Taux de dureté Rockwell 52HRC
- Manches soft touch pour une prise en main confortable
- Lame effilée de haute précision pour assurer une découpe précise et sans effort
- Bloc bois de pin
- Lavage à la main recommandé

- High quality stainless steel
- Superior Rockwell hardness rating of 52HRC
- Precision taper ground blade
- Soft touch handle
- Pine wood block
- Hand wash recommended



Richardson
Sheffield
Since 1839

Un style minimaliste pour cuisiner comme des professionnels

Minimalist style to cook as professionals



SENSE

Design et confort d'usage

Modern design and comfort of use



Bloc 5 pièces bois
5 piece knife set - wood
R16600K439K20

NOUVEAUTE



Coffret magnet 4 couteaux steak
4 steak knives set in magnet box
R16600MB02BR4



Élégant bloc bois au design moderne et minimaliste. Les couteaux sont tout inox, réhaussés de picots gravés sur les manches. Leur ergonomie assure un confort en main, tout en offrant une coupe précise et fine.

Elegant wooden block with a modern and minimalist design. Stainless steel knives have pins engraved on handles. Their ergonomic design ensures comfort in the hand, while offering fine and precise cutting.

13C

ACIER INOXYDABLE 13C

- Lame réalisée à partir de la meilleure qualité d'acier inoxydable 13C
- Précision des lames émoules
- Taux de dureté Rockwell de 52 HRC
- Manches inox texturés
- Finition satinée
- Résistance lave-vaisselle

- High quality stainless steel
- Rockwell hardness rating 52HRC
- Textured stainless steel handles
- Satin finish
- Safe dishwasher

Composition du bloc

Knives contained in the block



Office
Parer



Utile
All purpose



Chef
Cook's



Découper
Carving



Pain
Bread



Richardson
Sheffield
Since 1839

Une gamme complète de qualité professionnelle

A complete range of professional quality



CUCINA

Un indispensable de la cuisine

A real kitchen essential



Bloc 6 pièces bois
6 piece knife block set
R15000K370K32

COMPOSITION

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



Bloc 15 pièces bois
15 piece knife block set
R15000K372K80

COMPOSITION

OFFICE - UTILE - DESOSSER
DECOUPER - PAIN - CISEAUX
CHEF 20 cm - FOURCHETTE - FUSIL
6 COUTEAUX STEAKS
Parer - All Purpose - Boning
Carving Bread - Kitchen Shears -
Cook's 20 - Fork Sharpening Steel
6 steaks

Couteaux sur carte

Knives on cards



OFFICE Parer R15000P180117	UTILE All Purpose R15000P181116	SANTOKU 12.5 cm Santoku R15000P186160	CHEF 15 cm Cook's R15000P184114	SANTOKU 17.5 cm Santoku R15000P187161	CHEF 20 cm Cook's R15000P183132	DECOUPER Carving R15000P182196	PAIN Bread R15000P185191	FUSIL AIGUISER Sharpening steel R15000RC34195
---	--	--	--	--	--	---	---------------------------------------	--

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

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

13C

ACIER INOXYDABLE 13C

- Lame réalisée à partir de la meilleure qualité d'acier inoxydable 13C sur toute la longueur du manche donnant au couteau une plus grande force, un très bon équilibre et une parfaite stabilité.
- Lame finition satinée
- Résistance au lave-vaisselle
- High quality stainless steel
- Hollow ground blade
- Full tang construction
- Satin finished blade
- Dishwasher safe

Egalement disponible dans la gamme :
Coffret 6 steaks - voir page 151

Also available in the range :
6 Piece Steak Knife Set - see page 151



**Richardson
Sheffield**
Since 1839



Ciseaux & Sécateur

Scissors

Gripi™



Ciseaux petits travaux - 15cm *
Multi-use scissors - 15cm
R040ROP390651



Ciseaux universels - 24cm
Household scissors - 24cm
R040RDP391652



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



**Ciseaux de cuisine 20cm
+ Décapsuleur**
Kitchen shears - 20cm
R040GRP393654

V SABATIER
Chrome-Molybdenum-Vanadium
X50CrMoV15



Sécateur
Kitchen shears
R07000P294654

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

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

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

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

Accessoires

Accessories

Blocs universels

Universal block



Bloc universel
Spaghetti rods knife block
R164HSRC58846



Bloc universel magnétique
Black magnetic knife block
R164HSRC57846

BLOC COUTEAUX SPAGHETTI

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

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

BLOC MAGNETIQUE

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

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

Accessoires

Accessories

Aigiseur 3 en 1

3 in 1 Knife Sharpener



Aigiseur 3 en 1
3 in 1 knife sharpener
RAC99UK76909

AIGUISEUR 3 en 1

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

Couteaux steak

Steak knives



NOUVEAUTE **Coffret 4 couteaux steak Sense**
Set of 4 Sense steak Knives
R16600MB02BR4



Coffret 6 couteaux steak Cucina
Set of 6 Cucina steak Knives
R15000RC20BR1



Coffret 6 couteaux steak Sabatier Trompette
Set of 6 Sabatier Trompette steak Knives
R08000RC22BP7

Couteaux steak en acier inoxydable de la plus haute qualité.

Steak knives of fine quality stainless steel.





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

Since 1874, Sabatier Trompette has built a reputation for outstanding cutting performance. The brand guarantees high levels of manufacturing standards throughout the manufacturing process combined of both traditional and modern technology know-how. Focusing on form and function, we use highly sophisticated materials to produce extremely reliable and functional knives for both professional and amateur chefs.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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



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

Flex



Asean



Pro Tech



Origin



Universal



Vulcano



Packaging pegbordable
Pegboardable pack

7 langues
7 languages

Fourreau transparent + carte imprimée
Transparent cover + printed card

Protection lame
Blade protection

Maintien sécurisé
Secured support



8657 CARBON

NOUVEAUTE



Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Office 90 mm + fourreau de protection	865723STCP117	190
2 Couteau Chef 160 mm + fourreau de protection	865723STCP129	285
3 Couteau Chef 200 mm + fourreau de protection	865723STCP132	320
4 Couteau Santoku 180 mm + fourreau de protection	865723STCP161	300



Chaque couteau est fourni avec son fourreau de protection en nylon



8657 VULCANO

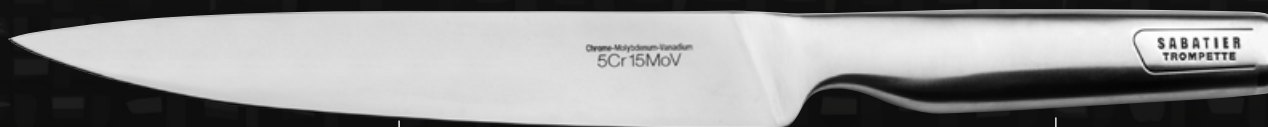


Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Office 90 mm	865700STPC117	190
2 Couteau Désosser 130 mm	865700STPC227	235
3 Couteau Filet de sole 180 mm	865700STPC142	290
4 Couteau Santoku 180 mm	865700STPC161	300
5 Couteau Pain 200 mm	865700STPC191	320
6 Couteau Chef 160 mm	865700STPC129	285
7 Couteau Chef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





8701 ASEAN



ACIER DE HAUTE QUALITÉ
5CR15MOV

MANCHE ACIER INOXYDABLE 18/0

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

3

4

5

6



0256 UNIVERSAL



ACIER DE HAUTE QUALITE
5Cr15MOV

MANCHE
PLEINE SOIE

MANCHE ABS

RIVETS INOX

	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 200 mm	025600STPC132	335
7	Couteau Boucher 200 mm	025600STPC221	335



1

2

3

4

5

6

7



0256 UNIVERSAL



ACIER DE HAUTE QUALITE
5Cr15MOV

MANCHE
PLEINE SOIE

MANCHE ABS

RIVETS INOX

	Description	Code	Longueur mm
8	Couteau Boucher avec alvéoles 250 mm	025600STPC222	385
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 Aiguiseur 300 mm	025600STPC226	425
14	Couteau Génoise 300 mm	025600STPC014	430



8



9



10



11



12



13



14



0741 PRO FLEX



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





0741 PRO FLEX



Description	Code	Longueur mm
6 Spatule Droite 150 mm	074100STPCU01	270
7 Spatule Droite 200 mm	074100STPCU23	325
8 Spatule Droite 250 mm	074100STPCU05	370
9 Spatule Droite 300 mm	074100STPCU06	420



6



7



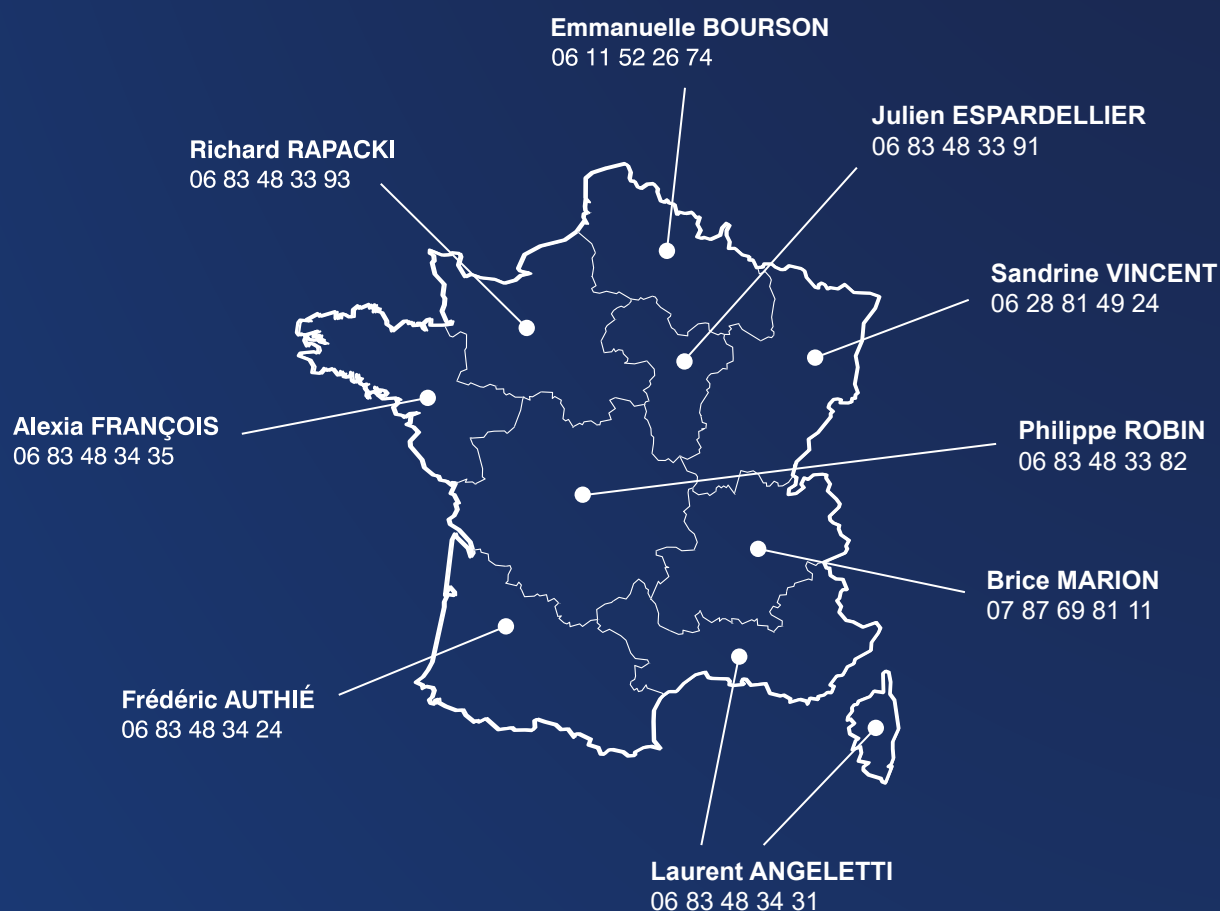
8



9



Détail au 01/02/2025



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