

Couteaux



- Victorinox série professionnelle
- Arcos série Colour-Prof et autres
- Couteaux tout-usage
- Matériel d'aiguisage et autres accessoires

Victorinox série professionnelle

Fabricant du célèbre petit couteau suisse, Victorinox offre de la coutellerie professionnelle. Depuis plus de 125 ans, ces produits font preuve de fonctionnalité, de design et de finition ; bref, de qualité.



COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame étroite et rigide
- manche en nylon
- 15 cm / 6"

6403-15



COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame large et courbée
- manche en nylon
- 15 cm / 6"

6503-15



COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame étroite et courbée
- manche en nylon
- 15 cm / 6"

6603-15



COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame flexible et courbée
- manche en nylon
- 11 cm / 4 1/2"

6613-12



COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame étroite courbée
- manche en nylon
- 11 cm / 4 1/2"

6603-12



COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame large type granton
- manche en nylon
- 15 cm / 6"

6203-15



COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame étroite
- manche en nylon
- 7"

6103-18



COUTEAU DÉOSSSEUR

- pour la volaille
- manche en nylon
- 10 cm / 4"

6203-09



COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame droite et large
- manche en nylon
- 15 cm / 6"

6103-15



COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame étroite et flexible
- manche en nylon
- 15 cm / 6"

6413-15



COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame large
- 15 cm / 6"
- manche en nylon

6003-15

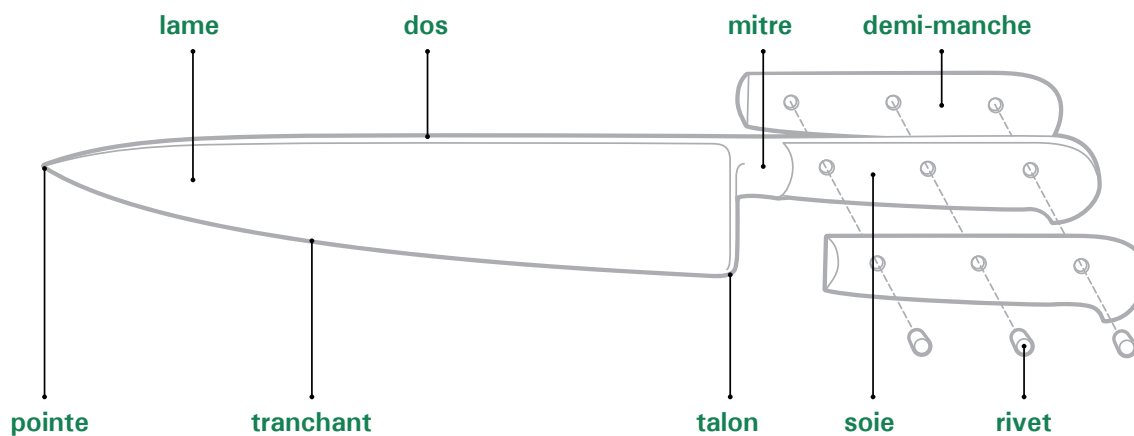


COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame large
- 15 cm / 6"
- manche jaune

6008-15

Anatomie d'un couteau



COUPEAU DE CHEF
- manche en bois
- 25 cm / 8"
2060-20



COUPEAU DE CHEF
- manche en nylon
- 20 cm / 8"
2063-20



COUPEAU DE CHEF
- manche en nylon
19 cm / 7 1/2" 2003-19
25 cm / 10" 2003-25
30 cm / 12" 2003-31



COUPEAU DE CHEF
- manche en bois
25 cm / 10" 2000-25
● 30 cm / 12" 2000-31

Victorinox série professionnelle



COUTEAU À TRANCHER

- lame courbée, étroite et pointue
- manche en nylon
20 cm / 8" 7203-20
25 cm / 10" 7203-25



COUTEAU À TRANCHER

- lame courbée
- manche en bois
30 cm / 12" 7300-31



COUTEAU À TRANCHER

- lame courbée
- manche en nylon
25 cm / 10" 7303-25
30 cm / 12" 7303-31
36 cm / 14" 7303-36



COUTEAU À TRANCHER

- lame alvéolée
- manche en nylon
30 cm / 12" 4723-30
36 cm / 14" 4723-36



COUTEAU À SAUMON

- lame alvéolée
- manche en nylon
- 30 cm / 12"
40643



COUTEAU À SUSHI

- lame alvéolée
- manche en nylon
- 7"
41529



COUTEAU À TRANCHER

- lame dentelée
- manche en nylon
25 cm / 10" 4233-25
30 cm / 12" 4233-30
36 cm / 14" 4233-36

Victorinox série professionnelle



COUPEAU À DÉPOUILLER
- pour l'agneau
- manche en nylon
- 12 ¾ cm / 5"
7903-12



COUPEAU À DÉPOUILLER
- pour l'agneau
- manche en nylon
- 15 ¼ cm / 6"
40536



COUPEAU À FILET
- lame flexible
- manche en nylon
18 cm / 7" 3703-18
20 cm / 8" 3703-20



COUPERET
- 1,3 lb
- manche en bois
- 7" x 3 ½"
4000-18



COUPERET
- 15 oz
- manche en nylon
- 7" x 3 ½"
41591



COUPEAU À SANDWICH
- lame dentelée
- manche en nylon
- 25 cm / 10"
2033-25



COUPEAU DE PÂTISSIER
- lame dentelée
- manche en nylon
- 25 cm / 10"
2933-26



COUPEAU À PAIN
- lame dentelée
- manche en nylon
- 21 cm / 8 ¼"
2533-21



COUPEAU À STEAK
- lame dentelée et pointue
- manche noir
- 4 ½"
40505



FOURCHETTE
- manche en nylon
- 15 cm / 6"
2103-15



COUTEAU À FROMAGE
- pour le fromage brie
- manche en bois
- lame alvéolée
- 21 ½ cm / 8 ½"
1320-21



COUTEAU À FROMAGE
- 2 poignées en bois
- 36 cm / 14"
1200-36



COUTEAU À FROMAGE
- 2 poignées en nylon
- 36 cm / 14"
1203-36



COUTEAU ÉPLUCHEUR
- lame pointue
3"
manche noir 0603
manche rouge 0601
4"
manche noir 0703
manche rouge 0701



COUTEAU POUR TOMATES
- lame dentelée
- 4"
manche noir 0833
manche noir (6/pqt) 0833/6
manche rouge 0831



COUTEAU DENTELÉ
- lame dentelée
- manche rouge
- 3"
0431



ÉPLUCHEUR
- 2 ¼"
manche noir 0203
manche rouge 0201

Arcos série Colour-Prof et autres

Tous les couteaux Arcos sont faits d'acier inoxydable et fabriqués en Espagne. La série colour-prof de la gamme Arcos offre des clips d'identification colorés interchangeable. Il est possible d'identifier les couteaux selon l'usage ou selon l'usager. Voici un code suggéré :

● ROUGE: viandes crues
● BRUN: légumes crus
● JAUNE: viandes cuites et charcuteries

● BLEU: poissons crus
● VERT: fruits et salades
○ BLANC: laitages, pains et viennoiseries



COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame recourbé
- 14 cm / 5"

2422



COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame droite et large
- 15 cm / 6"

2423



COUTEAU DÉOSSSEUR

- lame étroite et rigide
- 15 cm / 6"

2421



COUTEAU POUR FILET

- lame flexible
- 20 cm / 8"

2425



COUTEAU À SAUMON

- lame alvéolée très flexible
- 30 cm / 12"

2427



Arcos série Colour-Prof et autres



COUPEAU À JAMBON
- Régia
- lame flexible
- 25 cm / 10"
1706



COUPEAU À JAMBON
- lame flexible
- 36 cm / 14"
2429



COUPEAU À PROSCIUTTO
- lame flexible
- 30 cm / 12"
2426



COUPEAU DE CHEF
- 20 cm / 8"
2410



COUPEAU DE CHEF
- 25 cm / 10"
2411



COUPEAU DE CHEF
- 30 cm / 12"
2412



COUPEAU À PAIN
- lame dentelée
- 25 cm / 10"
2428



COUPEAU À PAIN
- lame dentelée
- 30 cm / 12"
2435

Couteaux tout-usage



COUTEAU POUR HUITRE
- manche noir
CHUITRE



COUTEAU À HUITRE
- manche en bois
CHUITREB



COUTEAU À DÉCORER
- lame courbée
- manche en nylon
- 6 cm / 2,36"
1803



COUTEAU
- 8 cm / 3 1/4"
1804



COUTEAU
- 8 1/2 cm / 3 1/2"
1805



COUTEAU
- 10 cm / 4"
1806





COUTEAU SANTOKU
- lame alvéolée
1788



COUTEAU DE CHEF
- manche en nylon
- 10"
SP10



COUTEAU DE BOUCHER
- manche en nylon
- 30 cm / 12"
292825



COUTEAU À TARTINER
- lame large et arrondie
- manche en bois
- 5"
BEURRE



COUTEAU À STEAK
- lame dentelée et pointue
- manche en bois
- 10 ½ cm / 4,13"
8038



COUTEAU TRANCHEUR
- manche en nylon
- 12"
SP12



HACHOIR
- acier inoxydable
- lame courbée simple
- 2 poignées
- 8"
HACH8



COUTEAU À PAIN
- manche de plastique
- 10"
SPP10



COUPERET HAUTE RÉSISTANCE
- manche de plastique
- 8"
SPC8

Couteaux tout-usage



1. COUTEAU À PARMESAN

- avec poignée noire en plastique

CFP

2. COUTEAU À PARMESAN

- SANELLI (Pavia)

- avec poignée noire en plastique

- 12 cm

CFPS12



COUTEAU À PARMESAN

- SANELLI (Milano)

- avec poignée noire en plastique

- 14 cm

CFPS14



COUTEAU À FROMAGE

- SANELLI (Uncino)

- avec poignée noire en plastique

- 9 cm

CFSU



COUTEAU À FROMAGE

- SANELLI (Vercelli)

- avec poignée noire en plastique

- 15 cm

CFSV



COUTEAU À FROMAGE

- lame trouée

CFT



COUTEAU À FROMAGE

- Riviera

- 14 1/2 cm / 5 3/4"

2328



COUPEAU POUR FRUITS ET LÉGUMES

- Richard
- manche en bois avec garde
- 4"

L5G



COUPEAU POUR FRUITS ET LÉGUMES

- lame carrée
- manche en nylon rouge
- 6"

FL6



COUPEAU POUR FRUITS ET LÉGUMES

- lame pointue et courbée
- manche en nylon rouge
- 12"

FL12



COUPEAU À MELON

- manche en nylon noir
- 14"

CM14



COUPEAU REPLIABLE

- lame courbée dentelée
- étui inclus
- 2 1/2"

C2D



COUPEAU À LAITUE

- Arcos
- polypropylène
- empêche la rouille sur la laitue
- 12"

COU TL



COUPEAU DÉSOSSEUR

- manche en nylon
- 6"

SP6



COUPEAU DÉSOSSEUR

- Giesser
- manche en nylon
- 6 1/4"

G3165-16

Matériel d'aiguisage et autres accessoires



PIERRE À AIGUISER

- modèle combiné (rugeuse / fine)
- 8" x 2" x 1"

P41998



COURROIES À AIGUISER

- courroies de rechange pour l'ensemble complet (S5M)

#120 (très-fin) ST120
#320 (médium) ST320



AGUISEUR MANUEL

- Victorinox
- 49002



AIGUISEUR MANUEL

- Victorinox
- céramique
- à deux étapes

49000



COURROIES À AIGUISER

- pour aiguisoir HOOK EYE
- 4/paquet

CHO



COURROIES À AIGUISER

- pour aiguisoir HOOK EYE 2
- 2/paquet

CHO2

Matériel d'aiguisage et autres accessoires



AIGUISEUR STYLE TRAPPE À SOURIS
- acier inoxydable
TSOURIS



AIGUISEUR
- jaune
- à deux étapes
- pour couteaux de 10" maximum
2-STEP



ENSEMBLE COMPLET D'AGUISAGE DE COUTEAUX
S5M



ROULETTES ET COURROIES À AIGUISER
- pour aiguiseur HOOK EYE 2
- 2/boîte
RCHO2



BLOC EN BOIS DUR
- 9 fentes
- pour 7 couteaux, 1 ciseau, 1 fusil
BLOCK9



PROTECTEUR DE LAME
lame de 3" à 4 1/2" / 8 à 12 cm 45300
lame de 4" à 6" / 10 à 15 cm 45301
lame de 6" à 8" / 15 à 20 cm 45302
lame de 8" à 10" / 20 à 25 cm 45303



Matériel d'aiguisage et autres accessoires



FUSIL À AIGUISER

- Fischer
- taillage fin
- ovale
- 12"

manche noir FISO12N
manche orange FISO12R



FUSIL À AIGUISER

- Fischer
- taillage fin
- rond
- manche noir
- 12"

FISR12N



FUSIL À AIGUISER

- Fischer
- ovale
- poudre de diamant
- 10 2/5"

DIAMO10



FUSIL À AIGUISER

- Fischer
- céramique
- rond
- bleu
- 9"

CERA9B



FUSIL À AIGUISER

- Victorinox
- rond
- taillage régulier
- 12" FOR12
- 14" FOR14



FUSIL À AIGUISER

- Victorinox
- rond
- 2 taillages (régulier et fin)
- 12"

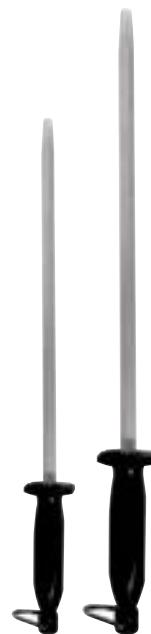
FOR12TM



FUSIL À AIGUISER

- poudre de diamant
- plat
- 12"

DIAM12P



FUSIL À AIGUISER

- rond
- modèle économique
- manche en plastique
- taillage régulier

10" FUSILR10
14" FUSILR14

Matériel d'aiguisage et autres accessoires



BARRE AIMANTÉE

- acier inoxydable
- pour le rangement des couteaux
- 18"

MAGNA18S



BARRE AIMANTÉE

- plastique
- pour le rangement des couteaux
- 12" MAGNA12P
- 22" MAGNA21P



DESSUS DE RECHANGE

- pour SINOX1614T
- TOP1614T



SUPPORT POUR COUTEAUX

- plastique
 - 15" x 16"
- SUPPL



SUPPORT POUR COUTEAUX

- acier inoxydable
 - s'installe sur un mur
 - 12" x 12"
- SINOX1212



SUPPORT POUR COUTEAUX

- acier inoxydable
 - se suspend à une table
 - 16" x 14"
- SINOX1614T
dessus de rechange TOP1614T

Matériel d'aiguillage et autres accessoires



CHAÎNE AVEC CROCHET

- plastique
- 5'

CHAINES



ÉTUI À COUTEAU

- plastique
- 15"

pour 2 couteaux ET215
pour 3 couteaux ET315



ÉTUI À COUTEAU

- plastique
- 21"

pour 2 couteaux ET221
pour 2 couteaux et 1 crochet 250824



ÉTUI À COUTEAU

- nylon noir
- pour couteau de 3 1/4"
40993



ÉTUI À COUTEAU

- cuir
- pour couteau de 6"
30215



ÉTUI À COUTEAU

- cuir
- pour lame de 6 1/2"
ETUI/6.5



ÉTUI À COUTEAU

- cuir
- avec rivets
- pour le couteau L5G
ETUIL5



ÉTUI À COUTEAU (PETIT)

- cuir
- avec 3 compartiments
- avec inscription S&P
ETUI/SP3



ÉTUI À COUTEAU (GROS)

- cuir
- avec 3 compartiments
- avec inscription S&P
ETUI/SP3G