



SABATIER®
DEPUIS 1812 - THIERS



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS



CATALOGUE PROFESSIONNEL

Manufacture Française de Coutellerie
French Manufacture of Cutlery



LA BRIGADE DE BUYER



DE BUYER



SCARITECH



ROUSSELON
DUMAS - SABATIER



N2J

Dans une cuisine, il y a le chef. Mais seul il ne peut rien. Autour de lui, il a une brigade : une équipe soudée, faite de fortes personnalités, qui s'enrichissent les unes et les autres pour créer ensemble une cuisine d'exception. Nous connaissons parfaitement cet univers, c'est pour cela que nous avons créé la Brigade de Buyer, une équipe internationale concevant et fabriquant des produits de marque premium autour de l'équipement de la cuisine et du fournil, pour le professionnel comme le grand public. Nous fédérons des marques complémentaires qui vous accompagnent dans la réussite de votre meilleure recette. De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Scaritech, Pebbly, autant d'atouts pour vous dans la promotion d'une cuisine innovante, engagée et toujours plus savoureuse.

Nous vous souhaitons une année prospère et glorieuse avec La Brigade de Buyer.

Merci



Guilhem Pinault

Guilhem Pinault
Président
La Brigade de Buyer



LES 3 PILIERS DE L' ENGAGEMENT RSE DE LA BRIGADE DE BUYER

1



CONTRIBUER
À LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE

2



TRANSMETTRE
ET PARTAGER
NOS SAVOIR-FAIRE ET
NOTRE PASSION

3



EXERCER NOS
ACTIVITÉS AVEC
ÉTHIQUE ET
CONFORMITÉ

Les outils des professionnels

Cuisiniers, boulangers, pâtissiers
traiteurs, bouchers, tripiers, charcutiers,
apprentis, industriels et artisans...

Chaque métier possède un geste,
une habitude, un besoin qui lui est
propre. Les outils que nous forgeons,
façonnons, polissons sont la meilleure
réponse que nous pouvons donner à
chaque profession.

Notre catalogue vous permettra
de découvrir notre «métier» au service
de vos métiers.

Belle balade au pays des outils de
la gastronomie !

Manufacture ROUSSELON DUMAS-SABATIER

Professionals' tools Chefs, bakers, pastry cooks, caterers, butchers, tripe sellers, apprentices, industrials and craftsman's... Each profession has its very own gesture, habit and necessity. Every tool we forge, shape, polish is the best answer we can offer to them. Our catalog will allow you to discover our «savoir-faire» serving your profession. Enjoy your trip in the country of gastronomy tools !





Savoir-faire et tradition française, depuis 1532

32 DUMAS® est la plus ancienne marque de coutellerie française en activité, sans interruption, depuis plus de 480 ans.

Depuis 1882, la manufacture ROUSSELON fabrique ses couteaux dans le respect de la tradition et du savoir-faire de ses illustres prédécesseurs, les maîtres artisans DUMAS, couteliers de père en fils. La marque 32 DUMAS® est désormais associée dans le monde entier, et en particulier auprès des professionnels des métiers de bouche, au patrimoine des arts culinaires et de la coutellerie française. En fabriquant ou sélectionnant depuis 5 générations, parmi les meilleurs couteaux et accessoires de cuisine à destination des chefs et cuisiniers, bouchers, charcutiers et traiteurs, boulangers, pâtisseries, poissonniers et mareyeurs, élèves en formation hôtelière et apprentis, la marque 32 DUMAS® est fière de participer au rayonnement de la culture gastronomique française au delà des frontières.

32 DUMAS® est une marque de la manufacture ROUSSELON DUMAS-SABATIER, France.

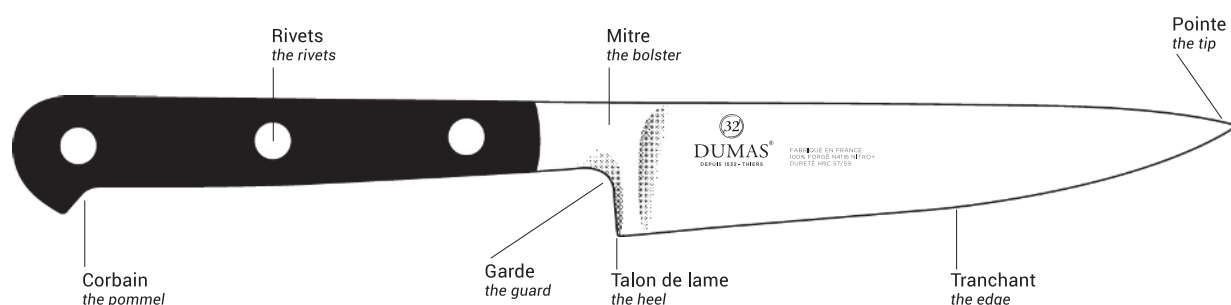
Know-how and French tradition, since 1532

32 DUMAS® is the oldest French brand of cutlery still in activity, continuously for more than 480 years.

Since 1882, the ROUSSELON factory manufactures its knives with respect of the tradition and know-how of its famous ancestors, DUMAS craftsmen, knives manufacturers from father to son. The brand 32 DUMAS® is now associated worldwide, and particularly by catering industry professional users, with the cultural heritage of French culinary arts and French cutlery. By manufacturing or selecting, for 5 generations, amongst the best knives and kitchen accessories dedicated to chefs, butchers, caterers, bakers, confectioners, fishmongers, students in catering schools and apprentices, the brand 32 DUMAS® is proud to participate in the influence of French gastronomic culture beyond it's borders. 32 DUMAS® is a trademark of ROUSSELON DUMAS-SABATIER Manufactory, France.

rousseelon.fr





Le choix du maître

Autant de couteaux que de différences.

Comment faire le bon choix ?

Les pages suivantes constituent un «guide technique» qui a pour but de mettre en évidence les principales différences entre les types de couteaux et de fabrication, afin de mieux cerner le modèle correspondant à votre besoin ou désir.

Voir également les pages «Une forme de couteau, un geste, un usage». en fin de catalogue.

***The master's choice** There are as many knives as differences... So, how to make the good choice? The following pages are a «technical guide» with the aim to bring you some factual elements and to reveal you the main differences between each type of knives and processes of manufacturing... To figure out your need or desire. See also pages "One shape of knife, one gesture, one use" at the end of this catalogue.*

La lame

Rigide ou souple, étroite ou large, à tranchant lisse ou crantée en acier inoxydable ou en acier dit «au carbone», découpée ou forgée, avec ou sans mitre... Le choix de la lame sera défini par l'utilisation que vous ferez du couteau.

The blade can be either rigid or flexible, narrow or wide, with plain or serrated edge, made from stainless steel or carbon steel, cut out or forged, with or without bolster... The choice of the kind of blade will depend on what the knife is designed for.

Lame, mitre et soie pleine forge (véritable «100% forgé»)

→ Exemple : Idéal p. 21-23

Fully forged blade, bolster and tang (real "fully forged")



1.
Fil en bobine
Wire coil



2.
Barre d'acier section ronde
Round section steel bar



3.
**Chauffage et compression
(former une boule)** *Heating and
compression (to get a ball)*



4.
Estampage de toute la lame
Stamping of the whole blade



5.
**Découpage du couteau 100%
forgé pleine soie**
*Cutting out the fully forged
full tang knife*



6.
Perçage de la soie
Piercing of the tang

Lame découpée, mitre aluminium surmoulée

→ Exemple : Chef p.26

Cut out blade, moulded aluminium bolster



1.
**Bande acier plat
ou biseauté** *Flat or
bevelled steel strip*



2.
**Découpage de la forme
de lame** *Cutting out
of the blade shape*



3.
Perçage de la soie
Piercing of the tang



4.
**Surmoulage mitre
aluminium** *Moulding
of the aluminium bolster*

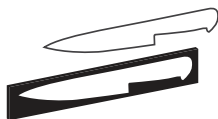
Lame découpée

Cut out blade

→ Exemples : Affil p.52-53
Thermo p.55 à 58



1.
**Bande acier plat
ou biseauté** *Flat or
bevelled steel strip*



2.
**Découpage de la forme
de lame** *Cutting out of the
blade shape*



3.
Perçage de la soie
Piercing of the tang

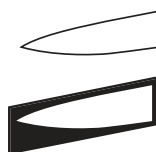
Lame et soies découpées puis soudées

Cut out blade and tang, assembling by welding

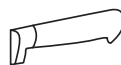
→ Exemple : Pluton p.28



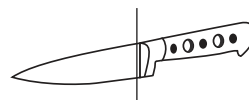
1.
**Bande acier plat
ou biseauté** *Flat or
bevelled steel strip*



2.
**Découpage
de la lame**
*Cutting out of
the blade*



3.
**Moulage de la
mitre et de la soie**
*Moulding of the
bolster and of the tang*



4.
**Assemblage par
soudure des 2 éléments**
*Assembling by welding
of the 2 parts*

Lame à plat refoulé, mitre forgée (procédé non utilisé par Rousselon Dumas Sabatier)

Reversed flat blade, forged bolster (process not in use in manufacturing)



1.
**Tronçonnage bande
d'acier plat**
Flat steel strip sawing



2.
**Chauffage et compression
(former une boule)**
*Heating and compression
(to get a ball)*



3.
**Estampage de la
forme de mitre**
*Stamping of the
bolster's shape*



4.
**Découpage de la
lame pleine soie**
*Cutting out the full
tang blade*

Le manche

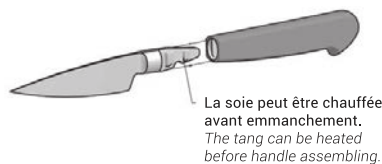
Il peut être assemblé ou monté de plusieurs façons :

- à chaud (insertion) ou à froid (collage) **Fig 1**
- traditionnellement, avec des côtes plaquées, en bois ou en plastique **Fig 2**
- injecté, fixé par rivets traversants **Fig 3**
- par moulage direct sur la soie, avec ou sans rivets « déco » **Fig 4**

The handle can be assembled or inserted in different ways:

- hot fitting (insertion) or cold fitting (sticking) Fig 1
- traditionally, with wooden or plastic handle parts Fig 2
- injected, fixed to the tang by crossing rivets Fig 3
- by direct moulding on the tang, with or without "decorative" rivets Fig 4

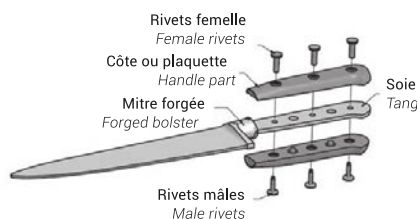
Fig 1. Montage par insertion ou collage *Assembling by insertion or by sticking*



Emmanchement à chaud de la soie dans le manche (insertion).
Ou collage à froid, sans chauffage préalable.
The assembling is achieved by hot fitting of the tang into the handle.
Or by sticking, without prior heating.

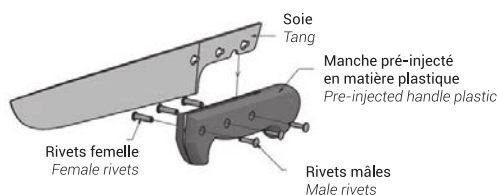
Fig 2. Montage traditionnel avec plaquage de côtes (ou plaquettes) en plastique ou en bois

Traditional assembling with wooden or plastic handle parts



Assemblage de 2 plaquettes positionnées de part et d'autre de la soie, fixées par 3 rivets traversants.
The assembling is realised by 2 parts placed on each side of the tang, assembled by 3 crossing rivets.

Fig 3. Montage sur manche injecté et avec rivets tubulaires *Assembling with injected handle and tubular rivets*



Assemblage sur un manche injecté en matière plastique, à l'intérieur duquel on vient loger la lame. Ensemble ensuite fixé par l'intermédiaire de 3 rivets traversants.
Assembling on an injection moulded plastic handle, in which the blade is inserted. Both pieces are fixed with 3 crossing rivets.

Fig 4. Moulage direct sur la soie *Moulded assembling on the tang*



La mitre

C'est la partie intermédiaire (lorsqu'il y en a une) située entre la lame et le manche. Elle peut être fabriquée de différentes manières, être massive (**Fig 1**) ou creuse (**Fig 2**).

*The bolster is the part, when any, located between the blade and the handle.
It can be massive (Fig 1) or hollowed bolster (Fig 2).*

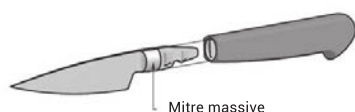


Fig 1. Mitre massive *Massive bolster*

Forgée, moulée ou soudée : elle contribue par son poids à bien équilibrer la « balance » entre lame et manche.
Forged, moulded or welded bolster : indeed, the weight of the article is essential to ensure a chopping action for cutting finely.

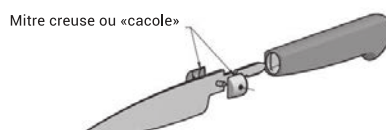


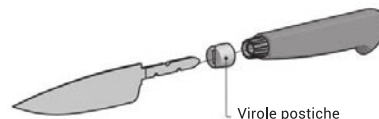
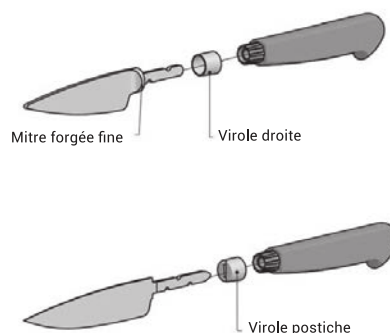
Fig 2. Creuse ou « cacole »
Hollowed or "cacole" bolster

Elle est constituée de deux parties creuses, soudées ou fixées avec un rivet. Le montage est rendu quasi invisible par le polissage.
Constituted by two hollowed parts, welded or fixed with a rivet. The mounting is almost invisible thanks to the polishing.

La virole

C'est une pièce constituée d'une seule partie, creuse, qui est positionnée entre la lame et le manche. Elle sert souvent d'habillage.

The ferrule is the part located between the handle and the blade. This hollowed part is essential for the final aesthetic of the item.



La soie

C'est le prolongement de la lame servant à l'assemblage du manche. Elle peut prendre différentes formes.

The Tang is the extension of the blade, hidden in the handle, used to assemble the handle. It can recover multiple shapes.



Soie postiche
Non visible tang



Demi-soie
Half-tang



Trois-quarts-de-soie
Long or 3/4 tang



Pleine soie
Full or flat tang



Toutes nos collections de couteaux forgés
sont désormais estampées dans l'acier
inoxydable renforcé à l'azote 4116N,
qui est produit en France par la société UGITECH.

Grâce aux qualités innovantes de cet acier, les performances de dureté,
de coupe initiale, de durée de coupe et de résistance à la corrosion se trouvent
fortement améliorées.

All of our fully forged knife collections are stamped using 4116N nitrogen enriched
stainless steel, produced in France, by UGITECH.

*Thanks to the innovative technical qualities of this steel grade, the performances, in terms of hardness,
initial sharpness, edge retention and corrosion resistance, have been significantly improved.*

L'acier inox 4116N comparé à l'acier inox X50CrMoV15

4116N stainless steel vs X50CrMoV15 stainless steel

• coupe initiale • durée de coupe • résistance à la corrosion • dureté HRC : 58/60 • structure homogène • facile à réaffûter	+/- 25%	• initial sharpness • edge retention • corrosion resistance • HRC hardness: 58/60 • homogeneous structure • easy to re-sharpen	+/- 25%
--	---------	--	---------

C	Carbone	Cr	Chromium	Mo	Molybdenum	V	Vanadium	N	Nitrogen (Azote)
0,48 - 0,55 %		14 - 15 %		0,5 - 0,8 %		0,1 - 0,2 %		0,05 - 0,15 %	

Choix de l'acier

Différents composants constituent l'acier (alliage) et lui confèrent ses qualités selon les pourcentages utilisés. On distingue :

- des aciers dits «carbone» : constitués principalement de Fer et de Carbone (0,6 à 1%)
- des aciers dits «inoxydables» : alliant variablement selon la qualité souhaitée du Carbone (0,2 à 0,5%), du Chrome (12 à 15%), du Molybdène (0 à 0,8%), du Vanadium (0 à 0,2%).

Tous ces agents ont des propriétés spécifiques qui garantissent la qualité désirée : le carbone assure la dureté, le chrome l'inoxydabilité, le molybdène et le vanadium l'anticorrosion. Tous ne sont pas forcément présents, pourtant l'assurance de qualité réside dans l'alliage de tous ces agents, dans la teneur la plus forte possible.

Attention ! Moins de composants = prix moindre = qualité moindre.

Ces composants sont alliés et coulés sous forme de lingots, puis laminés suivant différents profils, en fonction de l'utilisation finale.

Pour exemple, «du rond» pour les couteaux 100% forgés, du «biseau» ou du «plat» pour les lames découpées.

The choice of the steel

Different components make up the steel (alloy) and give its quality in accordance with the percentages used. We distinguish two main types of steel:

- *so called "carbon" steels: containing mainly iron and carbon (0,6 to 1%).*
- *so called "stainless" steels : alloyed in varying quantities depending on the desired quality:*

Carbon (from 0,2 to 0,5%), Chromium (from 12 to 15%), Molybdenum (0 to 0,8%), Vanadium (0 to 0,2%).

All these agents have specific properties that guarantee the desired quality: carbon provides hardness, chromium is unoxidizable, molybdenum and vanadium are anticorrosive. These are not all necessarily present, but quality assurance resides

in the alloy made up of all these agents, using the highest possible content. Be Careful ! Fewer components = lower price = poorer quality. These components are cast in lingots and then formed into different shapes depending on the final use for the knife. Eg: "round" for fully forged blades or "bevelled or flat" for cut out blades.

Couteau 100% forgé

Le couteau «100% forgé» est le seul réalisé directement à partir d'une barre d'acier massive de section ronde, forgée par estampage. D'abord portée à incandescence à 1200 degrés Celsius, puis écrasée par un marteau-pilon (2 à 4 tonnes de pression au mètre), la pièce d'acier prend son volume quasi-définitif.

La pièce massive, ainsi forgée d'un seul tenant, sera ensuite découpée à l'emporte-pièce selon la silhouette finale souhaitée (lame, soie).

Cette «estampe de forge», brute, suivra alors les étapes traditionnelles de finition d'un couteau. Ce processus de fabrication traditionnel induit un coût de production élevé, mais confère au couteau ses avantages essentiels :

- équilibre en main,
- robustesse et résistance à l'usure,
- optimisation de la structure moléculaire de l'acier.

Attention : le marché est aujourd'hui faussé par des couteaux s'appropriant abusivement l'appellation «forgé», sans l'être réellement. Ces usurpations font du produit final une illusion esthétique de couteau forgé, sans en offrir les qualités et garanties. Toutes nos fabrications ROUSSELON sont garanties soit 100% forgées (lame, mitre et soie), soit découpées dans de l'acier biseauté.



Fully forged knife

The "fully forged" knife is the only one directly manufactured from a solid round section steel bar, by stamping process. First heated up white-hot to 2200 Fahrenheit degrees, then, squashed under the weight and strength of a pestle hammer (2000 to 4000 kgs of pressure per meter).

This will give to the piece of steel its final volume.

Then, it will be cut out by stamping, giving the final shape to the blade and the tang. This «drop forge» will follow the traditional stages of manufacturing and the finishing touches of a knife. This traditional manufacturing way represents a high cost process, but this gives to the knife its main advantages:

- well balance in hand,
- great strength, and better resistance to erosion,
- the homogenization of steel's molecular structure.

Be careful: the market is today confused by knives appropriating themselves the appellation "forged knife" without being really forged at 100%. The main culprits are making the final product an illusion of the forged knife, without offering the same qualities and guarantees.

At Rousselon, our manufacturing is either fully forged (blade, bolster and tang), or stamped in a beveled steel bar.



SABATIER®
DEPUIS 1857 - THIERS

FABRIQUÉ EN FRANCE
100% FORGE N°116 NITRO+
DURETÉ HRC 57/59



Traitement thermique

Les lames sont chauffées à une température de 1050 degrés Celsius. Cette opération s'effectue sous atmosphère contrôlée avec addition de gaz spécifique afin d'éviter le dépôt de calamine. Ces lames sont ensuite refroidies brutalement. À ce stade, la résilience, c'est à dire le rapport entre la dureté des lames et leur risque de casse est trop élevée, aussi est-il nécessaire de chauffer de nouveau les lames à une température d'environ 240°C. C'est ce qu'on appelle «le revenu». On obtient alors le caractère de dureté souhaité, variable selon les familles de produits, faisant l'objet d'un indice de mesure (Rockwell) : 52 à 60 HRC. Cette opération délicate nécessite une analyse et un contrôle rigoureux des temps de chauffage et de refroidissement, en fonction de la composition de l'acier à traiter, car le seul critère de dureté finale ne suffit pas pour affirmer que l'on a obtenu une lame de bonne qualité. Pour illustration, si le traitement thermique a été trop rapide, la structure de l'acier sera altérée, de telle sorte que la lame perdra son fil rapidement à l'usage, même si elle affiche une forte dureté. Attention ! Traitement thermique rapide = traitement en surface = fragilité au cœur de l'acier = lame tendre ou cassante... et sensible à la corrosion.

The grinding heat treatment

The blades are heated up to a temperature of 2012 Fahrenheit degrees. This operation takes place in a controlled atmosphere with the input of a specific gas in the furnace, in order to avoid calamine deposits. Then the blades are cooled down very quickly. At this stage, the ductility, that is to say the ratio between the hardness of the blades and the risk of breaking them would be too high. So the blades are heated up to a temperature of 464°F: this is called "tempering". Then the hardness required is obtained, it varies according to the type of product from 52 to 60 Rockwell Hardness (HRC).

This delicate operation requires rigorous analysis and checking of heating and cooling times, depending on the grade of steel to be processed. Because one cannot claim to have made high-quality blade just on the basis of the single criterion of final hardness. For instance, if the heat treatment is completed too quickly, the steel's structure may be altered, in such a way that the blade will quickly lose its sharp edge during use, even if it is graded very hard. Be careful ! Rapid heat treatment = only on surface treatment = weak core steel = breakable or tender blade, liable to corrosion.

Émouture

C'est une opération de meulage de chacun des côtés de la lame. Procédé par lequel le tranchant deviendra plus résistant et facile à ramener à la coupe, par l'affilage. L'émouture peut être réalisée de différentes façons : plate ou bombée, à tranchant standard ou soutenu. Selon la méthode choisie, la coupe sera plus ou moins qualitative. Tous nos couteaux professionnels font l'objet d'une émouture «à tranchant soutenu», plus longue et plus difficile à réaliser, mais permettant d'obtenir un résultat parfait et durable.

Opérations complémentaires et finitions

Leur nombre varie selon les gammes de produits. Ces différentes étapes et opérations complémentaires contribuent autant à la finition qualitative qu'à la finition esthétique du produit. Les plus prestigieuses séries nécessitent, aujourd'hui encore, une importante contribution manuelle, pour appliquer un savoir-faire ou un «tour-de-main» spécialisé, que les meilleures machines ne parviennent pas à égaler.

The grinding

This is a grinding procedure on each side of the blade. An operation, after which the cutting edge will be resistant, easy and ready to go on the sharpening stage. Grinding can be done in different ways either flat, rounded or where the cutting edge is held on the wheel, which is longer and more difficult to do, but permits obtaining a perfect result and a long life lasting edge.

Other operations and finishing touches

Their number varies according to the products ranges. These different steps of manufacturing contribute as well on the quality of finishing as on the aesthetically finishing of the product. The most prestigious collections still require an important manual contribution for a know-how and a specialized dexterity that even the best machines can't equal today.

SOMMAIRE

CONTENTS

Cuisine & table

Cookery and table tools

19

Table & steak

Table and steak knife

31

Ciseaux & ustensiles de cuisine

Scissors and kitchen tools

37

Boulangerie & pâtisserie

Bakery and pastry tools

43

Boucherie, charcuterie & traiteur

Butchery and catering tools

51

Poissonnerie & mer

Fishmonger's and sea tools

65

Trousses, sacs & malles personnalisables

Customizable cases and transport bags

71

Cuisine et table

Cookery and table tools







Chef
Chef knife

25 cm 10"
20 cm 8"
15 cm 6"

711680
711480
711280



Tranchelard
Slicing knife

25 cm 10"
20 cm 8"

712680
712480



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8"

713280



Pain
Bread knife

20 cm 8"

713380



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7"

714780



Filet de sole
Flexible fillet knife

20 cm 8"
15 cm 6"

714380
712280



Saumon
Salmon knife

30 cm 12"

713780



Saumon, lame alvéolée
Salmon knife, scalloped blade

30 cm 12"

713680



Suédois
Swedish knife

22 cm 9"

714580



Jambon
Ham knife

30 cm 12"

712150

712180

**100% FORGÉ
FULLY FORGED**
ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL



Idéal rivets laiton

Fabrique en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)

Manche POM • Rivets laiton traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle • Brass crossing rivets



Désosser
Boning knife

13 cm 5"

713080



Mini-Santoku, lame alvéolée
Mini-Santoku, scalloped blade

13 cm 5"

714880



Steak, tranchant lisse
Steak knife, plain edge blade

13 cm 5"

714080



Légumfruit, lame dentée
Utility knife, serrated blade

12 cm 4" 3/4

712980



Office
Paring knife

10 cm 4"

711080



Office stylet
Stylet paring knife

9 cm 3" 1/2

713580



Office bec d'oiseau
Bird's beak paring knife

6 cm 2" 1/3

710680



Fourchette à découper
Carving fork

17 cm 6" 3/4

704980



Fusil, mèche ronde
Round steel sharpening

20 cm 8"

702500

702580

NOUVEAUTÉ



Nakiri
Nakiri

16 cm 6" 1/3

714980



Idéal rivets laiton

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)
Manche POM • Rivets laiton traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle • Brass crossing rivets



Chef
Chef knife

20 cm 8"
15 cm 6" 800483
800383



Tranchelard
Slicing knife

25 cm 10"
20 cm 8" 812683
812483



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8" 802283



Pain
Bread knife

20 cm 8" 801183



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7" 814783



Filet de sole
Flexible fillet knife

20 cm 8"
15 cm 6" 814383
801683



Saumon, lame alvéolée
Salmon knife scalloped blade

30 cm 8" 1/2 813683



Désosser
Boning knife

13 cm 5" 801083



Mini-Santoku, lame alvéolée
Mini-Santoku, scalloped blade

13 cm 5" 814883



Léguf fruit, lame dentée
Utility knife, serrated blade

12 cm 4" 3/4 802383



Steak, tranchant lisse
Steak knife, plain edge blade

13 cm 5" 841483



Office
Paring knife

10 cm 4" 800183

NOUVEAUTÉ



Nakiri
Nakiri

16 cm 6" 1/3 814983

**100% FORGÉ
FULLY FORGED**
ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL



Idéal Toque Blanche

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé   l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)

Manche POM • Rivets inox traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle • Stainless steel crossing rivets


SABATIER
DEPUIS 1812 - THIERS

éplucher

détailler

trancher

émincer

découper



SABATIER
DEPUIS 1812 - THIERS

FABRIQUE DE THIERS
ALAIN LACOM
COUTÈRE N°1000

hacher

lever

ciseler



Chef
Chef knife

25 cm	10"	746582
20 cm	8"	746482
15 cm	6"	746382



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm	8"	747282
-------	----	--------



Filet de sole
Flexible fillet knife

20 cm	8"	746982
-------	----	--------



Jambon / samon
lame alvéolée
Ham / salmon knife, scalloped blade

30 cm	12"	747882
-------	-----	--------



Pain
Bread knife

20 cm	8"	747382
-------	----	--------



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm	7"	747982
-------	----	--------



Léguf fruit, lame dentée
Utility knife, serrated blade

12 cm	4" 3/4	747782
-------	--------	--------



Coffret 2 steaks
Steak knife

13 cm	5"	747682
-------	----	--------



Office
Paring knife

10 cm	4"	746182
-------	----	--------

ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL



Fuso nitro + ⌚

Lame acier inox Sandvik 14C28N renforcé à l'azote (0.6% Carbone + 0.1% Azote)
Manche 100% acier inox

Nitrogen strengthened 14C28N Sandvik stainless steel blade (0.6 % Carbon + 0.1% Nitrogen)
100% stainless steel handle



	Chef	30 cm 12"	725420
	<i>Chef knife</i>	25 cm 10"	725320
		20 cm 8"	725220
		15 cm 6"	725120
	Tranchelard	25 cm 10"	725920
	<i>Slicing knife</i>	20 cm 8"	725820
	Découper yatagan	20 cm 8"	726120
	<i>Yatagan carving knife</i>		
	Pain	20 cm 8"	726220
	<i>Bread knife</i>		
	Filet de sole	15 cm 6"	725720
	<i>Flexible fillet knife</i>		
	Désosser	13 cm 5"	726020
	<i>Boning knife</i>		
	Steak, lame microdentée	13 cm 5"	726320
	<i>Steak knife, microerrated blade</i>		
	Office	10 cm 4"	725020
	<i>Paring knife</i>		



Chef (mitre aluminium)

Fabriqué en France • Lame acier inox X45CrMo14

Manche POM • Rivets laiton traversants

Made in France • X45CrMo14 stainless steel blade • POM handle • Brass crossing rivets



Chef
Chef knife

25 cm 10" 902580
20 cm 8" 902080
15 cm 6" 901580



Tranchelard
Slicing knife

🕒 25 cm 10" 902650



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8" 902280



Pain
Bread knife

20 cm 8" 902180



Filet de sole
Flexible fillet knife

18 cm 7" 901880



Désosser
Boning knife

15 cm 6" 901480



Steak, tranchant lisse
Coffret de 4
Plain edge blade steak knives,
4 pc set

13 cm 5" 901384



Léguf fruit, lame dentée
Utility knife, serrated blade

13 cm 5" 901280



Office
Paring knife

9 cm 3" 1/2 900980



Licorne

Lame acier inox 5Cr15MoV (0.5% Carbone)
Mitre moulée • Manche POM rivets inox traversants
5Cr15MoV stainless steel blade (0.5 % Carbon),
Cast bolster • POM handle, stainless steel crossing rivets





Chef
Chef knife

30 cm 12"
25 cm 10"
20 cm 8"
15 cm 6"

773086
772686
772086
771586



Pain
Bread knife

20 cm 8"

772186



Filet de sole
Flexible fillet knife

18 cm 7"

771686



Tranchelard
Slicing knife

20 cm 8"

772286



Saumon, lame alvéolée
Salmon knife, scalloped blade

30 cm 12"

772986



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7"

774086



Fourchette
Fork

🕒 15 cm 6"

770586



Désosser
Boning knife

15 cm 6"

771786



Légumier, lame microdentée
Utility knife, micro-serrated blade

13 cm 5"

771386



Office
Paring knife

9 cm 3 1/2"

770986



Sécateur
Shears

10 cm 4"

770180



Pluton

Lame acier inox 5Cr15MoV (0.5% Carbone)
Mitre moulée • Manche POM rivets inox traversants
5Cr15MoV stainless steel blade (0.5 % Carbon)
Cast bolster • POM handle, stainless steel crossing rivets



Chef
Chef knife

20 cm 8" 782020



Tranchelard
Slicing knife

20 cm 8" 782220



Fourchette à découper
Carving fork

🕒 15 cm 6" 782120



Filet de sole
Flexible fillet knife

18 cm 7" 781820



Désosser
Boning knife

15 cm 6" 782420



Léguf fruit, lame microdentée
Utility knife, micro-serrated blade

12 cm 4" 3/4 781220



Office
Paring knife

9 cm 3" 1/2 780920



Sécateur
Shears

10 cm 4" 780180



Orion

Lame acier inox 5Cr15MoV (0.5% Carbone)

Mitre inox moulée • Manche inox 18/10

5Cr15MoV stainless steel blade (0.5 % Carbon)

Stainless steel cast bolster • 18/10 Stainless steel handle



Découper Yanagiba
Japanese Yanagiba

24 cm 9" 1/2 974584



Éminceur oriental Deba
Japanese Deba

18,5 cm 7" 1/4 974684



Multi-usages Shotoh
Japanese Shotoh

13 cm 5" 974484



Sekizo

Lame acier inox 5Cr15MoV (0.5% Carbone)

Virole ABS • Manche bois naturel

5Cr15MoV stainless steel blade (0.5 % Carbon)

ABS ferrule • Natural wood handle

Table et steak

Table and steak knives



**Manche noir, 2 rivets, lame microdentée***Black handle, 2 rivets, micro serrated blade*

10,5 cm 4" 1/4 197310

**Manche rouge, 2 rivets, lame microdentée***Red handle, 2 rivets, micro serrated blade*

10,5 cm 4" 1/4 197311

**Manche orange, 2 rivets, lame microdentée***Orange handle, 2 rivets, micro serrated blade*

10,5 cm 4" 1/4 197313

**Manche anis, 2 rivets, lame microdentée***Green handle, 2 rivets, micro serrated blade*

10,5 cm 4" 1/4 197315

**Manche mauve, 2 rivets, lame microdentée***Purple handle, 2 rivets, micro serrated blade*

10,5 cm 4" 1/4 197316

**Manche jaune, 2 rivets, lame microdentée***Yellow handle, 2 rivets, micro serrated blade*

10,5 cm 4" 1/4 197317

**Manche fuschsia, 2 rivets, lame microdentée***Pink handle, 2 rivets, micro serrated blade*

10,5 cm 4" 1/4 197318

**Manche turquoise, 2 rivets, lame microdentée***Turquoise handle, 2 rivets, micro serrated blade*

10,5 cm 4" 1/4 197319

**Manche surmoulé noir***Black moulded handle*

11,5 cm 4" 1/2 022510 *

**Couteau à Pizza CORTAPIZZ***Pizza knife*

11,5 cm 4" 1/2 200110

**Couteau à foie gras, manche noir***Foie gras knife, black handle*

13,5 cm 5" 1/3

818180 (coffret / box)

**Couteau à foie gras, manche blanc***Foie gras knife, white handle*

13,5 cm 5" 1/3

818183 (coffret / box)



Couteaux de table

Table knives

Lame acier inox • Manche PP ou PA • Montage riveté ou moulé*Stainless steel blade • PP or PA handle • Assembling by rivets or moulded*



Steak BASIC, lame microdentée
Steak knife, micro serrated blade

10,5 cm 4" 1/4 024310



**Steak RELEX, lame microdentée
boîte de 24**
Steak knife, micro serrated blade, 24 pc set

12 cm 4" 3/4 022750



Steak STOP PRIX, lame microdentée
Steak knife, micro serrated blade

11,5 cm 4" 1/2 022410



**Steak CUISINE D'AUJOURD'HUI noir,
2 rivets, lame microdentée**
Steak knife, black handle, 2 rivets, micro serrated blade
exite aussi also available

11,5 cm 4" 1/2 197410
par 6 pièces 197460
by 6 pcs



**Steak DALLAS, lame microdentée
manche palissandre**
Steak knife, micro serrated blade, rosewood handle

12,5 cm 4" 3/4 201214



**Steak DALLAS, lame microdentée
manche PP**
Steak knife, micro serrated blade, PP handle

12,5 cm 4" 3/4 201210

Couteaux steak Steak knives

Lame acier inox • Manche bois, inox ou PP • Montage riveté ou moulé
Stainless steel blade • Wood, stainless steel or PP handle • Assembling by rivets or moulded

Voir aussi nos modèles Steak inclus aux pages et collections qui précèdent
See also our steak knives incorporated into previous pages and collections



**Steak LAGUIOLE, lame microdentée
manche ABS**

Steak knife, microerrated blade, ABS handle

11,5 cm 4" ¹/₂ 393002 *



**Steak LAGUIOLE, lame microdentée
manche inox**

*Steak knife, microerrated blade,
stainless steel handle*

11,5 cm 4" ¹/₂ 393006 *



**Steak SAINT-GERMAIN, forgé inox
manche brillant**

Steak knife, fully forged stainless steel, shiny handle

11 cm 4" ¹/₃ 011202
par 6 pièces 011282
by 6 pcs



**Steak SAINT-GERMAIN, forgé inox
lame microdentée**

*Steak knife, fully forged stainless steel,
microerrated blade*

11 cm 4" ¹/₃ 011302
par 6 pièces 011382
by 6 pcs



Steak-viande, manche noir, rivets laiton

Meat knife, black handle, brass rivets

existe aussi also available



10 cm 4" 197910
par 6 pièces by 6 pcs



**Steak X'RAY, lame microdentée
manche PP**

Steak knife, microerrated blade, PP handle

12 cm 4" ³/₄ 197513



**Steak ÉVOLUTION, lame microdentée
manche PP**

Steak knife, microerrated blade, PP handle

11 cm 4" ¹/₃ 200010



Couteaux steak Steak knives

Lame acier inox • Manche inox, PP ou ABS • Montage riveté ou moulé
Stainless steel blade • Stainless steel, PP or ABS handle • Assembling by rivets or moulded

Voir aussi nos modèles Steak inclus aux pages et collections qui précèdent
See also our steak knives incorporated into previous pages and collections



Lame massive forgée
Forged massive blade

10 cm 4" 431010
8 cm 3" 1/4 430810



Lame découpée, manche palissandre, virole laiton
Stamped blade, rosewood handle, brass ferrule

🕒 10 cm 4" 420910



Manche bois verni, rivets inox
Varnished wood handle, stainless steel rivets

🕒 8,5 cm 3" 1/3 420214 *



Manche surmoulé noir
Black moulded handle

10 cm 4" 701100 *
8 cm 3" 1/4 700700 *



Manche noir, rivets laiton
Black handle, brass rivets
existe aussi *also available*

8 cm 3" 1/4 197010
par 6 pièces *by 6 pcs*



Stylet manche noir, rivets laiton
Stylet, black handle, brass rivets
existe aussi *also available*

7 cm 2" 3/4 197110
par 6 pièces *by 6 pcs*



Manche noir, rivets inox
Black handle, stainless steel rivets

🕒 10 cm 4" 196810 *



Saigne-volailles, manche palissandre, rivets inox
Poultry sticking knife, rosewood handle, stainless steel rivets

10 cm 4" 452214



Petit Office de ma Grand-mère
manche cerisier, lame carbone, rivets laiton
Cherry tree wood handle, carbon steel blade, brass rivets

8 cm 3" 1/4 420114
boîte indiv. *single box*



Couteaux d'office

Paring knives

Lame acier inox • Manche PP ou bois naturel • Montage riveté ou moulé
Stainless steel blade • PP or natural wood handle • Assembling by rivets or moulded



**Présentoir 12 unités Canif "P'TIT 32",
mitre laiton + tire-bouchon**
12 units display, brass bolster
pocket knives + corkscrew

958016



**Présentoir 12 unités Canif "P'TIT 32",
mitre laiton**
12 units display, brass bolster
pocket knives

958020



Manche noir perforé
Black perforated handle

7 cm 2" 3/4 015100



Acier trempé, manche noir
Tempered steel, black handle

6 cm 2" 1/3 961100



POLLUX, lame mobile, double tranchant
Moving blade, double edge

5 cm 2" 687505



Manche palissandre, rivets inox
Rosewood handle, stainless steel rivets

⌚ 7 cm 2" 3/4 434914



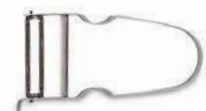
PRO, manche rouge, spécial tomates
Red handle, for tomatoes

5 cm 2" 687503



Coupe julienne, tout inox
Julienne cut peeler, stainless steel

4,5 cm 1" 3/4 687502



CASTOR, rasoir légumes, tout inox
Vegetable razor, stainless steel

5 cm 2" 687504



**CERAMIX, rase-tout lame céramique
manche noir**
Ceramic blade black handle

⌚ 5 cm 2" 979820

Éplucheurs, canifs Peelers, pocket knives

Lame acier inox ou céramique • Manche bois, inox ou PP • Montage riveté ou moulé
Stainless steel or ceramic blade • Wood, stainless steel or PP handle • Assembling by rivets or moulded

Ciseaux & ustensiles de cuisine

Scissors and kitchen tools





Sécateur à volaille ORION tout inox
Stainless steel poultry shears

25 cm 10"

780180



Sécateur à volaille PLUTON manche noir
Black handle poultry shears

25 cm 10"

770180



Sécateur à volaille branches courbes
Poultry shears, curved handle

25,5 cm 10" 010302



**Ciseaux de cuisine multi-fonctions
ECO PRO**
Multiple purpose kitchen scissors

17 cm 6" 3/4

588080



Ciseaux à poisson crantés
Fish scissors, serrated blade

25,5 cm 10" 019310



Ciseaux microdentés, cuisine-poisson
Serrated household and fish scissors

🕒 22 cm 8" 3/4 016310



Ciseaux gros travaux, manche noir
Heavy duty scissors, black handle

🕒 24 cm 9" 1/2 587810



Ciseau multi-usages
Multi-purpose scissors, black handle

🕒 21 cm 8" 1/4 587710
🕒 14 cm 5" 1/2 587610

Sécateurs et ciseaux Shears and scissors

Acier inox • Manche polymère ou inox
Stainless steel • Polymeric or stainless steel handle



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS



**Sommelier
«Château Rousselon»**
«Château Rousselon» corkscrew

12,5 cm 5" 047485



Sommelier double levier
Double lever corkscrew

12,5 cm 5" 047480



Sommelier inox plat
Flat stainless steel corkscrew

14,5 cm 5" 3/4 018862



Décapsuleur plat, lot de 10
Flat bottle openers, 10 pc

10,5 cm 4" 691522



Ramasse-miettes
Table tidy

14 cm 5" 1/2 017700



Casse-noix inox massif forgé poli
Stainless steel forged nutcracker

17 cm 6" 3/4 649102



Casse-noix inox forgé
Stainless steel forged nutcracker

17 cm 6" 3/4 649402



Casse-noix aluminium chromé
Chromed plate aluminium nutcracker

16 cm 6" 1/3 649002



Ouvre-boîte PRESTO
PRESTO tin-opener

10 cm 4" 690202



Ouvre-boîte MAXILUXE
MAXILUXE tin-opener

17,5 cm 7" 691208



Dénoyauter d'olives
Olive stoner

- 018262

Ustensiles de table et de cuisine Table and kitchen tools

Acier inox • Manche polymère ou inox
Stainless steel • Polymeric or stainless steel handle



015902

Pince à désarêter 14 cm*Fish bone tong 5" 1/2*

015702

**Pince à crudités
tout inox 24 cm***Vegetables tong, stainless steel 9" 1/2*

017620

Pince à dresser coudée inox 31 cm*Chef's tong, stainless steel 12"*

018362

Pochon inox 60 mm*Ladle, stainless steel 24"*

018562

Écumoire inox 80 mm*Skimmer, stainless steel 32"*

687232

**Brochette inox 35 cm,
lot de 6***Stainless steel skewer 14",
6 pc set*

441000

**Fil à fromage 60 cm,
poignées bois***Cheese wire 24", wood handles*

640402

Fouet tout inox 25 cm*Stainless steel whisk 10"*

Ustensiles de cuisine

Kitchen tools

	Zesteur <i>Lemon striper</i>	015000
	Canneleur-zesteur <i>Lemon decorator striper</i>	006200
	Canneleur droitier <i>Right-handed lemon decorator</i>	015200
	Canneleur gaucher <i>Left-handed lemon decorator</i>	016700
	Vide pomme Ø 15 mm <i>Apple corer</i>	015300
	Double cuillère à boule Ø 22-28 mm <i>Double melon baller</i>	015600
	Cuillère à boule <i>Melon baller</i>	⌚ Ø 28 mm Ø 25 mm Ø 22 mm Ø 19 mm 014200 014300 015400 014100
	Coquilleur à beurre <i>Butter curler</i>	015500
	Couteau à chipser <i>Chips knife</i>	006600
	Couteau décor melons <i>Melon decorator knife</i>	015800
	Roulette à pâte, cannelée <i>Grooved pastry wheel</i>	015700
	Roulette à pizza Ø 6,5 cm <i>Pizza wheel</i>	014400
	Equeuteur à tomates Ø 13 mm <i>Tomato corer</i>	007400



Outils de décoration

Decoration tools

Acier inox • Manche PP • Montage virole aluminium
 Stainless steel • PP handle • Assembling with aluminium ferrule

	Fourchette pique pomme-de-terre <i>Potato fork</i>	 007100
	Rase-tout <i>Universal razor</i>	006500
	Raclette à fromage <i>Cheese scraper</i>	007600
	Office bec d'oiseau <i>Bird's beak paring knife</i>	006800
	Steak, lame microdentée <i>Steak knife, microerrated blade</i>	015900
	Pamplemousse, lame microdentée <i>Grapefruit knife, microerrated blade</i>	014500
	Citron, tomate, baguettes, lame microdentée <i>Lemon, tomato and bread knife, microerrated blade</i>	014600
	Tartineur à fromage <i>Cheese and sandwich knife</i>	007800
	Tartineur à beurre <i>Butter knife</i>	007500
	Tartineur, manche bubinga (exotique) <i>Bubinga wood handle spreader</i>	041304 *



Outils de décoration

Decoration tools

Acier inox • Manche PP, ou bois • Montage virole aluminium
Stainless steel • PP, or wood handle • Assembling with aluminum ferrule

Boulangerie & pâtisserie

Bakery and pastry tools







100% FORGÉ
FULLY FORGED



100% FORGÉ
FULLY FORGED



Pain FUSO nitro+100% inox

FUSO nitro+ stainless steel
bread knife

21 cm 8" 1/4

747382



Pain IDÉAL rivets laiton

IDEAL bread knife, brass rivets handle

20 cm 8"

713380



Pain TOQUE BLANCHE manche POM, rivets inox

TOQUE BLANCHE bread knife,
POM handle stainless steel rivets

20 cm 8"

801183



Pain CHEF, mitre aluminium, rivets laiton

CHEF bread knife, aluminium bolster,
brass rivets

20 cm 8"

726220



Pain AFFIL

AFFIL bread knife

26 cm 10" 1/4

252600

252620



Pain CUISINE D'AUJOURD'HUI

CUISINE D'AUJOURD'HUI bread knife



21 cm 8" 1/4

158010

158020



Pain collectivité

Bread knife

20 cm 8"

281820 *



Pain, manche bois palissandre

Bread knife, rosewood handle

21 cm 8" 1/4

251704



Pain, manche surmoulé

Bread knife, moulded handle

17 cm 6" 3/4

931200

931220



Génoise THERMO NOIR

THERMO BLACK
genoise and cake knife



30 cm 12"

744450

744420



Biscotte / Pâté croûte AFFIL

AFFIL rusk and meat pie knife

27 cm 10" 2/3

262750

262720



Génoise AFFIL

AFFIL genoise and cake knife

40 cm 16"

254000

254020

30 cm 12"

253000

253020

28 cm 11"

252800

252820



Couteaux à pains et génoises

Bread and cake knives

Lame acier inox • Stainless steel blades

voir aussi nos modèles Pain inclus aux pages et collections qui précèdent

See also our Bread knives incorporated into previous pages and collections



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS



Spatule droite flexible
Straight flexible spatula

40 cm	16"	474000	
35 cm	14"	473500	
30 cm	12"		473020
25 cm	10"		472520
23 cm	9"		472320
21 cm	8" 1/3		472120
15 cm	6"		471520



Spatule coudée
Narrow small angled spatula

13 cm	5"		491020
--------------	-----------	--	---------------



Spatule étroite coudée flexible
Narrow angled flexible spatula

29 cm	11"		492420
24 cm	9" 1/2		491920



Spatule large coudée flexible largeur 8 cm
Wide angled flexible spatula 3" 1/4

28 cm	11"		492820
22 cm	9"		492220



Spatule large coudée rigide largeur 8 cm
Wide angled rigide spatula 3" 1/4

15 cm	6"		491520
--------------	-----------	--	---------------



Palette triangulaire largeur 10 cm
Triangular spatula 4"

13 cm	5"		018320
--------------	-----------	--	---------------



Pelle flexible ajourée largeur 8 cm
Flexible slotted scoop 3" 1/4

17 cm	6" 3/4		261220
--------------	---------------	--	---------------

Spatules inox

Stainless steel spatulas



Spatule biseautée
Bevelled spatula

30 cm 12" 651254



Spatule galbée
Curved spatula

32 cm 12" 1/2 651704



Spatule ronde
Round spatula

30 cm 12" 651454



**Maryse tête large
manche résine**
*Large rubber spatula
resin handle*

🕒 52 cm 20" 1/2 641253
42 cm 16" 1/2 641153
32 cm 12" 1/2 641053



**Maryse tête moyenne
manche bois**
*Medium size rubber spatula
wooden handle*

25 cm 10" 641554



**Maryse tête moyenne
manche polypro rouge**
Medium size rubber spatula, red PP handle

23 cm 9" 642651



**Maryse tête fine
manche polypro rouge**
Narrow rubber spatula, red PP handle

24 cm 9" 1/2 642551

Spatules hêtre, maryses caoutchouc

Beech wood and rubber spatulas

Bois de hêtre et caoutchouc naturel • polypropylène, exoglass
Beech wood and natural rubber • PP, exoglass



Planche à persil
34 x 14 x 1,2 cm
Parsley cutting board
 13" 1/2 x 5" 1/2 x 0.50"

34 cm 13" 1/2 061554



Rouleau à pâtisserie
Rolling pin

42 cm Ø 40mm 017942
 16" 1/2 Ø 1,6"



Râteau à crêpes
Pancakes rake

25 cm 10" 651854



Spatule à crêpes
Pancakes spatula

40 cm 16" 651554



Cuillère à ragoût
Round cooking spoon

40 cm 16" 652604
35 cm 14" 652404
30 cm 12" 652504



Spatules à raclette, lot de 8
Scrapers spatulas, 8 pc set

13 cm 5" 653604

Boissellerie hêtre

Beech wood accessories



Douille polycarbonate unie
Plain polycarbonate tube

Ø 15 mm 016263
Ø 13 mm 016363
Ø 11 mm 016463



Douille polycarbonate cannelée
Star polycarbonate tube

Ø 13 mm 016663
8 dents 8 edges 018963
Ø 9 mm 018963
8 dents 8 edges 016563
Ø 7 mm 016563
6 dents 6 edges



Poche à douille silicone
Silicon pouch

35 cm 14" 016063



Pinceau manche bois
Wooden handle brush

30 mm 017564



Pinceau manche plastique
Plastic handle brush

 30 mm 017502



Coupe-pâte carré inox
Stainless steel square past cut

11 cm 4" 1/3 018104



Pince-pâte inox
Stainless steel past tong

9,5 x 1,7 cm 3" 3/4 x 3/4" 015803



Corne nylon
Nylon scraper

11,5 x 7,5 cm 4" 1/2 x 3" 018163



Incisette de boulanger (ou grignette)
Slashing baker's knife

26 cm 10" 1/4 017800

Outils et ustensiles de boulangerie & pâtisserie

Bakery and pastry tools



001204

Coupe-pain, socle hêtre naturel, lame 25 cm

Bread cutter, natural beech wood base, 10" blade



173414

Planche à pain ramasse-miettes 40 x 24 cm + couteau

Bread cutting board with crumb tray + knife



061354

Planche à découper avec rigole et godet 45 x 26 x 1,5 cm

Cutting board groove with juice collector 18" x 10" x 1/2"



061154

Planche à découper avec rigole et godet 40 x 23 x 1,5 cm

Cutting board groove with juice collector 16" x 9" x 1/2"



860280

Planche à découper avec tiroir 5 emplacements 40 x 30 x 8 cm

Cutting board with drawer, 5 locations 16" x 12" x 3" 1/4



860180

Planche à découper avec tiroir + 5 couteaux forgés IDÉAL rivets laiton

Cutting board with drawer, 5 forged IDEAL knives

Coupe-pains et planches

Bread cutters and boards

Boucherie, charcuterie & traiteur

Butchery and catering tools





Boucher
Butcher's knife

🕒	28 cm 11"	502850	502820
	25 cm 10"	502550	502520
	23 cm 9"	502350	502320
	20 cm 8"	502050	502020
	17 cm 6" 3/4	501750	501720



Boucher, lame alvéolée
Butcher's knife, scalloped blade

🕒	28 cm 11"	592850	592820
	23 cm 9"	592350	592320



Filet de sole
Flexible fillet knife

	18 cm 7"	521850	521820
--	----------	--------	--------



Dénervier, souple
Supple butcher's knife

	20 cm 8"	522050	522020
--	----------	--------	--------



Saigner
Sticking knife

	18 cm 7"	511850	511820
	15 cm 6"	511550	511520
	13 cm 5"	511350	511320
	10 cm 4"	511050	511020



Désosser
Boning knife

	15 cm 6"	511650	511620
	12 cm 4" 1/2	511250	511220



Poisson, lame microdentée
Fish knife, micro serrated blade

	35 cm 14"	553540	
--	-----------	--------	--

ACIER RENFORCÉ A L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL



Affil inox / rivets laiton

Lame acier inox X50CrMoNV15 (0.5% Carbone + 0.1% Azote)

Manche POM • Rivets laiton traversants

X50CrMoNV15 stainless steel blade (0.5 % Carbon + 0.1% Nitrogen)

POM handle • Brass crossing rivets



DUMAS
DEPUIS 1532 - THIERS



Saumon
Salmon knife

30 cm 12" 223010 223020



Jambon, lame alvéolée
Ham knife, scalloped blade

30 cm 12" 263010 263020



Kebab
Kebab knife

40 cm 16" 254100 254120



Pâté croûte, lame dentée
Meat pie knife, serrated blade

27 cm 10" 1/2 262750 262720



Pain, lame dentée
Bread knife, serrated blade

26 cm 10" 1/4 252600 252620



Génoise
Genoise knife

40 cm 16" 254000 254020

30 cm 12" 253000 253020

28 cm 11" 252800 252820



Fusil AFFIL
mèche plate, manche ABS,
avec boucle
AFFIL flat steel sharpening,
ABS handle with ring

30 cm 12" 863600 863620 *

ACIER RENFORCÉ A L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL



Affil inox / rivets laiton

Lame acier inox X50CrMoNV15 (0.5% Carbone + 0.1% Azote)

Manche POM • Rivets laiton traversants

X50CrMoNV15 stainless steel blade (0.5 % Carbon + 0.1% Nitrogen)

POM handle • Brass crossing rivets



**Fromage, 2 mains
poignées noires**
2 black handles cheese knife

40 cm 16" 444000
35 cm 14" 443500



**Fromage, 2 mains
poignées vertes**
2 green handles cheese knife

35 cm 14" 443555



**Fromage, 1 main
manche noir**
1 black handle cheese knife

28 cm 11" 442800



**Fromage, 1 main
poignée verte**
1 green handle cheese knife

28 cm 11" 442855



Fromage
Cheese knife

13 cm 5" 441200 *

ACIER RENFORCÉ A L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL



Affil inox / rivets laiton

Lame acier inox X50CrMoNV15 (0.5% Carbone + 0.1% Azote)

Manche POM • Rivets laiton traversants

X50CrMoNV15 stainless steel blade (0.5 % Carbon + 0.1% Nitrogen)

POM handle • Brass crossing rivets



Boucher
Butcher's knife

33 cm	13"	740850	740820
28 cm	11"	740650	740620
25 cm	10"	740450	740420
23 cm	9" 1/4	740350	740320
20 cm	8"	740250	740220
17 cm	6" 3/4	740150	740120



Filet de sole
Flexible fillet knife

18 cm	7"	744050	744020
-------	----	--------	--------



Dénerver, souple
Supple butcher's knife

20 cm	8"	743250	743220
-------	----	--------	--------



Saigner
Sticking knife

⌚ 25 cm	10"	742550	742520
18 cm	7"	741250	741220
15 cm	6"	741050	741020
13 cm	5"	741750	741720



Désosser
Boning knife

15 cm	6"	741950	741920
-------	----	--------	--------



Désosser large, inversé
Wide reversed blade
boning knife

15 cm	6"	741850	741820
-------	----	--------	--------

ACIER RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL



Thermo black

Lame acier inox X50CrMoNV15 (0.5% Carbone + 0.1% Azote)

Manche élastomère surmoulé

X50CrMoNV15 stainless steel blade (0.5 % Carbon + 0.1% Nitrogen)

Elastomer moulded handle



DUMAS
DEPUIS 1532 - THIERS



**Poisson lame large
crantée**

Fish knife wide serrated blade

45 cm 18"

742850

35 cm 14"

742650



Jambon lame alvéolée

Ham knife, scalloped blade

30 cm 12"

743850

743820



Kebab

Kebab knife

51 cm 20" 1/2

745150

745120



Pain

Bread knife

30 cm 12"

744450

744420



Fusil mèche ronde

Round steel sharpening

30 cm 12"

458400

458420 *



Fusil mèche ovale

Oval steel sharpening

30 cm 12"

459000

459020 *



**Fusil BLACK
mèche ronde, avec boucle**

Round steel sharpening, with ring

30 cm 12"

863200

863220 *



**Fusil BLACK
mèche ovale, avec boucle**

Oval steel sharpening, with ring

30 cm 12"

863300

863320 *

ACIER RENFORCÉ A L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL



sauf*

Thermo black

Lame acier inox X50CrMoNV15 (0.5% Carbone + 0.1% Azote)

Manche élastomère surmoulé

X50CrMoNV15 stainless steel blade (0.5 % Carbon + 0.1% Nitrogen)

Elastomer moulded handle



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS



Boucher, manche jaune
Yellow handle butcher's knife

33 cm 13"	303357	303327
28 cm 11"	302857	302827
25 cm 10"	302557	302527
23 cm 9"	302357	302327
20 cm 8"	302057	302027
17 cm 6" 3/4	301757	301727



Boucher, manche rouge
Red handle butcher's knife

28 cm 11"	302851	302821
25 cm 10"	302551	302521
23 cm 9"		302321
20 cm 8"	302051	302021



Boucher, manche vert ⌚
Green handle butcher's knife

28 cm 11"	302855	302825
25 cm 10"	302555	302525
20 cm 8"	302055	302025



Boucher, manche bleu ⌚
Blue handle butcher's knife

28 cm 11"	302859	302829
25 cm 10"	302559	302529
20 cm 8"	302059	302029



Saigner, manche jaune
Yellow handle sticking knife

18 cm 7"	311857	311827
15 cm 6"	311557	311527
13 cm 5"	311357	311327



Saigner, manche rouge
Red handle sticking knife

18 cm 7"	311851	311821
15 cm 6"	311551	311521
13 cm 5"	311351	311321



Saigner, manche vert ⌚
Green handle sticking knife

18 cm 7"	311855	311825
15 cm 6"	311555	311525
13 cm 5"	311355	311325



Saigner, manche bleu ⌚
Blue handle sticking knife

18 cm 7"	311859	311829
15 cm 6"	311559	311529
13 cm 5"	311359	311329

ACIER RENFORCÉ A L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED STEEL



Thermo couleur

Lame acier inox X50CrMoNV15 (0.5% Carbone + 0.1% Azote)

Manche élastomère surmoulé

X50CrMoNV15 stainless steel blade (0.5 % Carbon + 0.1% Nitrogen)

Elastomer moulded handle



DUMAS
DEPUIS 1532 - THIERS



**Dénervier, souple
manche jaune**
*Supple butcher's knife,
yellow handle*

20 cm 8" 322057 322027



manche rouge
red handle

322051 322021



manche bleu
blue handle

⌚ 322059 322029



**Désosser
manche jaune**
*Supple butcher's knife,
yellow handle*

15 cm 6" 311657 311627

12 cm 4" 3/4 311257 311227



manche rouge
red handle

15 cm 6" 311651 311621



**Désosser large, inversé
manche jaune**
*Wide reversed blade boning knife,
yellow handle*

15 cm 6" 321657 321627



manche rouge
red handle

15 cm 6" 321651 321621



**Désosser, inversé
manche jaune**
*Reversed blade boning knife,
yellow handle*

15 cm 6" 321557 321527

⌚ 13 cm 5" 321357 321327



**Boucher américain
manche jaune**
*Americain butcher's knife,
yellow handle*

⌚ 15 cm 6" 301557 301527



**Fusil mèche ronde
manche jaune**
*Round steel sharpening,
yellow handle*

30 cm 12" 458307 458327



manche rouge
red handle

458301 458321



manche vert
green handle

⌚ 458305 458325



manche bleu
blue handle

⌚ 458309 458329



**Fusil mèche ovale
manche jaune**
*Oval steel sharpening,
yellow handle*

30 cm 12" 459107 459127



manche rouge
red handle

459101 459121



manche vert
green handle

⌚ 459105 459125



manche bleu
blue handle

⌚ 459109 459129



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS



Boucher
Butcher's knife

30 cm	12"	952920
24 cm	9" 1/2	951120
19 cm	7" 1/2	951020



Saigner
Sticking knife

20 cm	8"	950420
17 cm	6" 3/4	950320
14 cm	5" 1/2	950220



Désosser
Boning knife

13 cm	5"	950520
-------	----	--------



Chef
Chef knife

25 cm	10"	282520
20 cm	8"	282620
15 cm	6"	281520



Filet de sole
Flexible fillet knife

18 cm	7"	282720
-------	----	--------



**Pain, lame dentée
manche riveté**
Bread knife, serrated blade, riveted handle

20 cm	8"	281820
-------	----	--------



Office
Paring knife

10 cm	4"	281020
-------	----	--------



Fourchette
Fork

18 cm	7"	283220
-------	----	--------



Collectivité

Lame acier inox X30CrMo13 • Manche POM (0.3% Carbone)
X30CrMo13 stainless steel blade • POM handle (0.3 % Carbon)



Feuille parisienne
Butcher's cleaver

28 cm 11" 850 g

612820



Feuille parisienne
Butcher's cleaver

26 cm 10" 3/4 800 g

612620 *



Feuille suisse
Chopper

22 cm 9" 800 g

462220



Couperet
Cleaver

19 cm 11" 750 g

000320

19 cm 10" 3/4 500 g

000420

17 cm 9" 1/3 400 g

000520



Hachoir 2 mains
Two handles mincer

25 cm 10"

100004



Couperets et feuilles

Lame acier inox

Manche POM, bois ou ABS • Rivets traversants

Stainless steel blade • POM, ABS or wood handle • Crossing rivets



DUMAS
DEPUIS 1532 - THIERS



Esse
Hook

20 cm 8"	Ø 9 mm	612002
18 cm 7"	Ø 6 mm	611802
16 cm 6" 1/2	Ø 6 mm	611602
14 cm 5" 1/2	Ø 5 mm	611402
12 cm 4" 3/4	Ø 5 mm	611202
8 cm 3"	Ø 4 mm	610802



Allonge forgée
Forged extension hook

17 cm 6" 3/4	601702
--------------	--------



Attendrisseur
Tenderizer

2 kg	610002
------	--------



Scie professionnelle
Butcher's saw

45 cm 18"	614500
-----------	--------



Scie semi-professionnelle
Butcher's saw

45 cm 18"	614600
-----------	--------



Lame de scie
Spare blade

50 cm 20"	h. 1 cm	625102
45 cm 18"	h. 1 cm	624602
45 cm 18"	h. 2 cm	624502
40 cm 16"	h. 1 cm	624102



Aiguille à brider, éco
Eco lacing needle

25 cm 10"	222502
-----------	--------

Taillanderie

Acier inox
Manche inox, POM ou ABS
Stainless steel blade • Stainless steel, POM, or ABS handle



DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS



Fusil IDÉAL
mèche ronde, manche POM,
rivets laiton

*IDEAL round steel sharpening,
POM handle, brass rivets*

20 cm 8"

702500

702580



Fusil IDÉAL
mèche ronde, manche POM,
rivets inox

*IDEAL round steel sharpening,
POM handle, stainless steel rivets*

20 cm 8"

802500

802520

802580



Fusil SAVEUR
mèche ronde, manche
bois compressé, rivets laiton

*SAVEUR round steel sharpening,
pukka wood handle, brass rivets*



20 cm 8"

842004

842084



Fusil BLACK, mèche ronde
avec boucle

*BLACK round steel sharpening,
with ring*

30 cm 12"

863200

863220



Fusil BOIS, mèche ovale
avec boucle

*Oval steel sharpening,
wooden handle with ring*

30 cm 12"

863104

863124



Fusil BLACK, mèche ovale
avec boucle

Oval steel sharpening, with ring

30 cm 12"

863300

863320



Fusil AFFIL, mèche plate
manche ABS, avec boucle

*AFFIL flat steel sharpening,
ABS handle with ring*

30 cm 12"

863600

863620



Fusil CHROME, mèche plate
avec boucle

*CHROME flat steel sharpening,
with ring*

25 cm 10"

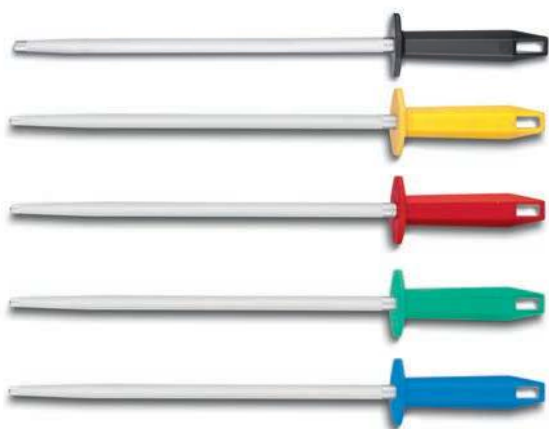
862902

862922

Fusils

Honing steel

Acier inox • Manche bois, ABS ou POM • Rivets traversants
Stainless steel blade • Wood, ABS or POM handle • Crossing rivets

**Fusil THERMO****30 cm 12"**

458400

458420

mèche ronde, manche noir*THERMO round steel sharpening
black handle***manche jaune***yellow handle*

458307

458327

manche rouge*red handle*

458301

458321

manche vert*green handle*

458305

manche bleu*blue handle*

458309

458329

**Fusil THERMO****30 cm 12"**

459000

459020

mèche ovale, manche noir*THERMO oval steel sharpening
black handle***manche jaune***yellow handle*

459107

459127

manche rouge*red handle*

459101

459121

manche vert*green handle*

459105

459125

manche bleu*blue handle*

459109

459129

**Fusil COLLECTIVITÉ****25 cm 10"**

864100

864120

mèche ronde, avec boucle*COLLECTIVITY round steel sharpening
with ring***Fusil DIAMANT****23 cm 9"**

863900

863920

mèche ronde, avec boucle*DIAMOND round steel sharpening
with ring***Fusil DIAMANT****23 cm 9"**

862800

862820

mèche ovale, avec boucle*DIAMOND oval steel sharpening
with ring*

Fusils

Honing steel

Acier inox • Manche PP, ou ABS • Manche surmoulé*Stainless steel blade • PP, or ABS handle • Moulded handle***DUMAS®**
DEPUIS 1532 - THIERS



Pierre à aiguiser japonaise
Japanese sharpening stone

18 x 6 x 2,7 cm
7" x 2" 1/2 x 1" 1/16

864580



Pierre à aiguiser «LA SAURAT»
Sharpening stone

23 cm 9"

864380



Affiloir Carbcut
Carbcut sharpener

⌚ 15,5 cm 6"

457620



Affûteur de table 3A
3A table sharpener

864680



Affûteur électrique
Electric sharpener

002080

+0,25€ - 01/03/2017 (taxe d'éco-participation)
(eco involvement tax)

Aiguiseurs • Knife sharpeners

Dim.
SizeRef.
Gaine
WalletRef.
Boîte
Box

Barre aimantée ABS noir
Black ABS magnetic knife holder

55 cm 22" 752250

38 cm 15" 752050



Barre aimantée aluminium
Aluminium magnetic knife holder

45 cm 18"

071282

30 cm 12"

071182



Barre aimantée inox plate pro
Professional stainless steel magnetic knife holder

50 cm 20"

071080

Barres aimantées • Magnetic knife holders

Acier inox, aluminium ou ABS
Stainless steel, aluminium or ABS

Poissonnerie & mer

Fishmonger's and sea tools





32
DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS
FABRIQUÉ EN FRANCE
X50CrMoN15



**Poisson THERMO noir
lame crantée**

*Black THERMO fish knife,
serrated blade*

45 cm 18" 742850

35 cm 14" 742650



**Poisson AFFIL
lame crantée**

AFFIL fish knife, serrated blade

35 cm 14" 553540



**Suédois IDÉAL
lame flexible**

IDEAL swedish knife, flexible blade

22 cm 9"

714580



**Filet de sole IDÉAL
lame flexible**

IDEAL fillet knife, flexible blade

20 cm 8"

714380

15 cm 6"

712280



**Filet de sole CHEF
lame flexible**

CHEF fillet knife, flexible blade

15 cm 6"

521550

521520



**Filet de sole THERMO noir
lame flexible**

THERMO fillet knife, flexible blade

18 cm 7"

744050

744020



**Filet de sole AFFIL
lame flexible**

AFFIL fillet knife, flexible blade

18 cm 7"

725750

725720



**Filet de sole
COLLECTIVITÉ
lame flexible**

Fillet knife, flexible blade

15 cm 6"

282720 *



Couteaux poisson Fish knives

Lame acier inox • Manche PP, ABS, inox ou POM • Montage riveté, soudé ou moulé

Stainless steel blade • PP, ABS, stainless steel or POM handle • Assembling by rivets or welded or moulded

Voir aussi nos modèles Poisson inclus aux pages et collections qui précèdent

See also our Fish knives incorporated into previous pages and collections



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS



**Jambon/saumon
lame alvéolée**

Ham/salmon knife, scalloped blade

🕒 30 cm 12"

747882
boîte / box



**Saumon IDÉAL
lame souple alvéolée**

*IDEAL salmon knife,
supple scalloped blade*

30 cm 12"

713680
boîte / box



**Saumon AFFIL
lame flexible**

AFFIL salmon knife, flexible blade

30 cm 12" 223010 223020



**Saumon AFFIL
lame souple alvéolée**

*AFFIL salmon knife,
supple scalloped blade*

30 cm 12" 263010 263020



Ecailleur, manche noir
Fish scaler, black handle

31 cm 12" 1/5 016000



Ecailleur, manche bleu
Fish scaler, blue handle

28 cm 11" 016029 *



Pince à désarrêter
Fish bone tong

13 cm 5" 015902 *



Couteaux et outils à poisson

Fishmonger's tools

Lame acier inox • Manche PP, ABS, inox ou POM • Montage riveté, soudé ou moulé

Stainless steel blade • PP, ABS, stainless steel or POM handle • Assembling by rivets or welded or moulded

Voir aussi nos modèles Poisson inclus aux pages et collections qui précèdent

See also our Fish knives incorporated into previous pages and collections



**Lancette ouvre-huîtres
manche POM**

Oyster knife, POM handle

7 cm 2" 3/4 040200



**Lancette ouvre-huîtres, lame trempée
manche ABS à garde**

Oyster knife, tempered blade, ABS handle with guard

7 cm 2" 3/4 040600



**Lancette ouvre-huîtres
manche palissandre**

Oyster knife, rosewood handle

7 cm 2" 3/4 040204



**Lancette ouvre-huîtres
manche bois à garde**

Oyster knife, wooden handle with guard

4,5 cm 1" 3/4 040184



**Couteau à Saint-Jacques
manche palissandre**

Saint-Jacques knife, rosewood handle

11 cm 4" 1/3 040304



Plat à 12 escargots inox 6/10

12 snails plate 6/10 stainless steel

20 cm 8" 012702



Pince à escargots

Snail tong

15 cm 6" 682702



Fourchette à escargots, lot de 6

Snail forks, 6 pc set

14 cm 5" 1/2 012902

Outils de la marée

Seafood tools

Lame acier inox • Manche PP, ABS, ou inox • Montage riveté, soudé ou moulé

Stainless steel blade • PP, ABS or stainless steel handle • Assembling by rivets or welded or moulded



Pince à crabe et à homard CRAKI
Crab and lobster cracker

14 cm 5" 1/2 682502



Casse-noix massif, inox forgé poli
Polish stainless steel forged nutcracker

17 cm 6" 3/4 649102



Casse-noix inox
Stainless steel nutcracker

17 cm 6" 3/4 649402



Casse-noix aluminium chromé
Chromium plated aluminium nutcracker

16 cm 6" 1/3 649002



Fourchette à huitres, lot de 6
Oyster forks, 6 pc set

13 cm 5" 012502



Piques bigorneaux, lot de 12
Winkle pikes, 12 pc set

8 cm 3" 682915



Piques jetables, lot de 1000
Disposable pikes, 1000 pc set

8 cm 3" 683012



Curettes à homard, lot de 12
Lobster pikes, 12 pc set

18 cm 7" 017112



**Plateau fruits de mer
inox 6/10e**
Seafood tray 6/10 stainless steel

🕒 36 cm 13" 1/2 012202

**Plateau fruit de mer
forme évasée, inox 8/10e**
Flared shape seafood tray, 8/10 stainless steel

🕒 36 cm 13" 1/2 012152



**Support fixe pour plateau
fruits de mer**
Fixed tray holder

🕒 20 cm 7" 3/4 012002

Accessoires de la marée

Seafood accessories



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS

Trousses, sacs et malles personnalisables

Customizable cases and transport bags





228080

Sac à dos Hôtelier «Tout-en-un» (vide)*«All-in-one» hostel rucksack, empty*

Compartiments multi-rangements
Renforts de protection contre les risques de blessure
Toile imperméable
Plaques amovibles pour nettoyage

Multi spaces compartments
Protection strengthening against injury risks
Waterproof canvas
Removable racks easy to clean



020980

Sacoche coutellerie (vide)
2 plaques amovibles*Empty cutlery bag with
2 removable plates***10 x 20 x 20 cm 4" x 8" x 8"**

020682

Mallette aluminium rigide (vide)
plateaux amovibles moulés fermeture codée*Unbending aluminium transport case (empty)
removable moulded racks, coded locking system***49,5 x 29,5 x 11,5 cm 19" x 11" 3/4 x 4" 1/2**

020882

Mallette polypro rigide (vide)
plateaux amovibles moulés fermeture codée*Unbending PP transport case (empty)
removable moulded racks, coded locking system***50 x 30 x 10 cm 20" x 12" x 4"**

Trousses, sacs et mallettes personnalisables

Customizable cases and transport bags

Compatibles avec toutes nos collections • Suitable to all our collections

Exemples de composition (photos non contractuelles). N'hésitez pas à nous interroger pour une étude personnalisée.
 Composition examples (non-contractual pictures). Please, consult us for a personal study.



021880

Trousse bandoulière souple
12 emplacements (vide)

12 tools slots supple transport bag (empty)
 50 x 16 cm 20" x 6" 1/2



021680

Trousse bandoulière souple
8 emplacements (vide)

8 tools slots supple transport bag (empty)
 52 x 18 cm 21" x 7"



021485

Trousse rigide 5 emplacements + set cuisinier
5 couteaux PLUTON

Lion Sabatier® International

5 tools slots rigide transport bag + 5 Lion Sabatier® International
 PLUTON cook's knives set

40 x 14 x 4,5 cm 16" x 5" 1/2 x 1" 3/4

Chef 20 cm Chef knife 8"

Santoku lame alvéolée 18 cm Santoku scalloped blade 7"

Désosser 15 cm Boning knife 6"

Filet de sole 18 cm Fillet knife 7"

Office 9 cm Paring knife 3" 1/2



977002

Trousse souple 3 couteaux japonais

Lion Sabatier® International

lame acier inox 5Cr15MoV, virole inox

Supple transport bag Lion Sabatier® International
 including 3 japanese knives, 5Cr15MoV stainless steel blade,
 stainless steel ferrule

45 x 13 x 3 cm 17" 3/4 x 5" x 1" 1/6

Deba 18, 5 cm Santoku 7" 1/4

Yanagiba 24 cm Carving knife 9" 1/2

Shotoh 13 cm Multifunctional knife 5"



021480

Trousse rigide 5 emplacements (vide)
brodée Sabatier® Accessoires

5 tools slots rigid transport bag (empty)
 embroidered Sabatier® Accessoires

40 x 14 x 4,5 cm 16" x 5" 1/2 x 1" 3/4

Trousses, sacs et mallettes personnalisables

Customizable cases and transport bags

Compatibles avec toutes nos collections • Suitable to all our collections

Exemples de composition (photos non contractuelles). N'hésitez pas à nous interroger pour une étude personnalisée.

Composition examples (non-contractual pictures). Please, consult us for a personal study.



DUMAS®
 DEPUIS 1532 - THIERS

Une forme de couteau, un geste, un usage

One shape of knife, one gesture, one use



Chef *Chef*

Émincer, tailler les légumes, hacher les herbes

Chopping into strips, cutting the vegetables, slicing herbs



Santoku *Santoku*

Découper, trancher les aliments crus

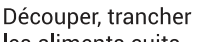
Cutting, slicing the raw food



Tranchelard *Slicer*

Découper, trancher les aliments cuits

Cutting, slicing the cooked food



Lever les filets de poisson

Filleting fishes



Filet de sole *Flexible fillet*

Lever les filets de poisson

Filleting fishes



Suédois *Swedish*

Saumon *Salmon*

Jambon *Ham*

Escaloper, trancher finement

Filleting, cutting in thin slices



Désosser *Boning*

Préparer, parer la viande

Preparing, trimming the meat



Office *Paring*

Peler, couper, préparer les fruits et les légumes

Peeling, cutting and preparing fruits and vegetables



Légufruit *Utility*

Peler, couper, préparer les fruits et légumes à peau dure

Peeling, cutting and preparing fruits and vegetables with hard skin



Pain *Bread*

Trancher les pains sans les écraser

Cutting bread without crushing them



Steak *Steak*

Couper à table

Cutting steak



Fusil *Honing steel*

Raviver le tranchant

Resharpener the cutting edge

Comment bien entretenir ses couteaux ?

• Lavage

Les couteaux sont parmi les ustensiles les plus indispensables en cuisine et méritent un soin particulier.

Ils doivent être utilisés dans des conditions normales pour la coupe des aliments seulement.

Nous recommandons fortement un lavage à la main, immédiatement suivi d'un séchage avec un chiffon doux. En effet, tant les détergents que le contact avec d'autres alliages inox (fourchettes, cuillères) ainsi que la pression des jets d'eau attaquent le métal (apparition de tâches) et abîment le tranchant des lames. Les manches en ABS et en bois ne doivent jamais être lavés au lave-vaisselle qui peut causer des fissures sur le manche sous l'effet des différences de températures et d'humidité.

• Aiguisage - Affûtage

Avec le temps, et selon votre utilisation les couteaux « à tranchant lisse » (sans denture) peuvent s'émousser. C'est pourquoi il est recommandé de réaffûter la lame pour réactiver son « fil » à l'aide, d'un aiguiser manuel électrique, d'un fusil ou d'une pierre japonaise. Nous vous recommandons de les réaffûter idéalement une fois par semaine, afin de maintenir sa qualité de coupe comme au premier jour.

Afin de prévenir les risques d'accidents, nous vous invitons à tenir vos couteaux hors de portée des enfants.

How to look after knives ?

• Washing

The knives are among the most important of all kitchen tools but require a particular care.

They are intended for food use only.

We highly recommend washing them by hand and drying them immediately with a soft cloth.

Indeed, the chemicals used in many detergents can cause harm to metal, especially when different types of cutlery (knives and forks and spoons) are in the dishwasher together. There is then a risk of leaving marks on the metal blade of the knives. Also the pressure of the water jets may damage the blade. ABS and wooden handle knives should never be washed using a dishwasher as the handles may cracks under temperature and humidity variations.

• Sharpening - Honing

It is normal that a plain edge (without serration) knife blunts over time. This is the reason why we recommend to sharpen regularly, using a manual electric sharpener, a honing steel or a wet stone to maintain a sharp edge. To keep it as sharp as the first time you used it we recommend to resharpen at least once a week.

To prevent any accident please keep knives away from children.

Garantie

Les produits Lion Sabatier® et 32 Dumas® de la gamme 100% forgés sont garantis à vie.

La garantie à vie est une garantie à vie limitée au 1er acheteur uniquement (elle ne couvre pas le marché de l'occasion).

Les produits Lion Sabatier® sont garantis 10 ans.

Les produits Lion Sabatier International® sont garantis 2 ans.

Les garanties couvrent les défauts de qualité associées aux matériaux ou d'éventuelles malfaçons pouvant être révélées dans le cadre d'une utilisation raisonnable des produits pour leur fonction induite (la fonction principale de chaque couteau dépend de sa forme).

Les garanties ne couvrent pas les dommages causés par un non-respect des consignes d'entretien des produits. Les produits ne doivent pas être détournés de leur fonction principale.

Une preuve d'achat est exigée pour toute garantie. Rousselon Dumas Sabatier reste seul décideur après analyse de l'acceptation de la prise en charge d'un produit en garantie.

Le produit sera remplacé dans la mesure du possible par un produit équivalent ou sur proposition de Rousselon Dumas Sabatier et avec accord de l'acheteur par un produit approchant de valeur égale ou supérieure ou selon les modalités de remboursement.

Warranty

The Lion Sabatier® and 32 Dumas® products from the 100% Forged range come with a lifetime warranty.

The lifetime warranty is limited to the first buyer only (it does not cover the second-hand market). Lion Sabatier® products are guaranteed for 10 years.

Lion Sabatier International® products are guaranteed for 2 years.

The warranties cover defects in quality associated with materials or any manufacturing defects that may be revealed during reasonable use of the products for their intended function (the primary function of each knife depends on its shape).

The warranties do not cover damage caused by a failure to follow the product care instructions. Products should not be used for purposes other than their primary function.

Proof of purchase is required for any warranty claims. Rousselon Dumas Sabatier remains the unique decision-making authority after analyzing the acceptance of a product under warranty.

The product will be replaced, whenever possible, with an equivalent product or, upon Rousselon Dumas Sabatier's proposal and with the buyer's agreement, with a product of equal or higher value, or according to the refund terms.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE APPLICABLES A COMPTER DU 1er JANVIER 2025

Nous vous invitons à prendre connaissance de nos Conditions Générales de Vente (ci-après dénommées les « CGV ») qui s'appliquent à toutes les ventes de produits de la société ROUSSELON DUMAS SABATIER (ci-après dénommée « le Vendeur » ou « nous ») à ses clients professionnels (ci-après dénommés « l'Acheteur ») pour des livraisons à destination de la France et de l'étranger.

1 – APPLICATION ET OPPOSABILITE DES CGV – DOCUMENTATION COMMERCIALE

1.1. Les CGV, qui sont systématiquement adressées ou remises à tout Acheteur qui en fait la demande, constituent le socle unique de la négociation commerciale conformément à l'article L.441-1, III du Code de commerce français.
Toute commande passée auprès du Vendeur implique nécessairement à titre de condition essentielle et déterminante, l'acceptation entière et sans réserve par l'Acheteur des CGV sous réserve de toute négociation particulière.
Toutes conditions contraires et, notamment, toutes conditions générales ou particulières, émanant de l'Acheteur, sont en conséquence inopposables au Vendeur, sauf négociation loyale et acceptation préalable et écrite.
Les CGV sont modifiables à tout moment, et sans préavis, en tout ou partie par le Vendeur, sous réserve des prévisions contractuelles dûment négociées avec l'Acheteur.
Le fait que le Vendeur ne se prévale pas, à un instant donné, d'une stipulation des CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à s'en prévaloir.

1.2. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative. Ils ne peuvent pas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

2 – COMMANDES

2.1. Les commandes doivent être adressées par email, par EDI ou via nos sites Internet à destination des professionnels. Elles font l'objet d'une confirmation de commande par le Vendeur.
La commande devra comporter l'ensemble des renseignements requis à l'effet de permettre au Vendeur d'analyser ladite commande, et notamment : Coordonnées de l'Acheteur, références et quantités de produits commandés, modalités de livraison, date de livraison souhaitée, lieu et horaires de livraison, N° de TVA intracommunautaire, le cas échéant.
Le minimum minimum de la commande devra être de 150 € hors taxes.
2.2. Toute modification, ou annulation de commande ne peut être prise en considération que si elle nous est parvenue par écrit dans un délai de deux (2) jours ouvrés après la confirmation de la commande par nos soins.
2.3. Le Vendeur se réserve le droit de refuser les commandes en cas d'événements de force majeure tels que définis à l'article 13, de manquement de l'Acheteur à l'une quelconque de ses obligations et, plus généralement, de refuser toute commande présentant un caractère anormal par rapport aux usages dans la profession ou en comparaison à des commandes antérieures passées par l'Acheteur.

3 – PRIX- REDUCTIONS DE PRIX - MODIFICATION DES CONDITIONS ECONOMIQUES

3.1. Les produits sont facturés au tarif en vigueur le jour de la livraison.
Nos prix sont exprimés en Euros (€) et s'entendent hors taxes. En conséquence, tous impôts, taxes, droits ou autres à payer, notamment en application des réglementations nationales ou européennes, au titre de la vente et de la revente sont à la charge de l'Acheteur.
Ils incluent le coût des emballages des produits, à l'exclusion des emballages spéciaux, le coût du transport des produits étant quant à lui facturé en sus.

3.2. L'Acheteur pourra bénéficier de réductions de prix en fonction des quantités acquises ou livrées en une seule fois ou en seul lieu ou de la régularité des commandes ou encore des accords particuliers convenus avec le Vendeur.
3.3. Nos prix sont modifiables à tout moment en fonction de l'évolution des conditions économiques c'est-à-dire en tenant compte de l'évolution des cours des matières premières, des évolutions technologiques, des coûts de main d'œuvre, des coûts des emballages ou toutes autres modifications décidées par le législateur.
En outre, si, au cours de l'exécution d'une commande, la situation économique, politique, sanitaire ou les conditions de fabrication/production ou de commercialisation en vigueur au moment de sa conclusion, se trouvent manifestement modifiées(s), en particulier du fait d'une hausse des prix des matières premières affectant de façon sensible le marché des produits, et de façon générale, en cas de modification importante des conditions économiques en vigueur lors de la commande, de nature à en rendre l'exécution anormalement onéreuse pour le Vendeur, les parties se rapprocheront pour adapter les conditions de cette commande à la nouvelle situation de façon équitable.
En cas d'impossibilité d'accord dans un délai de deux (2) mois à compter de la mise en œuvre de la présente clause, la commande pourra être résolue, par l'une des parties, quinze (15) jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec demande d'avis de réception.
Le présent article déroge en conséquence à l'article 1195 du Code civil français et écarte expressément le recours au juge aux fins d'adaptation du contrat, en cas d'échec de la renégociation des conditions de la commande.
L'exécution de la commande en cause sera suspendue pendant toute la durée de mise en œuvre de la présente clause de renégociation.

4 – MODALITES DE REGLEMENT

4.1. Pour les Acheteurs situés sur le territoire français

Nos factures sont payables à trente (30) jours date d'émission de facture, net sans escompte, la date de règlement étant entendue comme la date à laquelle les fonds sont mis par l'Acheteur à notre disposition.
Les paiements anticipés donnent lieu à un escompte si le règlement intervient dans un délai maximum de dix (10) jours à compter de la date d'émission de la facture. Le taux d'escompte applicable est de 0,5 %.
Nos factures sont payables à notre siège social par virement, mandat de prélèvement SEPA ou Lettre de Change Relevé.
4.2. Pour les Acheteurs situés à l'étranger
Nos factures sont payables en Euros (€) avant expédition des produits, par virement SWIFT aux coordonnées bancaires indiquées sur nos factures.
L'Acheteur peut bénéficier de vente à crédit si la société d'assurance-crédit du Vendeur couvre ledit crédit.
Il est de la responsabilité de l'Acheteur de se mettre en relation avec l'agence d'assurance-crédit indiquée par le Vendeur, dans les plus brefs délais des demande du Vendeur, afin de transmettre les éléments financiers nécessaires à l'évaluation ou à la réévaluation du risque crédit.

5 – RETARD ET DEFAUT DE PAIEMENT

En cas de retard de paiement, l'Acheteur est de plein droit débiteur, à l'égard du Vendeur, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est fixé à hauteur de quarante (40) euros. Lorsque les frais de recouvrement exposés par le Vendeur sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le Vendeur peut demander une indemnisation complémentaire, sur présentation des justificatifs correspondants.
Des pénalités de retard courent également au taux de trois (3) fois le taux d'intérêt légal en vigueur, de plein droit sans qu'une mise en demeure soit nécessaire.
La présente clause ne nuit pas à l'exigibilité immédiate de la dette objet du retard ou du défaut de paiement.
Par ailleurs, à la suite d'un incident de paiement, le Vendeur se réserve le droit de modifier toutes les conditions de paiement préalablement accordées, de rendre immédiatement exigibles toutes les autres créances dues par l'Acheteur, de suspendre toutes les commandes en cours, et/ou d'exiger un paiement comptant pour les livraisons à venir, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans que cela puisse donner lieu pour l'Acheteur au moindre dédommagement.
Toute détérioration du crédit de l'Acheteur et de façon générale toute modification de celle qui en soit l'origine – de la situation de l'Acheteur pourra justifier l'exigence de garantie(s) et/ou de modalités de paiement particulières fixées par le Vendeur, voire le refus par le Vendeur de donner suite aux commandes faites par l'Acheteur.

6 – CLAUSE PENALE

Le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'exigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, l'allocation au Vendeur d'une somme égale à 15% du montant hors taxes impayé, à titre de clause pénale. La pénalité est indivisible et acquise au Vendeur quel que soit le montant de la facture et sans préjudice de la résolution de la commande.
La présente clause ne prive pas le Vendeur de demander en justice l'indemnisation de la totalité du préjudice que lui causerait l'inexécution si celui-ci s'avérait supérieur au montant de la clause pénale.

7 – EMBALLAGE DES PRODUITS

Les produits objet de la commande sont fournis par le Vendeur conditionnés en considération du type de transport défini dans le cadre de la confirmation de commande.
Il est rappelé à cet effet que :
• lesdits emballages – à propos desquels l'Acheteur déclare avoir obtenu toutes les précisions nécessaires – sont jugés par ce dernier comme aptes à préserver l'intégrité des produits ; l'Acheteur déchargeant de ce fait le Vendeur de toute poursuite sur ce fondement,
• sauf conditions contraires exprimées formellement par le Vendeur, les emballages des produits ne sont pas repris par le Vendeur, leur coût étant partie intégrante du tarif de vente signalé à l'Acheteur.
Les palettes ne sont pas considérées comme des emballages – l'Acheteur s'engageant à en préserver l'intégrité, à assurer la restitution, et plus généralement à respecter les instructions qui lui seront données à ce titre par le Vendeur.

8 - LIVRAISONS DES PRODUITS

8.1. Le Vendeur peut proposer à l'Acheteur d'assurer la livraison des produits jusqu'à un lieu déterminé.
Cette livraison interviendra en franco de port si elle est réalisée le territoire de la France métropolitaine (Corse incluse), en un seul point de livraison et à une seule date pour l'intégralité de la commande. Les autres conditions d'octroi du franco de port sont précisées ultérieurement à l'Acheteur.
Pour les DROM-COM, la commande sera livrée en France métropolitaine, franco-transitaire désigné par l'Acheteur, dans les mêmes conditions.
Dans l'hypothèse où le franco n'est pas respecté par l'Acheteur, le port sera à la charge de l'Acheteur et sera facturé en tenant compte des zones tarifaires ainsi que du volume expédié.
A défaut d'une livraison franco, les produits voyageront aux risques et périls de l'Acheteur à partir des entrepôts du Vendeur.
S'il assure la prestation de transport, le Vendeur dispose de toute liberté dans le choix du moyen de livraison ainsi que concernant le choix du transporteur.
Le prix de cette prestation tient compte des zones tarifaires et du volume expédié (en palette, colis ou en fonction du volume en kilos de la commande).
8.3. Chaque livraison donnera lieu à l'établissement d'un bordereau reprenant, outre la date de remise des produits commandés, leur désignation et quantité. Chaque bon de livraison devra impérativement être signé par l'Acheteur (cachet et signature) et porter mention du nom du réceptionnaire.
Le déchargement est effectué par l'Acheteur à ses frais et risques.
8.4. L'Acheteur devra prendre possession des produits commandés au lieu, date et horaire convenus.
A ce titre, l'Acheteur devra prendre toutes dispositions à l'effet de permettre que la livraison soit effectuée en toute sécurité et de façon plus générale s'assurer que cette opération s'effectuera de façon optimale et dans le strict respect des modalités précises à cet effet par le Vendeur.
L'Acheteur indemniser la Vendeur de l'ensemble des coûts supportés – et dommages éventuellement subis – liés au défaut du respect par l'Acheteur des engagements définis ci-dessus ce sans préjudice du droit pour le Vendeur, si il le souhaite, de résoudre la vente en cause aux torts exclusifs de l'Acheteur.

9 – DELAIS DE LIVRAISON

9.1. Les délais de livraisons sont donnés par le Vendeur à titre indicatif, et sont décomptés à partir de sa confirmation de commande ferme et définitive.
La livraison des produits dans les délais indiqués ne peut intervenir que si l'Acheteur est à jour de ses obligations (notamment financières) vis-à-vis du Vendeur.
Compte tenu de ce qui précède, l'Acheteur ne pourra pas prétendre à des dommages et intérêts quelconques en cas de retard de livraison d'un délai raisonnable. Il ne pourra pas procéder à des retenues, ou annulation de commande. En outre, les délais de livraison sont subordonnés à la réception en temps utile par le Vendeur de tous les renseignements à fournir par l'Acheteur.

Nous vous invitons à consulter le site internet www.rousselon.fr pour retrouver la version anglaise de nos CGV.

Please check www.rousselon.fr for the english version of our Sales & Conditions

9.2. Nos livraisons sont effectuées sous réserve des stocks disponibles.

Le Vendeur se réserve la faculté, au cas de besoin, d'effectuer la livraison de façon globale ou fractionnée – ce sans indemnité au profit de l'Acheteur.

10 – RECEPTION – CONFORMITE DES PRODUITS

10.1. Le nombre et/ou les poids et l'état des produits doivent être impérativement vérifiés à leur réception par l'Acheteur en présence du transporteur, le cas échéant.
Les frais et les risques afférents à cette vérification sont à la charge de l'Acheteur.

Il est rappelé que les colis adressés par le Vendeur sont revêtus d'une bande de garantie portant les références du Vendeur et apposée par le Vendeur au départ des entrepôts du Vendeur dans des conditions de nature à attester que les colis ne sont pas ouverts lors de l'opération de transport. En conséquence, tout colis non muni de cette bande de garantie ou dont la bande serait altérée ou portant les traces d'une manipulation de ladite bande devra impérativement à sa réception être refusé par l'Acheteur.

10.2. En cas d'avarie, de manquant, ou plus généralement de toute non-conformité, l'Acheteur :
• émettra conformément à l'article L.133-3 du Code de commerce français des réserves claires et précises sur le bon de livraison, et notifiera au transporteur par lettre recommandée avec demande d'avis de réception sa protestation motivée dans les trois (3) jours qui suivent la réception des produits ;
• informera le Vendeur par email dans un délai maximum de vingt-quatre (24) heures à compter de la réception des produits ;
• devra fournir toute justification quant à la réalité des vices ou anomalies constatées.

10.3. Aucun retour d'un produit livré ne pourra intervenir sans un accord préalable et écrit du Vendeur, la livraison du produit concerné devant avoir eu lieu depuis moins de vingt (20) jours ouvrés.
Dans le cas d'un retour, le produit devra être renvoyé dans son emballage d'origine qui devra être en bon état, sous peine d'application d'une décote.
Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'Acheteur et ce, conformément à l'Incoterm THIERS (63300), FRANCE (selon les Incoterms COTI VERSION 2020).

Pour tout retour de produits dû à une erreur de l'Acheteur quant à la quantité commandée, le code (le numéro de référence mentionné sur l'ordre) faisant foi, nous appliquerons une décote de 30 % par rapport au prix d'achat du produit retourné au titre des frais de restockage et des frais de port payés par nos soins lors de l'expédition du produit et ce, après vérification quantitative et qualitative des produits.

Dans tous les cas ne seront pas repris :
• les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée ;
• les fabrications et commandes spéciales.
10.4. Si les vices ou anomalies sont avérés, l'Acheteur pourra obtenir le remplacement du produit concerné ou un avoir, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts et ce, nonobstant toute clause contraire figurant dans les éventuelles conditions d'achat de l'Acheteur.

11 – PROPRIETE INTELLECTUELLE

Le Vendeur est titulaire des droits exclusifs de propriété intellectuelle sur l'ensemble des produits vendus sous sa marque, logos, marques, créations et œuvres protégées diverses.
Par conséquent, aucun élément de la relation commerciale existant entre le Vendeur et l'Acheteur ne peut permettre à l'Acheteur de revendiquer le transfert à son bénéfice ou au bénéfice de tout tiers d'un quelconque droit de propriété ou d'exploitation de tout ou partie des droits de propriété intellectuelle (quelle qu'en soit la nature, la portée et/ou l'origine) détenus et/ou exploités par le Vendeur concernant les produits objet de la commande et/ou se rapportant auxdits produits.
L'Acheteur s'engage à respecter les droits ainsi détenus et/ou exploités par le Vendeur et à n'entreprendre aucune action susceptible de porter atteinte et de façon plus générale pouvant porter atteinte aux intérêts du Vendeur. Ainsi notamment, l'Acheteur ne peut aller, modifier ou supprimer la marque apposée par le Vendeur sur la documentation transmise ou sur les produits.
Toute utilisation intégrale ou partielle par l'Acheteur d'une marque, dénomination ou d'un signe appartenant ou exploité par le Vendeur doit faire l'objet de son accord préalable et écrit.

12 – RESERVE DE PROPRIETE – TRANSFERT DES RISQUES

12.1. Les produits sont vendus avec une clause subordonnant expressément le transfert de leur propriété au paiement intégral du Vendeur au cas d'insuccès de la réception par l'Acheteur de ces sans préjudice du versement, au profit du Vendeur, de tous dommages-intérêts à ce titre. Le Vendeur et/ou son transporteur seront en conséquence autorisés à pénétrer dans les locaux de l'Acheteur pour enlever les produits visés par la clause de réserve de propriété. Cette procédure n'est pas exclusive d'autres actions ou procédures judiciaires que le Vendeur pourra décider d'engager.
Toute procédure collective de l'Acheteur pourra entraîner la revendication des produits conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

12.2. Les stipulations relatives à la réserve de propriété ou des dommages qu'ils pourraient occasionner. L'Acheteur doit en conséquence souscrire une assurance garantissant les risques nés à compter de la livraison des produits, et ce, pour les ventes à l'export, conformément à l'Incoterm stipulé entre les parties.

En cas de saisie ou de toute autre intervention d'un tiers sur les produits, l'Acheteur doit impérativement en informer le Vendeur sans délai afin de lui permettre de s'y opposer et de préserver ses droits.

L'Acheteur s'interdit de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété de ces produits. Il est toutefois autorisé à revendre les produits concernés en indiquant au sous-acquéreur que les produits revendus sont grevés d'une clause de réserve de propriété. L'Acheteur s'engage au cas de revente des produits visés par la clause de réserve de propriété à comptabiliser le prix de revente séparément et plus généralement à prendre toutes dispositions à l'effet d'établir la concordance entre la somme ainsi perçue du sous acquéreur et le prix de vente restant dû au Vendeur – ce de façon à permettre au Vendeur d'obtenir le règlement dudit prix de vente.

Les produits pourront être, à tout moment, et sans nécessité de sommation préalable, repris, aux frais de l'Acheteur par le Vendeur au cas d'insuccès de la réception par l'Acheteur de ces sans préjudice du versement, au profit du Vendeur, de tous dommages-intérêts à ce titre. Le Vendeur et/ou son transporteur seront en conséquence autorisés à pénétrer dans les locaux de l'Acheteur pour enlever les produits visés par la clause de réserve de propriété. Cette procédure n'est pas exclusive d'autres actions ou procédures judiciaires que le Vendeur pourra décider d'engager.

Toute procédure collective de l'Acheteur pourra entraîner la revendication des produits conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

12.2. Les stipulations relatives à la réserve de propriété ou des dommages qu'ils pourraient occasionner. L'Acheteur doit en conséquence souscrire une assurance garantissant les risques nés à compter de la livraison des produits, et ce, pour les ventes à l'export, conformément à l'Incoterm stipulé entre les parties.

13 – FORCE MAJEURE

Le Vendeur se réserve la faculté de suspendre, retarder ou de modifier toute commande totalement ou partiellement, dans l'hypothèse où un cas de force majeure viendrait à affecter le Vendeur, ce sans préjudice du versement, au profit du Vendeur, de tous dommages-intérêts à ce titre. Le Vendeur et/ou son transporteur seront en conséquence autorisés à pénétrer dans les locaux de l'Acheteur pour enlever les produits visés par la clause de réserve de propriété. Cette procédure n'est pas exclusive d'autres actions ou procédures judiciaires que le Vendeur pourra décider d'engager.
Toute procédure collective de l'Acheteur pourra entraîner la revendication des produits conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.
13.1. Les stipulations relatives à la réserve de propriété ou des dommages qu'ils pourraient occasionner. L'Acheteur doit en conséquence souscrire une assurance garantissant les risques nés à compter de la livraison des produits, et ce, pour les ventes à l'export, conformément à l'Incoterm stipulé entre les parties.
13.2. Les stipulations relatives à la réserve de propriété ou des dommages qu'ils pourraient occasionner. L'Acheteur doit en conséquence souscrire une assurance garantissant les risques nés à compter de la livraison des produits, et ce, pour les ventes à l'export, conformément à l'Incoterm stipulé entre les parties.

14 – CESSIION DES COMMANDES

14.1. Le bénéfice de la commande est strictement réservé à l'Acheteur et ne peut en aucun cas être cédé sans un accord écrit du Vendeur.
14.2. Il est convenu par l'Acheteur que le Vendeur pourra, à sa discrétion, céder le bénéfice de la commande, et plus généralement de tout contrat commercial, à une société appartenant au même groupe que lui. Dans ce cas, le Vendeur en informera l'Acheteur par tout moyen approprié.

15 – TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES

Conformément au Règlement Européen n°2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes à l'égard des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (ci-après le « RGPD »), le Vendeur conservera la confidentialité la plus stricte des données personnelles qui seront communiquées par l'Acheteur à l'occasion de la vente des produits et devra les traiter dans le respect dudit règlement.
Les données à caractère personnel transmises par l'Acheteur feront l'objet d'un traitement informatique et pourront être utilisées par le Vendeur pour l'exécution, la gestion, le suivi, la préparation et l'expédition des commandes, la facturation, la comptabilité et le recouvrement.

Les données sont collectées conformément à l'article 6.1, b) du RGPD.
Les données personnelles sont exclusivement destinées au Vendeur. L'accès aux données personnelles sera strictement limité aux salariés du Vendeur, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions.
Ces données à caractère personnel sont conservées pour la durée de la relation commerciale entre le Vendeur et l'Acheteur. Elles pourront également être conservées pour une durée plus longue afin de répondre à une obligation légale ou réglementaire ou de se prévaloir d'un droit, ce pendant le temps requis pour l'accomplissement de l'obligation de la prescription du droit en cause.
Conformément à la réglementation applicable, la personne physique concernée dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de portabilité, de limitation du traitement et de suppression des données le concernant. Elle bénéficie également du droit de s'opposer au traitement pour motif légitime, de s'opposer à ce que ses données personnelles soient utilisées à des fins de prospection, du droit au retrait de son consentement et enfin du droit d'introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).

Tous ces droits peuvent être exercés en s'adressant au Vendeur à l'adresse électronique suivante : commercial@rousselon.fr.
La personne physique peut donner des directives générales ou particulières respectivement à un tiers de confiance certifiée par la CNIL ou à l'éditeur, relatives à la conservation, à l'effacement et à la communication de ses données personnelles après son décès. Elle peut désigner une personne chargée de leur exécution et de modifier à tout moment.
En l'absence de telles directives données de son vivant, les héritiers de l'Acheteur auront la possibilité d'exercer certains droits, en particulier le droit d'accès.

16 – CONTESTATIONS COMMERCIALES

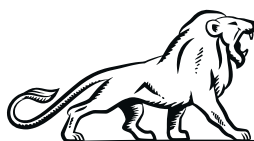
Toute réclamation ou contestation commerciale de la part de l'Acheteur relative à l'ensemble de la relation commerciale existant avec le Vendeur devra être formulée au plus tard dans les douze (12) mois suivant l'expiration de l'année civile au titre de laquelle la somme est due.
A défaut, et par dérogation expresse aux dispositions visées sous l'article L.110-4 du Code de Commerce français, aucune réclamation ou contestation ne pourra plus être présentée et sera considérée, dès lors, comme étant prescrite et donc irrecevable.

17 – DROIT APPLICABLE – REGLEMENT DES DIFFERENDS – TRADUCTION

17.1. Les CGV sont soumises au droit français. La Convention des Nations-Unies sur la vente internationale de marchandises du 11 avril 1980 est applicable.
17.2. Les parties conviennent de faire leur possible pour résoudre à l'amiable les désaccords susceptibles de résulter de l'interprétation, l'exécution ou la cessation de leurs relations commerciales dans le respect des dispositions légales applicables.
A défaut d'accord amiable dans un délai de trente (30) jours, tout différend et toute contestation, quel qu'en soit l'objet, seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce d'EPINAL (France), même en cas de stipulation contraire sur les documents de l'Acheteur, de même qu'en cas d'appel en garantie, de pluralité de défendeurs ou d'appel incident.
Les jugements rendus en vertu de la dérogation à l'arbitrage ne sont pas susceptibles d'être attaqués en matière de juridiction.
17.3. Les CGV pourront faire l'objet d'une traduction dans une langue étrangère. En cas de difficulté d'interprétation ou de contradiction, la version française des CGV prévaudra.



DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS



SABATIER[®]
DEPUIS 1812 - THIERS

ROUSSELON DUMAS-SABATIER

La Croix Blanche - CS 20082 - 63307 THIERS cedex FRANCE

Tél. +33 (0)4 73 80 46 22

E.mail France : commercial-france@rousselon.fr

E.mail Export : commercial-export@rousselon.fr

www.32dumas.com • www.lionsabatier.fr

