

**GROUPE C : Coutellerie, taillanderie**

**BOBET** matériel

Nous équipons les industriels depuis 1978

## CATALOGUE GÉNÉRAL



[www.bobet-materiel.com](http://www.bobet-materiel.com)

**MOBILIER & MATÉRIEL INOX - PROTECTION INDIVIDUELLE  
HYGIÈNE & ENTRETIEN - MÉTIER DE BOUCHE & PRÉPARATION  
COUTELLERIE - ENTRETIEN & MAINTENANCE - PRODUITS DÉTECTABLES**

# BOBET matériel

Nous équipons les industriels depuis 1978



## NOTRE ENTREPRISE

Le Groupe Bobet est un acteur majeur depuis 1978 sur le secteur de la fourniture pour les industries agro-alimentaires, en France comme à l'international.

Le groupe couvre plusieurs savoir-faire spécifiques au travers de différentes entités :

- /// **Bobet Matériel** (négoce et fabrication inox d'équipements et fournitures pour les industries agro-alimentaires)
- /// **Manulatex** (fabricant d'équipements pour la protection individuelle : gants et tabliers, traditionnels ou en inox)
- /// **Termet** (spécialiste des équipements pour abattoirs et plus généralement des équipements liés au processus viande)
- /// **FT2A** (formations terrains et audits pour l'agroalimentaire)
- /// **Volatek** (équipements et process liés à l'abattage de volailles)
- /// **Fésia** (distribution de gros équipements principalement de marques allemandes auprès des industries agroalimentaires, de fournitures et épices pour les métiers de bouche)
- /// **JMC INOX** (fabricant de mobilier inox sur-mesure haut de gamme)

## NOS FAMILLES DE PRODUITS



Protection individuelle



Hygiène & entretien



Coutellerie



Entretien & maintenance



métiers de bouche & préparation



Produits détectables



Mobilier & matériel inox

## NOS ATOUTS

+ de 40 ans  
d'expérience

+ de 15 000  
références

Force commerciale  
37 commerciaux

Fabrication de produits  
sur-mesure

Entreprise labélisée  
engagée RSE



### AGENCE CHAMPAGNE (72)

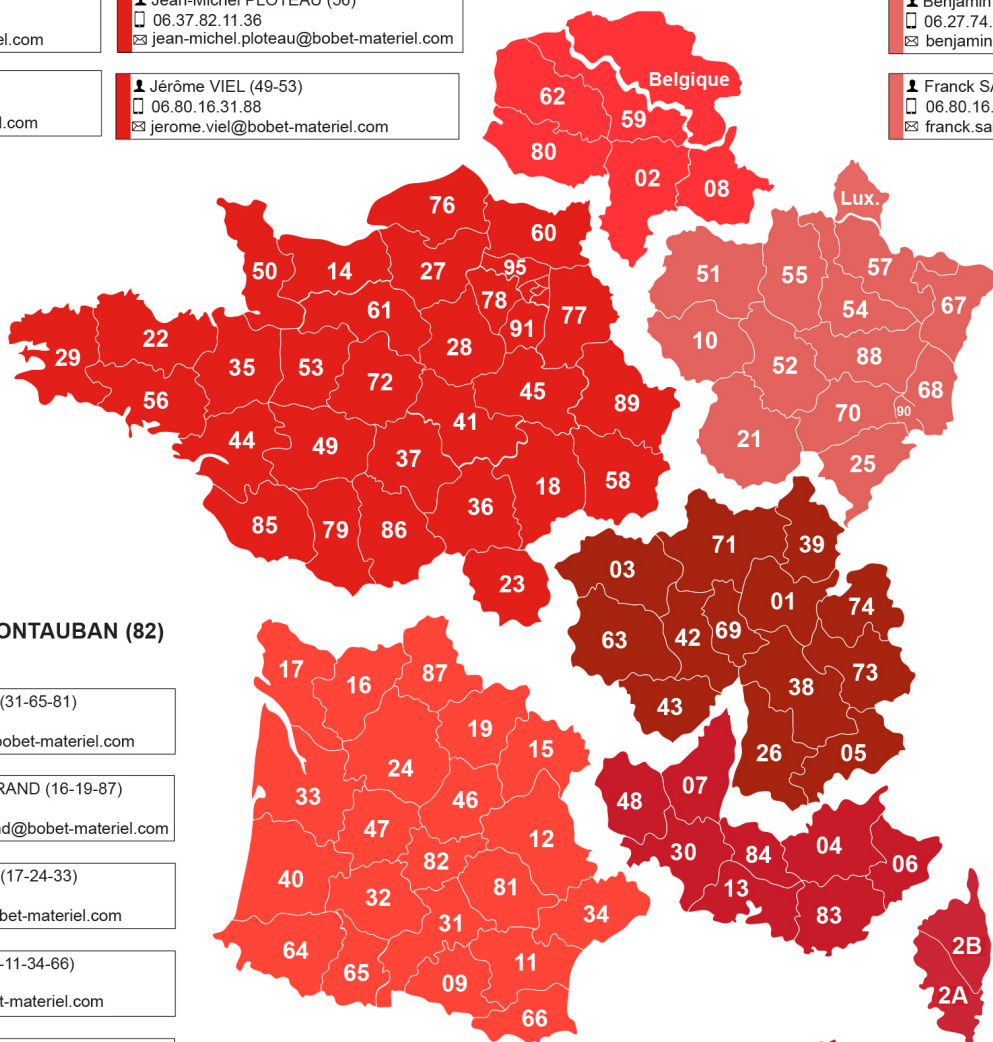
- Sylvain APPERRY (22)**  
☎ 06.47.52.15.46  
✉ sylvain.apperry@bobet-materiel.com
- Samuel HUSSON (85-44)**  
☎ 06.80.16.30.84  
✉ samuel.husson@bobet-materiel.com
- Olivier COUILLARD (72)**  
☎ 06.85.72.04.25  
✉ olivier.couillard@bobet-materiel.com
- Jean-Marc IBANEZ (45-58-89)**  
☎ 06.71.92.01.47  
✉ jean-marc.ibanez@bobet-materiel.com
- Arnaud DELAMARE (76-60-95)**  
☎ 06.75.21.25.76  
✉ arnaud.delamare@bobet-materiel.com
- Rayan LAMARI (75-77-93)**  
☎ 06.80.46.51.50  
✉ rayan.lamari@bobet-materiel.com
- Charly DILIS (72)**  
☎ 06.80.16.31.86  
✉ charly.dilis@bobet-materiel.com
- Stéphane MAUDET (35)**  
☎ 06.80.61.76.85  
✉ stephane.maudet@bobet-materiel.com
- Sébastien FERRÉ (27-28-61)**  
☎ 06.80.16.31.85  
✉ sebastien.ferre@bobet-materiel.com
- Anthony NOURRI (14-50)**  
☎ 06.80.46.51.49  
✉ anthony.nourri@bobet-materiel.com
- Adrien GONDET (18-23-41-36)**  
☎ 06.80.46.51.48  
✉ adrien.gondet@bobet-materiel.com
- Olivier PARENT (78-91-92-94)**  
☎ 06.80.16.31.84  
✉ olivier.parent@bobet-materiel.com
- Bruno GUERIN (37-79-86)**  
☎ 06.80.46.51.45  
✉ bruno.guerin@bobet-materiel.com
- Jean-Michel PLOTEAU (56)**  
☎ 06.37.82.11.36  
✉ jean-michel.ploteau@bobet-materiel.com
- Alain HUBERT (29)**  
☎ 06.80.46.51.46  
✉ alain.hubert@bobet-materiel.com
- Jérôme VIEL (49-53)**  
☎ 06.80.16.31.88  
✉ jerome.viel@bobet-materiel.com

### AGENCE QUIEVRECHAIN (59)

- Nicolas BARBARINO (80-02-08)**  
☎ 07.57.09.90.63  
✉ nicolas.barbarino@bobet-materiel.com
- Romain DELVINQUIERE (59-Belgique)**  
☎ 06.80.16.31.97  
✉ romain.delvinquiere@bobet-materiel.com
- Alexis LEBOEUF (62)**  
☎ 06.80.16.31.91  
✉ alexis.leboeuf@bobet-materiel.com

### AGENCE SAUSHEIM (68)

- Jean-Pierre EBERSOL (54-55-57-Luxembourg)**  
☎ 06.80.16.31.96  
✉ jean-pierre.ebersol@bobet-materiel.com
- Emmanuel KNOERR (67-68-90)**  
☎ 06.80.16.31.94  
✉ emmanuel.knoerr@bobet-materiel.com
- Benjamin LEFEBVRE (10-21-51-52)**  
☎ 06.27.74.56.04  
✉ benjamin.lefebvre@bobet-materiel.com
- Franck SAINT-MIHIEL (25-70-88)**  
☎ 06.80.16.31.95  
✉ franck.saint-mihiel@bobet-materiel.com



### AGENCE MONTAUBAN (82)

- David AUDEMAR (31-65-81)**  
☎ 06.73.89.51.24  
✉ david.audemar@bobet-materiel.com
- Christophe BERTRAND (16-19-87)**  
☎ 07.57.45.49.16  
✉ christophe.bertrand@bobet-materiel.com
- Jean-Luc BILLOT (17-24-33)**  
☎ 06.74.35.29.20  
✉ jean-luc.billot@bobet-materiel.com
- Kevin BILLOT (09-11-34-66)**  
☎ 06.75.27.01.69  
✉ kevin.billot@bobet-materiel.com
- Anthony GOMES (32-47-82)**  
☎ 07.88.97.27.72  
✉ anthony.gomes@bobet-materiel.com
- Patrice LARTIGAU (40-64)**  
☎ 06.80.16.31.98  
✉ patrice.lartigau@bobet-materiel.com
- Pierre MURAT (12-15-46)**  
☎ 06.80.64.38.38  
✉ pierre.murat@bobet-materiel.com

### AGENCE VITROLLES (13)

- Brice MARMÉ (04-06-13-83)**  
☎ 06.80.16.31.90  
✉ brice.marme@bobet-materiel.com
- Sébastien SAROUL (07-30-48-84-Corse)**  
☎ 06.80.16.31.92  
✉ sebastien.saroul@bobet-materiel.com

### AGENCE ST PRIEST (69)

- Philippe BALEYDIER (05-26-42)**  
☎ 06.73.69.40.62  
✉ philippe.baleydiere@bobet-materiel.com
- Franck BOUZON (69)**  
☎ 06.11.43.25.21  
✉ franck.bouzon@bobet-materiel.com
- Jean-Noël LEVACHÉ (03-43-63)**  
☎ 06.80.16.31.93  
✉ jean-noel.levache@bobet-materiel.com
- Romain PARPETTE (01-38-73)**  
☎ 06.80.16.31.89  
✉ romain.parpette@bobet-materiel.com
- Gérald VANHORENBEECK (39-71-74)**  
☎ 06.80.16.31.83  
✉ gerald.vanhorenbееck@bobet-materiel.com

# Sommaire



## COUTELLERIE, TAILLANDERIE

COUTEAUX GIESSER .....	7
COUTEAUX VICTORINOX .....	20
COUTEAUX TOUR EIFFEL .....	32
COUTEAUX ICEL .....	36
COUTEAUX SWIBO .....	41
COUTEAUX DICK .....	44
COUTEAUX DIVERS .....	45
CISEAUX CUTTERS .....	54
FUSILS .....	60
AFFUTEUSES .....	65
TAILLANDERIE .....	71
SCIES TRANCHEURS .....	74

# TABLE DES MATIERES

<b>A</b>			
AFFÛTEUSE B-SHARP .....	64	COUTEAU À DÉNERVER TOUR EIFFEL 56P .....	32
AFFILEUR DE COUTEAUX SHARP'EASY .....	59	COUTEAU À DÉNERVER TOUR EIFFEL 57P .....	32
AFFÛTEUSE À AILETTE MONO .....	65	COUTEAU À DÉNERVER TOUR EIFFEL 58P .....	33
AFFÛTEUSE À BANDE HUMIDE MAD0 630 .....	65	COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3701 .....	27
AFFÛTEUSE DICK RS75 .....	65	COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3702 .....	27
AFFÛTEUSE DICK SM100 .....	65	COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3703 .....	27
AFFÛTEUSE DICK SM90 .....	65	COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3704 .....	27
AFFÛTEUSE ELER N250 .....	66	COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3708 .....	27
AFFÛTEUSE ELER PRO300 .....	66	COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3763 .....	28
AFFÛTEUSE NEWROX BK81 .....	66	COUTEAU À DÉPOUILLER GIESSER 2002 .....	12
AIGUISEUR DE CISEAUX .....	55	COUTEAU À DÉPOUILLER GIESSER 2005 .....	13
		COUTEAU À DÉPOUILLER GIESSER 2005WW .....	13
<b>B</b>		COUTEAU À DÉPOUILLER GIESSER 2025 .....	13
BANDE AFFÛTEUSE HUMIDE .....	67	COUTEAU À DÉPOUILLER SWIBO 5 8421 .....	42
BANDE AFFÛTEUSE HUMIDE CS922 .....	67	COUTEAU À DÉPOUILLER VICTORINOX 5 7803 .....	26
BANDE AFFÛTEUSE SÈCHE .....	67	COUTEAU À DÉSOSSER DICK 82259 .....	44
BARRE MAGNÉTIQUE .....	53	COUTEAU À DÉSOSSER DICK 82991 .....	44
BARRE MAGNÉTIQUE INOX ÉTANCHE .....	53	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2505 .....	8
		COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2505WW .....	8
<b>C</b>		COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2509 .....	8
CISEAUX COUPE-TOUT DROITIER .....	54	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2512 .....	8
CISEAUX COUPE-TOUT GAUCHER .....	54	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2515 .....	8
CISEAUX DE CUISINE CRANTÉS .....	54	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2515WW .....	9
CISEAUX POISSONNIER LAME INOX .....	55	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2519 .....	9
CISEAUX POISSONNIER LAME INOX CRANTÉE .....	55	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2535 .....	9
CISEAUX POISSONNIER TOUT INOX .....	55	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2539 .....	9
CISEAUX UNIVERSELS BI-MATIÈRE .....	54	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 3105 .....	9
CISEAUX UNIVERSELS NOIRS .....	54	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 3215 .....	10
COUPERET PARISIEN INOX .....	73	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER PRIMELINE 11250 .....	10
COUPERET VOLAILLES 18 CM .....	73	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER PRIMELINE 11251 .....	10
COUTEAU À BATTRE VICTORINOX 5 3900 .....	20	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER PRIMELINE 11253 .....	10
COUTEAU À BEC D'OISEAU .....	40	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER PRIMELINE 12250 .....	10
COUTEAU À DÉCORER GIESSER 9605 BS .....	16	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER PRIMELINE 12251 .....	11
COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4005 .....	12	COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER PRIMELINE 12260 .....	11
COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4005WW .....	12	COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3034 MANCHE FEMME .....	36
COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4022 .....	12	COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3044 .....	37
COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4025 .....	11	COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3512 .....	36
COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4025W .....	11	COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3851 .....	36
COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4025WW .....	11	COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3855 .....	38
COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4035 .....	12	COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3856 .....	37
COUTEAU À DÉCOUPER ICEL 3181 .....	38	COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3857 .....	37
COUTEAU À DÉCOUPER ICEL 3602 .....	38	COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3885 MANCHE FEMME .....	37
COUTEAU À DÉCOUPER ICEL HR14 .....	38	COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3918 .....	37
COUTEAU À DÉCOUPER SWIBO 5 8431 .....	42	COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3973 .....	38
COUTEAU À DÉCOUPER SWIBO 5 8433 .....	42	COUTEAU À DÉSOSSER SWIBO 5 8401 .....	41
COUTEAU À DÉCOUPER TOUR EIFFEL 82P .....	35	COUTEAU À DÉSOSSER SWIBO 5 8404 .....	41
COUTEAU À DÉCOUPER TOUR EIFFEL 83P .....	35	COUTEAU À DÉSOSSER SWIBO 5 8405 .....	41
COUTEAU À DÉCOUPER TOUR EIFFEL 84P .....	35	COUTEAU À DÉSOSSER SWIBO 5 8406 .....	41
COUTEAU À DÉCOUPER TOUR EIFFEL 85P .....	35	COUTEAU À DÉSOSSER SWIBO 5 8408 .....	42
COUTEAU À DÉCOUPER VICTORINOX 5 5201 .....	26	COUTEAU À DÉSOSSER SWIBO 5 8412 .....	42
COUTEAU À DÉCOUPER VICTORINOX 5 5202 .....	26	COUTEAU À DÉSOSSER TOUR EIFFEL 69P .....	33
COUTEAU À DÉCOUPER VICTORINOX 5 5203 .....	25	COUTEAU À DÉSOSSER TOUR EIFFEL 70P .....	33
COUTEAU À DÉCOUPER VICTORINOX 5 5208 .....	26	COUTEAU À DÉSOSSER TOUR EIFFEL 71P .....	33
COUTEAU À DÉCOUPER VICTORINOX 5 7203 .....	26	COUTEAU À DÉSOSSER TOUR EIFFEL 72P .....	33
COUTEAU À DÉNERVER GIESSER 7365 .....	13	COUTEAU À DÉSOSSER TOUR EIFFEL 805P .....	34
COUTEAU À DÉNERVER GIESSER 7365 MANCHE FEMME .....	13	COUTEAU À DÉSOSSER TOUR EIFFEL 806P .....	34
COUTEAU À DÉNERVER GIESSER 7365WW .....	14	COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 5601 .....	21
COUTEAU À DÉNERVER ICEL 3702 .....	39	COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 5602 .....	22
COUTEAU À DÉNERVER ICEL HR08 .....	39	COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 5603 .....	22
		COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 5608 .....	22
		COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6303 .....	22

COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6403 .....	22	COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 6003 .....	21
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6413 .....	23	COUTEAU À SAUMON À GUIDE .....	48
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6503 .....	23	COUTEAU À SAUMON GIESSER 8475WW .....	16
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6503 DUAL GRIP .....	23	COUTEAU À SAUMON VICTORINOX 5 4623 .....	28
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6523 .....	23	COUTEAU À STEAK BOUT POINTU .....	40
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6601 .....	23	COUTEAU À STEAK VICTORINOX 5 1233 .....	30
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6602 .....	24	COUTEAU À TOMATES VICTORINOX 5 0833 .....	30
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6603 .....	24	COUTEAU À TRANCHER GIESSER PRIMELINE 11200 .....	14
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6604 .....	24	COUTEAU À TRANCHER GIESSER PRIMELINE 12200 .....	14
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6608 .....	24	COUTEAU À VOLAILLE GIESSER 3185 .....	19
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6611 .....	24	COUTEAU CHARCUTIER DENTÉ .....	48
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6612 .....	25	COUTEAU DE BOUCHER VICTORINOX 5 7223 DUAL GRIP .....	29
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6613 .....	25	COUTEAU DE BOUCHER VICTORINOX 5 7403 .....	29
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6613 DUAL GRIP .....	25	COUTEAU DE CHEF GIESSER 8455 .....	19
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6618 .....	25	COUTEAU DE CUISINE ICEL HR03 .....	39
COUTEAU À FILET DE SOLE .....	49	COUTEAU DE CUISINE VICTORINOX 5 2003 .....	30
COUTEAU À FILET DICK 82418 .....	44	COUTEAU DE PLOT SWIBO 5 8435 .....	43
COUTEAU À FROMAGE 1 POIGNÉE .....	45	COUTEAU DE POCHE .....	50
COUTEAU À FROMAGE 1 POIGNÉE, LAME DÉPORTÉE .....	45	COUTEAU DENTELEUR .....	49
COUTEAU À FROMAGE 2 POIGNÉES .....	45	COUTEAU FORME SABRE .....	48
COUTEAU À FROMAGE GIESSER 9605WW .....	17	COUTEAU GLISSNER SÉPARATEUR .....	51
COUTEAU À FROMAGE GIESSER 9615 .....	17	COUTEAU OFFICE AVEC MITRE .....	49
COUTEAU À FROMAGE GIESSER 9615WW .....	17	COUTEAU OFFICE AVEC MITRE FORGÉ .....	49
COUTEAU À FROMAGE GIESSER 9655SP .....	17	COUTEAU OFFICE GIESSER 8315SP .....	19
COUTEAU À FROMAGE LAME COURBÉE .....	45	COUTEAU OFFICE VICTORINOX 5 0603 .....	31
COUTEAU À FROMAGE LAME COURBÉE 2 POIGNÉES .....	45	COUTEAU OFFICE VICTORINOX 5 0701 .....	31
COUTEAU À GÉNOISE DENTÉ .....	48	COUTEAU OFFICE VICTORINOX 5 0703 .....	31
COUTEAU À JAMBON GIESSER 7705 .....	15	COUTEAU OPINEL ACIER .....	50
COUTEAU À JAMBON GIESSER 7705WW .....	15	COUTEAU OPINEL INOX .....	50
COUTEAU À JAMBON GIESSER 8475 .....	15	COUTEAU SAIGNE POULET ICEL 3036 .....	40
COUTEAU À JAMBON VICTORINOX 5 4120 .....	28	COUTEAU SAIGNE POULET ICEL 5325 .....	40
COUTEAU À JAMBON VICTORINOX 5 4233 .....	28	COUTEAU SANTOKU GIESSER 8269WWLK .....	19
COUTEAU À JAMBON, SAUMON ALVÉOLÉ .....	39	COUTEAU TARTINEUR .....	49
COUTEAU À KEBAB GIESSER .....	16	COUTEAU TRANCHELARD VICTORINOX 5 4403 .....	29
COUTEAU À LARD GIESSER 5005 .....	15	COUTEAU TRANCHELARD VICTORINOX 5 4502 .....	29
COUTEAU À LÉGUMES GIESSER 8305SP .....	19	COUTEAU TRANCHELARD VICTORINOX 5 4503 .....	29
COUTEAU À PAIN .....	16	COUTEAU TRIPIER GIESSER 3405 .....	14
COUTEAU À PARER LES JAMBONS GIESSER 7305 .....	15	COUTEAU TRIPIER GIESSER 3425 .....	14
COUTEAU À PARER LES JAMBONS GIESSER 7305WW .....	16	COUTEAU UNIVERSEL BOUT ARRONDI .....	40
COUTEAU À PARMESAN - POIGNARD .....	18	CURE MOËLLE .....	51
COUTEAU À PARMESAN - RACLEUR .....	18	CUTTER À BEC CENON .....	58
COUTEAU À PARMESAN - TRACEUR .....	18	CUTTER À BEC SECUMAX 350 .....	58
COUTEAU À PÂTISSERIE ICEL HR13 .....	39	CUTTER À BEC SECUMAX EASYSAFE .....	58
COUTEAU À PÂTISSERIE VICTORINOX 5 2933 .....	28	CUTTER À GACHETTE QUAIRIE .....	58
COUTEAU À POISSON CRANTÉ .....	47	CUTTER AMBIDEXTRE .....	57
COUTEAU À POISSON MICRODENTÉ .....	47	CUTTER SECUNORM 500 .....	57
COUTEAU À POISSONS SWIBO 5 8449 .....	43	CUTTER SECUNORM 500 LAME COURTE .....	57
COUTEAU À SAIGNER DICK 82007 .....	44	CUTTER SECUPRO 625 .....	57
COUTEAU À SAIGNER GIESSER 3005 .....	7	CUTTER STANDARD .....	57
COUTEAU À SAIGNER GIESSER 3082 .....	7		
COUTEAU À SAIGNER GIESSER 3085 .....	7	<b>D</b>	
COUTEAU À SAIGNER GIESSER 3305 .....	7	DISQUE POUR AFFÛTEUSE NEWROX BK81 .....	68
COUTEAU À SAIGNER GIESSER PRIMELINE 12308 .....	7		
COUTEAU À SAIGNER ICEL 3139 .....	36	<b>E</b>	
COUTEAU À SAIGNER ICEL 3158 .....	36	ECAILLEUR À POISSON 18 CM .....	47
COUTEAU À SAIGNER SWIBO 5 8411 .....	41	ECAILLEUR À POISSON 8 CM .....	47
COUTEAU À SAIGNER TOUR EIFFEL 73P .....	32	ECAILLEUR À POISSON CUILLÈRE 13 CM .....	47
COUTEAU À SAIGNER TOUR EIFFEL 74P .....	32	EQUILIBREUR 0,4 À 1 KG .....	75
COUTEAU À SAIGNER TOUR EIFFEL 75P .....	32	EQUILIBREUR 10 À 14 KG .....	75
COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5103 .....	20	EQUILIBREUR 2 À 3 KG .....	75
COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5108 .....	20	EQUILIBREUR 6 À 8 KG .....	75
COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5501 .....	20		
COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5502 .....	21	<b>F</b>	
COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5503 .....	20	FENDOIR BOBET .....	71
COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5508 .....	21	FENDOIR DICK 92022 .....	71
COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 6001 .....	21	FENDOIR DICK 92107 .....	71

FENDOIR LYONNAIS ROND INOX .....	71
FENDOIR PICARD CARRÉ INOX .....	71
FEUILLE À PÂTÉ 17 CM .....	73
FEUILLE DROITE RENFORCÉE .....	72
FEUILLE DROITE RENFORCÉE MANCHE PLAT .....	72
FEUILLE DROITE RENFORCÉE MANCHE ROND .....	72
FEUILLE SUISSE .....	72
FEUTRE POUR AFFÛTEUSE À BANDES .....	67
FEUTRE POUR AFFÛTEUSE DICK .....	68
FEUTRE POUR AFFÛTEUSE NEWROX BK81 .....	68
FEUTRE POUR AFFÛTEUSE SLIBEX .....	67
FUSIL DICK 2000 .....	61
FUSIL DICK COMBI .....	62
FUSIL DICK DICKORON .....	61
FUSIL DICK DICKORON HYGIENIC .....	62
FUSIL DICK DICKORON MULTICUT .....	61
FUSIL DICK DICKORON TITANE .....	62
FUSIL DICK FINECUT .....	62
FUSIL DICK MICRO .....	62
FUSIL DICK POLI .....	61
FUSIL DICK STANDARD .....	63
FUSIL GIESSER OVALE BI-MATIÈRE .....	60
FUSIL GIESSER OVALE BI-MATIÈRE RUGUEUX .....	60
FUSIL GIESSER OVALE ECO .....	61
FUSIL GIESSER OVALE EXTRA FIN BI-MATIÈRE .....	60
FUSIL GIESSER OVALE INOX .....	60
FUSIL GIESSER ROND BI-MATIÈRE .....	60
FUSIL ISLER PX 88 OVALE .....	63

## G

GALET POUR AFFÛTEUSE ELER .....	69
GANIVETTE INOX .....	73
GARGOT À PORCS .....	72
GOUGE À JAMBON .....	51
GRAVURE DE COUTEAUX .....	6
GRÈS POUR AFFÛTEUSE G400 .....	68
GRÈS POUR AFFÛTEUSE N250 .....	68
GRÈS POUR AFFÛTEUSE PRO300 .....	69

## J

JEU DE PALIER AFFÛTEUSE ELER .....	69
------------------------------------	----

## L

LAME DE RECHANGE POUR TIRE-CÔTES .....	52
LAME DE SCIE À RUBAN .....	76
LAME DE SCIE À RUBAN POUR PRODUITS CONGELÉS .....	76
LAME DÉCOUENNEUSE COIN COUPÉ .....	76
LAME DÉCOUENNEUSE INOX .....	76
LAME POUR SCIE EFA SK 18 WB .....	74
LAME POUR SCIE EFA SK 23 .....	75
LAMES DE CUTTER .....	58
LAMES POUR SCIE A RUBAN .....	77

## M

MALLETTE BOUCHERIE .....	50
MALLETTE DE CUISINE .....	50

## P

PÂTE D'AFFÛTAGE GRISE DIALUX .....	70
PÂTE D'AFFÛTAGE VERTE .....	70
PELLE À RACLETTE .....	46
PIERRE À AFFÛTER .....	70
PIERRE À AFFÛTER À HUILE .....	70
PIERRE À AFFÛTER À HUILE AVEC MANCHE .....	70

## R

RÉNOVATEUR À OS INOX .....	52
----------------------------	----

RÉNOVATEUR À OS POLYÉTHYLÈNE .....	52
ROUE À LAMELLES .....	69
ROUE À LAMELLES POUR DICK SM90 .....	69

## S

SCIE À OS DE TABLE ST200 .....	74
SCIE DE BOUCHER ATLANTA .....	76
SCIE EFA SK 18 WB .....	74
SCIE EFA SK 23 .....	74
SÉCATEUR À VOLAILLES .....	56
SÉCATEUR LAME CRANTÉE .....	56
SHARP'EASY .....	59
SONDE À FROMAGE .....	46

## T

TESTEUR DE LAME .....	53
TIRE-CÔTES À CORDE .....	53
TIRE-CÔTES MANCHE DROIT .....	52
TIRE-CÔTES MANCHE PERPENDICULAIRE .....	52
TRANCHEUR À COURROIE D.350 MM .....	74







**Coutellerie, taillanderie**

# GRAVURE PERSONNALISÉE

## PERSONNALISEZ VOS COUTEAUX GRÂCE À LA GRAVURE LASER

- Optimisez la traçabilité de vos couteaux en les personnalisant

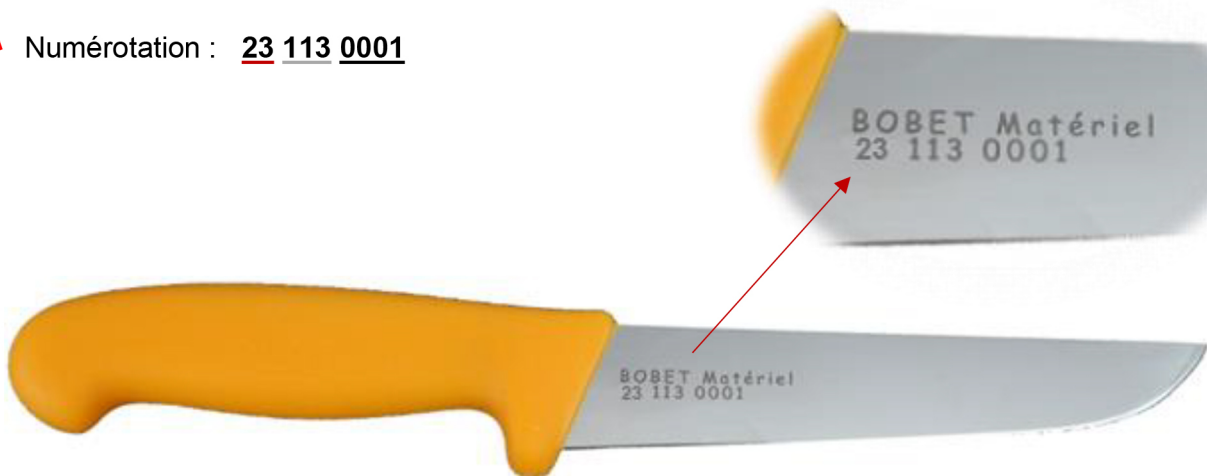
### TEXTE STANDARD GRAVÉ

- Nom de société
- Numérotation sous la forme :

Année + Quantième + Code numérique séquentiel à 4 chiffres

### EXEMPLE

- Nom de société : **BOBET Matériel**
- Numérotation : **23 113 0001**



### À NOTER

- La gravure peut se faire sur des couteaux d'une longueur totale maximum de 41 cm (Longueur maximum de la lame 26 cm)
- Commande par boîte de 6 ou 10 couteaux (selon la référence)

Pour toutes autres demandes spécifiques (logos, autres textes...), nous consulter.



### COUTEAU À SAIGNER GIESSER 3005

Couteau à saigner. Lame droite, rigide. Existe en différentes couleurs

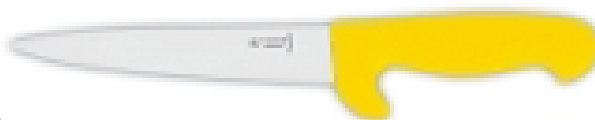
	Code
18 JAUNE	4082
21 NOIR	21170
24 JAUNE	6919
24 NOIR	15462
30 NOIR	15463



### COUTEAU À SAIGNER GIESSER 3082

Couteau à saigner. Garde N°2. Lame droite, rigide. Existe en différentes couleurs

	Code
15 NOIR	23589
18 JAUNE	12465
18 VERT	12366
18 NOIR	12365
22 JAUNE	30101
22 NOIR	23758



### COUTEAU À SAIGNER GIESSER 3085

Couteau à saigner. Lame droite, rigide. Existe en différentes couleurs

	Code		Code
11 JAUNE	1872	18 BLEU	9928
11 BLEU	5300	18 VERT	9926
11 VERT	5301	18 ROUGE	9927
11 ROUGE	5302	18 NOIR	25030
13 JAUNE	1873	22 JAUNE	1876
13 BLEU	3969	22 BLEU	5775
13 VERT	3967	22 VERT	9929
13 ROUGE	3968	22 ROUGE	11762
15 JAUNE	1874	22 NOIR	15104
15 BLEU	10215	24 JAUNE	1877
15 VERT	9925	24 BLEU	5774
15 ROUGE	9924	24 VERT	9930
15 NOIR	15464	24 ROUGE	11530
18 JAUNE	1875		



### COUTEAU À SAIGNER GIESSER 3305

Couteau à saigner. Lame droite, forte, pointue, à facette. Longueur 16 cm. Manche noir

	Code
-	15916



### COUTEAU À SAIGNER GIESSER PRIMELINE 12308

Couteau à saigner. Lame rigide, numérotation de série. Manche gomme à revêtement anti-bactérien, longue butée. Existe en différentes couleurs

	Code
15 BLEU	17927
15 NOIR	17691
18 NOIR	17498





## COUTEAU À DÉOSSER GIESSER 2505

Couteau à désosser. Lame semi-flexible, courbée. Existe en différentes couleurs



	Code
10 NOIR	20997
13 JAUNE	1860
13 BLEU	6382
13 VERT	8532
13 ROUGE	9950
13 NOIR	15455
15 JAUNE	1861
15 BLEU	4489
15 VERT	9259
15 ROUGE	8576
15 NOIR	15453

## COUTEAU À DÉOSSER GIESSER 2505WW

Couteau à désosser. Lame semi-flexible, courbée, alvéolée. Existe en différentes couleurs



	Code
13 JAUNE	10432
15 JAUNE	10433
15 NOIR	30097

## COUTEAU À DÉOSSER GIESSER 2509

Couteau à désosser. Lame semi-flexible, courbée. Manche droit. Existe en différentes couleurs.



	Code
13 JAUNE	8623
13 VERT	5190
13 ROUGE	5191
13 NOIR	15792
15 JAUNE	8622
15 BLEU	21773
15 VERT	5194
15 ROUGE	5195
15 NOIR	15793

## COUTEAU À DÉOSSER GIESSER 2512

Couteau à désosser. Garde N°2. Lame forte, courbée. Longueur 17 cm. Existe en différentes couleurs



	Code
BLEU	11525
NOIR	30088

## COUTEAU À DÉOSSER GIESSER 2515

Couteau à désosser. Lame forte, courbée. Existe en différentes couleurs

	Code	Code	
13 JAUNE	1862	15 VERT FLUO	17996
13 BLEU	8805	15 ROUGE	9923
13 VERT	9514	15 NOIR	11757
13 VERT FLUO	17990	17 JAUNE	10472
13 ROUGE	4367	17 BLEU	23952
13 NOIR	30084	17 VERT	6525
15 JAUNE	1863	17 VERT FLUO	20500
15 BLEU	5778	17 ROUGE	7494
15 VERT	7817	17 NOIR	30087



## COUTEAU À DÉOSSER GIESSER 2515WW

Couteau à désosser. Lame forte, courbée, alvéolée. Existe en différentes couleurs

	Code
13 JAUNE	10434
13 NOIR	30104
15 JAUNE	3970
15 BLEU	15373
15 NOIR	30105
17 JAUNE	10473
17 BLEU	6534
17 ROUGE	15669
17 NOIR	15947
17 VERT	23953



## COUTEAU À DÉOSSER GIESSER 2519

Couteau à désosser. Lame forte, courbée. Manche droit. Existe en différentes couleurs

	Code
13 JAUNE	9211
15 JAUNE	9212
15 NOIR	17622



## COUTEAU À DÉOSSER GIESSER 2535

Couteau à désosser. Lame extra flexible, courbée. Existe en différentes couleurs.

	Code
13 JAUNE	9290
13 VERT	11353
13 ROUGE	12832
13 NOIR	15483
15 JAUNE	9291
15 ROUGE	15485
15 NOIR	30091
15 BLEU	23956



## COUTEAU À DÉOSSER GIESSER 2539

Couteau à désosser. Lame extra flexible, courbée. Manche droit. Existe en différentes couleurs

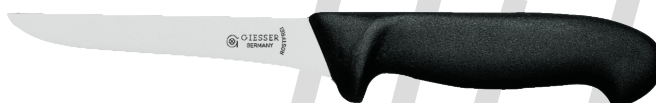
	Code
13 JAUNE	11355
13 NOIR	17623
15 JAUNE	12593



## COUTEAU À DÉOSSER GIESSER 3105

Couteau à désosser. Lame droite, rigide. Existe en différentes couleurs.

	Code
10 VERT	10566
13 JAUNE	1882
13 BLEU	30100
13 ROUGE	4781
13 NOIR	25031
16 JAUNE	1883
16 ROUGE	20057
16 NOIR	25032
18 JAUNE	1884





### COUTEAU À DÉOSSER GIESSER 3215

Couteau à désosser. Lame mince, flexible. Manche noir



	Code
13 NOIR	23687
15 NOIR	23402

### COUTEAU À DÉOSSER GIESSER PRIMELINE 11250

Couteau à désosser. Lame flexible, courbée, numérotation de série. Manche gomme à revêtement anti-bactérien. Existe en différentes couleurs



	Code
13 JAUNE	20543
13 ROUGE	17320
13 NOIR	15448
13 BLEU	21722
13 VERT	23948
15 JAUNE	17615
15 BLEU	17925
15 NOIR	15454
15 ROUGE	15864
17 JAUNE	20544

### COUTEAU À DÉOSSER GIESSER PRIMELINE 11251

Couteau à désosser. Lame rigide, courbée, numérotation de série. Manche gomme à revêtement anti-bactérien. Existe en différentes couleurs



	Code
13 JAUNE	21070
13 BLEU	23949
13 NOIR	17667
13 ROUGE	21996
15 JAUNE	21071
15 NOIR	17668
15 ROUGE	23950
15 VERT	23951
17 NOIR	23954

### COUTEAU À DÉOSSER GIESSER PRIMELINE 11253

Couteau à désosser. Lame extra flexible, courbée, numérotation de série. Manche noir gomme à revêtement anti-bactérien



	Code
13 NOIR	21489
15 NOIR	21490

### COUTEAU À DÉOSSER GIESSER PRIMELINE 12250

Couteau à désosser. Lame semi-flexible, courbée, numérotation de série, longueur 13 cm. Manche noir gomme à revêtement anti-bactérien, longue butée



	Code
-	23757



### COUTEAU À DÉOSSER GIESSER PRIMELINE 12251

Couteau à désosser. Lame rigide, courbée, numérotation de série, longueur 15 cm. Manche noir gomme à revêtement anti-bactérien, longue butée



	Code
-	20241

### COUTEAU À DÉOSSER GIESSER PRIMELINE 12260

Couteau à désosser. Lame rigide, large, numérotation de série, longueur 15 cm. Manche noir gomme à revêtement anti-bactérien, longue butée



	Code
-	25043

### COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4025

Couteau à découper. Lame droite, rigide. Existe en différentes couleurs



	Code		Code
16 JAUNE	1910	24 ROUGE	3979
16 BLEU	5291	24 NOIR	15466
16 ROUGE	5283	27 JAUNE	1914
18 JAUNE	1911	27 VERT	9934
18 BLEU	4014	27 NOIR	25033
18 ROUGE	3978	30 JAUNE	1915
21 JAUNE	1912	30 ROUGE	7205
21 BLEU	4007	30 VERT	20056
21 VERT	9931	30 NOIR	25034
21 ROUGE	9993	32 JAUNE	1916
24 JAUNE	1913	36 JAUNE	1918
24 BLEU	9933	36 BLEU	25035
24 VERT	9932	36 NOIR	25036

### COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4025W

Couteau à découper. Lame droite, rigide, dentée. Existe en différentes couleurs



	Code
24 JAUNE	1919
27 NOIR	4078

### COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4025WW

Couteau à découper. Lame droite, rigide, alvéolée. Existe en différentes couleurs



	Code
21 NOIR	7618
24 NOIR	1921
27 JAUNE	12983
27 NOIR	1922
30 NOIR	1923



COUTEAUX GIESSER **GIESSER  
MESSER**

### COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4005

Couteau à découper. Lame droite, rigide. Manche jaune



	Code
18 JAUNE	4077
21 JAUNE	6912

### COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4005WW

Couteau à découper. Lame droite, rigide, alvéolée. Longueur 24 cm. Manche noir



	Code
-	15465

12

### COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4022

Couteau à découper. Garde N°2. Lame droite, rigide. Manche vert



	Code
18 VERT	12424
21 VERT	12426

### COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4035

Couteau à découper. Lame droite, souple, mince. Longueur 21 cm. Manche jaune



	Code
-	1930

### COUTEAU À DÉPOUILLER GIESSER 2002

Couteau à dépouiller. Garde N°2. Lame courbée, rigide. Longueur 20 cm. Manche rouge



	Code
-	11528





### COUTEAU À DÉPOUILLER GIESSER 2005

Couteau à dépouiller. Lame rigide, courbée. Existe en différentes couleurs

	Code
20 JAUNE	9917
20 VERT	30092
20 NOIR	30082
22 JAUNE	12594
22 ROUGE	12595
22 BLEU	21723
22 NOIR	17661
25 JAUNE	15832
25 ROUGE	12603
25 VERT FLUO	20503
25 NOIR	17621



### COUTEAU À DÉPOUILLER GIESSER 2005WW

Couteau à dépouiller. Lame rigide, courbée, alvéolée. Existe en différentes couleurs

	Code
20 JAUNE	6406
20 NOIR	15600
20 BLEU	21331
20 VERT	23955
22 JAUNE	17689
22 NOIR	17690
22 BLEU	21466
25 JAUNE	1878
25 NOIR	12602
25 BLEU	21467



### COUTEAU À DÉPOUILLER GIESSER 2025

Couteau à dépouiller. Lame large et courbée. Manche jaune

	Code
15 JAUNE	4090
18 JAUNE	6911



### COUTEAU À DÉNERVER GIESSER 7365

Couteau à dénervé. Lame étroite, flexible. Existe en différentes couleurs

	Code
18 JAUNE	1943
18 BLEU	25038
18 NOIR	25039
20 JAUNE	1944
20 NOIR	25040
22 JAUNE	1945
22 NOIR	25041



### COUTEAU À DÉNERVER GIESSER 7365 MANCHE FEMME

Couteau à dénervé. Lame étroite, flexible. Longueur 16 cm. Manche femme de couleur bleue

	Code
-	17540





COUTEAUX GIESSER **GIESSER  
MESSER**

## COUTEAU À DÉNERVER GIESSER 7365WW

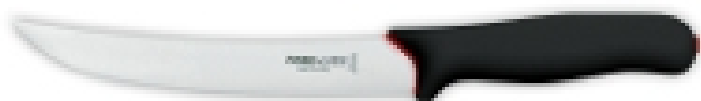
Couteau à dénervé. Lame étroite, flexible, alvéolée. Longueur 20 cm. Manche jaune



Code	
-	15470

## COUTEAU À TRANCHER GIESSER PRIMELINE 11200

Couteau à trancher, à filet. Lame rigide, numérotation de série, longueur 20 cm. Manche gomme à revêtement anti-bactérien. Existe en différentes couleurs



Code	
NOIR	17669
JAUNE	21465

## COUTEAU À TRANCHER GIESSER PRIMELINE 12200

Couteau à trancher, à filet. Lame rigide, numérotation de série, longueur 22 cm. Manche gomme noir à revêtement anti-bactérien, longue butée



Code	
-	17734

## COUTEAU TRIPIER GIESSER 3405

Couteau tripier. Lame droite, rigide, longueur 16 cm. Bouton d'acier. Manche jaune



Code	
-	1894

## COUTEAU TRIPIER GIESSER 3425

Couteau tripier. Lame rigide, courbée, longueur 16 cm. Bouton en plastique. Manche noir



Code	
-	1895



### COUTEAU À LARD GIESSER 5005

Couteau tranchelard. Lame extra large, droite, rigide. Longueur 32 cm. Manche noir

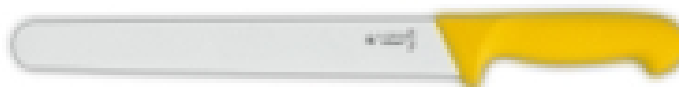
	Code
-	8311



### COUTEAU À JAMBON GIESSER 7705

Couteau à charcuterie. Manche jaune

	Code
25 JAUNE	20058
31 JAUNE	20059



### COUTEAU À JAMBON GIESSER 7705WW

Couteau à charcuterie, à saucisse. Lame alvéolée, bout arrondi. Longueur 22 cm. Manche noir

	Code
-	17736



15

### COUTEAU À JAMBON GIESSER 8475

Couteau à jambon. Lame droite. Longueur 31 cm. Manche noir

	Code
-	21330



### COUTEAU À PARER LES JAMBONS GIESSER 7305

Couteau à parer les jambons. Lame medium. Existe en différentes couleurs

	Code
21 JAUNE	1936
25 JAUNE	1937
25 BLEU	7202
25 VERT	7200
28 JAUNE	1938
31 JAUNE	6676
31 NOIR	25037





COUTEAUX GIESSER



## COUTEAU À PARER LES JAMBONS GIESSER 7305WW



Couteau à parer les jambons. lame medium, alvéolée. Longueur 21 cm. Existe en différentes couleurs

	Code
JAUNE	15468
NOIR	15469

## COUTEAU À SAUMON GIESSER 8475WW



Couteau à saumon, lame alvéolée. Longueur 31 cm. Existe en différentes couleurs

	Code
BLEU	25042
NOIR	20061

16



## COUTEAU À KEBAB GIESSER

Couteau à kebab. lame droite, large (4 cm). Longueur 45 cm. Manche noir

	Code
-	20178

## COUTEAU À PAIN



Couteau à pain. lame droite, large, dentée. Existe en différentes couleurs

	Code
18CM NOIR	17874
21CM NOIR	20060
24CM JAUNE	25016
24CM NOIR	11005

## COUTEAU À DÉCORER GIESSER 9605 BS



Couteau à décorer. lame alvéolée et déportée. Longueur 12 cm. Manche noir

	Code
-	21986



### COUTEAU À FROMAGE GIESSER 9615

Couteau à fromage, 2 poignées. lame forte.  
Longueur lame 30 cm. Manche noir

	Code
-	1946



### COUTEAU À FROMAGE GIESSER 9615WW

Couteau à fromage, 2 poignées. lame alvéolée.  
Longueur lame 30 cm. Manche noir

	Code
-	25244



### COUTEAU À FROMAGE GIESSER 9605WW

Couteau à fromage. lame alvéolée. Longueur : 26  
cm. Existe en différentes couleurs

	Code
NOIR	25241
VERT	25242



### COUTEAU À FROMAGE GIESSER 9655SP

Couteau à fromage, pour pâte molle, lame dentée  
courbée. Longueur : 15 cm. Existe en différentes  
couleurs

	Code
NOIR	20062
BLEU	20490
VERT	25243





COUTEAUX GIESSER  **GIESSER  
MESSER**



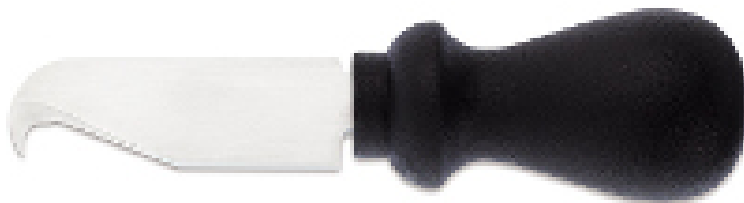
**COUTEAU À PARMESAN - POIGNARD**  
Couteau à parmesan, poignard. Longueur : 11 cm. Manche rond noir

Code
- 20492



**COUTEAU À PARMESAN - RACLEUR**  
Couteau à parmesan, racleur. Longueur : 16 cm. Manche rond noir

Code
- 20494



**COUTEAU À PARMESAN - TRACEUR**  
Couteau à parmesan, traceur à bec. Manche rond noir

Code
- 25156



### COUTEAU À VOLAILLE GIESSER 3185

Couteau à volaille. Lame droite, forte. Longueur 10 cm. Manche jaune

	Code
-	11771



### COUTEAU DE CHEF GIESSER 8455

Couteau de chef. Lame pointue. Existe en différentes couleurs et dimensions

	Code
20CM JAUNE	21847
20CM ROUGE	21848
26CM ROUGE	21850
26CM VERT	21851
30CM JAUNE	25017



### COUTEAU SANTOKU GIESSER 8269WWLK

Couteau Santoku. Lame alvéolée. Longueur 18 cm. Manche noir en plastique ergonomique et anti-dérapant

	Code
-	21854



### COUTEAU À LÉGUMES GIESSER 8305SP

Couteau à légumes. Lame 8cm, semi-arrondie (bec d'oiseau). Manche noir en polypropylène

	Code
-	21453



### COUTEAU OFFICE GIESSER 8315SP

Couteau office. Lame pointue. Existe en différentes couleurs

	Code
8CM NOIR	21329
10CM JAUNE	21327
10CM NOIR	21328
10CM ROUGE	21852
10CM VERT	21853
10CM BLEU	24192





COUTEAUX VICTORINOX  VICTORINOX

**COUTEAU À BATTRE VICTORINOX 5 3900**

Couteau à battre. Longueur 33 cm. Manche palissandre (bois)



Code	
-	10670

**COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5103**

Couteau à saigner, lancette. Lame droite, forte, longueur 10 cm. Manche noir



Code	
-	10996

**COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5108**

Couteau à saigner, lancette. Lame droite, forte, longueur 10 cm. Manche jaune



Code	
-	15549

**COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5503**

Couteau à saigner. Lame droite, rigide. Pointe demi-arrondie. Manche noir



Code	
18 NOIR	30077
20 NOIR	8044
22 NOIR	8045
25 NOIR	8046
30 NOIR	11536

**COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5501**

Couteau à saigner. Lame droite, rigide. Pointe demi-arrondie. Manche rouge



Code	
20 ROUGE	11532
22 ROUGE	11533





### COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5502

Couteau à saigner. Lame droite, rigide. Pointe demi-arrondie. Manche bleu

	Code
20 BLEU	11534
22 BLEU	11535



### COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5508

Couteau à saigner. Lame droite, rigide. Pointe demi-arrondie. Manche jaune

	Code
20 JAUNE	11537
22 JAUNE	11538



### COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 6001

Couteau à saigner, à découper. Lame droite, rigide, large. Longueur 15 cm. Manche rouge

	Code
-	60005



21

### COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 6003

Couteau à saigner, à découper. Lame droite, rigide, large. Longueur 15 cm. Manche noir

	Code
-	60002



### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 5601

Couteau à désosser, à saigner. Lame droite, rigide, pointue. Manche rouge

	Code
14 ROUGE	11377
16 ROUGE	11378





COUTEAUX VICTORINOX  VICTORINOX

## COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 5602

Couteau à désosser, à saigner. Lame droite, rigide, pointue. Manche bleu



	Code
14 BLEU	11539
16 BLEU	11540

## COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 5603

Couteau à désosser, à saigner. Lame droite, rigide, pointue. Manche noir



	Code
12 NOIR	8040
14 NOIR	8041
16 NOIR	8042
18 NOIR	8043
20 NOIR	11541

## COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 5608

Couteau à désosser, à saigner. Lame droite, rigide, pointue. Manche jaune



	Code
14 JAUNE	11542
16 JAUNE	11543
18 JAUNE	11544

22

## COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6303

Couteau à désosser. Lame large usée. Longueur 12 cm. Manche noir



	Code
-	30076

## COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6403

Couteau à désosser. Lame droite, rigide, étroite et rétrécie. Manche noir



	Code
12 NOIR	8052
15 NOIR	8053



### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6413

Couteau à désosser. Lame flexible, étroite, usée.  
Manche noir

	Code
12 NOIR	15185
15 NOIR	17169



### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6503

Couteau à désosser. Lame forte, large, courbée.  
Longueur 15 cm. Manche noir

	Code
-	10672



### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6503 DUAL GRIP

Couteau à désosser. Lame forte, large, courbée.  
Longueur 15 cm. Manche bi-matière en fibrox Dual Grip noir

	Code
-	23320



### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6523

Couteau à désosser. Lame alvéolée, courbée,  
large. Longueur 15 cm. Manche noir

	Code
-	25175



### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6601

Couteau à désosser. Lame rigide, courbée, étroite.  
Manche rouge

	Code
12 ROUGE	11020
15 ROUGE	11021





## COUTEAUX VICTORINOX VICTORINOX

### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6602

Couteau à désosser. Lame rigide, courbée, étroite. Manche bleu



	Code
12 BLEU	11022
15 BLEU	11023

### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6603

Couteau à désosser. Lame rigide, courbée, étroite. Manche noir



	Code
12 NOIR	8054
15 NOIR	8055

### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6604

Couteau à désosser. Lame rigide, courbée, étroite. Manche vert



	Code
12 VERT	20993
15 VERT	20994

### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6608

Couteau à désosser. Lame rigide, courbée, étroite. Manche jaune



	Code
12 JAUNE	11548
15 JAUNE	11549

### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6611

Couteau à désosser. Lame flexible, courbée, étroite. Manche rouge



	Code
12 ROUGE	11352
15 ROUGE	11545



### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6612

Couteau à désosser. Lame flexible, courbée, étroite. Manche bleu

	Code
12 BLEU	11351
15 BLEU	11546



### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6613

Couteau à désosser. Lame flexible, courbée, étroite. Manche noir

	Code
12 NOIR	11349
15 NOIR	10567



### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6613 DUAL GRIP

Couteau à désosser. Lame flexible, courbée, étroite. Manche bi-matière en fibrox Dual Grip noir

	Code
12 NOIR	23321
15 NOIR	23322



### COUTEAU À DÉOSSER VICTORINOX 5 6618

Couteau à désosser. Lame flexible, courbée, étroite. Manche jaune

	Code
12 JAUNE	11350
15 JAUNE	11547



### COUTEAU À DÉCOUPER VICTORINOX 5 5203

Couteau à découper. Lame forte. Manche noir

	Code
16 NOIR	10997
18 NOIR	10998
20 NOIR	8047
23 NOIR	8048
26 NOIR	8049
28 NOIR	8050
31 NOIR	8051
36 NOIR	10999





COUTEAUX VICTORINOX  VICTORINOX

## COUTEAU À DÉCOUPER VICTORINOX 5 5208

Couteau à découper. Lame forte. Manche jaune



	Code
20 JAUNE	25171
23 JAUNE	17626
26 JAUNE	25172
31 JAUNE	25173
36 JAUNE	25174

## COUTEAU À DÉCOUPER VICTORINOX 5 5201

Couteau à découper. Lame forte. Longueur 31 cm. Manche rouge



	Code
-	20542

## COUTEAU À DÉCOUPER VICTORINOX 5 5202

Couteau à découper. Lame forte. Longueur 36 cm. Manche bleu



	Code
-	25051

## COUTEAU À DÉCOUPER VICTORINOX 5 7203

Couteau à découper, à parer. Lame rigide, courbée, étroite. Manche noir



	Code
20 NOIR	9567
25 NOIR	9570

## COUTEAU À DÉPOUILLER VICTORINOX 5 7803

Couteau à dépouiller. Lame forte, courbée. Longueur 15 cm. Type américain. Manche noir



	Code
-	11000



### COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3703

Couteau à dénervé ou filet de sole. Lame droite, flexible. Manche noir

	Code
16 NOIR	10128
18 NOIR	10684
20 NOIR	8039



### COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3701

Couteau à dénervé ou filet de sole. Lame droite, flexible. Longueur 20 cm. Manche rouge

	Code
-	20541



### COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3702

Couteau à dénervé ou filet de sole. Lame droite, flexible. Longueur 20 cm. Manche bleu

	Code
-	25050



### COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3704

Couteau à dénervé ou filet de sole. Lame droite, flexible. Longueur 20 cm. Manche vert

	Code
-	25186



### COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3708

Couteau à dénervé ou filet de sole. Lame droite, flexible. Longueur 20 cm. Manche jaune

	Code
-	25169





COUTEAUX VICTORINOX  VICTORINOX

## COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3763

Couteau à dénervé ou filet de sole. Lame droite, flexible, étroite. Longueur 20 cm. Manche noir



Code	
-	8400

## COUTEAU À JAMBON VICTORINOX 5 4120

Couteau à jambon ou à saumon. Lame alvéolée. Longueur 30 cm. Manche palissandre (bois)

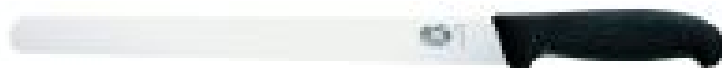


Code	
-	10664

## COUTEAU À JAMBON VICTORINOX 5 4233

Couteau à jambon. Lame dentée. Manche noir

28



Code	
30 NOIR	10665
36 NOIR	10666

## COUTEAU À SAUMON VICTORINOX 5 4623

Couteau à saumon. Lame flexible, alvéolée. Longueur 30 cm. Manche noir



Code	
-	11004

## COUTEAU À PÂTISSERIE VICTORINOX 5 2933

Couteau à pâtisserie, traiteur. Lame dentée. Longueur 26 cm. Manche noir



Code	
-	25168





### COUTEAU TRACHELARD VICTORINOX 5 4403

Couteau trachelard. Lame droite, semi-flexible, pointue. Longueur : 25 cm. Largeur de lame : 3 cm. Manche noir



	Code
-	12678

### COUTEAU TRACHELARD VICTORINOX 5 4502

Couteau trachelard. Lame droite, semi-flexible, pointue. Largeur de lame : 4 cm. Longueur 30 cm. Manche bleu



	Code
-	25170

### COUTEAU TRACHELARD VICTORINOX 5 4503

Couteau trachelard. Lame droite, semi-flexible, pointue. Largeur de lame : 4 cm. Manche noir.



	Code
25 NOIR	8470
30 NOIR	11001

### COUTEAU DE BOUCHER VICTORINOX 5 7223 DUAL GRIP

Couteau de boucher. Lame alvéolée, courbée, étroite. Manche bi-matière en fibrox Dual Grip noir



	Code
20 NOIR	23366
25 NOIR	23367

### COUTEAU DE BOUCHER VICTORINOX 5 7403

Couteau de boucher. Lame pointe, large. Forme sabre. Longueur 36 cm. Manche noir



	Code
-	25176



COUTEAUX VICTORINOX  VICTORINOX

## COUTEAU DE CUISINE VICTORINOX 5 2003

Couteau de cuisine, éminceur. Lame forte. Manche noir.



	Code
19 NOIR	11003
22 NOIR	10662
25 NOIR	10663
28 NOIR	25167

## COUTEAU À STEAK VICTORINOX 5 1233

Couteau à steak. Lame dentée, pointue. Longueur 11 cm.  
Manche noir



	Code
-	12995

## COUTEAU À TOMATES VICTORINOX 5 0833

Couteau à tomates. Lame dentée, arrondie. Longueur 11 cm. Manche noir



	Code
-	60029



### COUTEAU OFFICE VICTORINOX 5 0603

Couteau de ménage. Office, lame pointue, longueur 8 cm. Manche noir.

Code

10667



### COUTEAU OFFICE VICTORINOX 5 0701

Couteau de ménage. Office, lame pointue, longueur 10 cm. Manche rouge.

Code

15491



### COUTEAU OFFICE VICTORINOX 5 0703

Couteau de ménage. Office, lame pointue, longueur 10 cm. Manche noir.

Code

10668





## COUTEAUX TOUR EIFFEL



### COUTEAU À SAIGNER TOUR EIFFEL 73P

Couteau à saigner. Lame droite, rigide. Pointe demi-arrondie. Longueur 20 cm. Manche noir

Code	
-	1780



### COUTEAU À SAIGNER TOUR EIFFEL 74P

Couteau à saigner. Lame droite, rigide. Pointe demi-arrondie. Longueur 22 cm. Manche noir

Code	
-	1782



### COUTEAU À SAIGNER TOUR EIFFEL 75P

Couteau à saigner. Lame droite, rigide. Pointe demi-arrondie. Longueur 25 cm. Manche noir

Code	
-	1784

32



### COUTEAU À DÉNERVER TOUR EIFFEL 56P

Couteau à dénervé ou filet de sole. Lame droite, flexible. Longueur 16 cm. Manche noir

Code	
-	1755



### COUTEAU À DÉNERVER TOUR EIFFEL 57P

Couteau à dénervé ou filet de sole. Lame droite, flexible. Longueur 18 cm. Manche noir

Code	
-	1757



### COUTEAU À DÉNERVER TOUR EIFFEL 58P

Couteau à dénervé ou filet de sole. Lame droite, flexible. Longueur 20 cm. Manche noir

**Code**  
- 1760



### COUTEAU À DÉOSSER TOUR EIFFEL 69P

Couteau à désosser. Lame droite, rigide, pointue. Longueur 12 cm. Manche noir

**Code**  
- 1772



### COUTEAU À DÉOSSER TOUR EIFFEL 70P

Couteau à désosser. Lame droite, rigide, pointue. Longueur 14 cm. Manche noir

**Code**  
- 1774



### COUTEAU À DÉOSSER TOUR EIFFEL 71P

Couteau à désosser. Lame droite, rigide, pointue. Longueur 16 cm. Manche noir

**Code**  
- 1776



### COUTEAU À DÉOSSER TOUR EIFFEL 72P

Couteau à désosser. Lame droite, rigide, pointue. Longueur 18 cm. Manche noir

**Code**  
- 1778





## COUTEAUX TOUR EIFFEL

### COUTEAU À DÉOSSER TOUR EIFFEL 805P

Couteau à désosser . lame rigide, courbée, étroite.  
Longueur 12 cm. Manche noir



Code

- 1854

### COUTEAU À DÉOSSER TOUR EIFFEL 806P

Couteau à désosser . lame rigide, courbée, étroite.  
Longueur 15 cm. Manche noir



Code

- 1855



### COUTEAU À DÉCOUPER TOUR EIFFEL 82P

Couteau à découper. Lame forte. Longueur 23 cm.  
Manche noir

**Code**  
- 1795



### COUTEAU À DÉCOUPER TOUR EIFFEL 83P

Couteau à découper. Lame forte. Longueur 26 cm.  
Manche noir

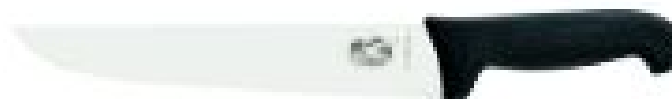
**Code**  
- 1798



### COUTEAU À DÉCOUPER TOUR EIFFEL 84P

Couteau à découper. Lame forte. Longueur 28 cm.  
Manche noir

**Code**  
- 1801



### COUTEAU À DÉCOUPER TOUR EIFFEL 85P

Couteau à découper. Lame forte. Longueur 31 cm.  
Manche noir

**Code**  
- 1803





COUTEAUX ICEL



### COUTEAU À SAIGNER ICEL 3158

Couteau à saigner. Lame droite, forte. Manche bleu

	Code
22 BLEU	14084
25 BLEU	14028



### COUTEAU À SAIGNER ICEL 3139

Couteau à saigner. Lame droite, forte, large. Existe en différentes couleurs

	Code
15 BLEU	14070
18 JAUNE	14074
18 BLEU	14071
18 VERT	14080
20 BLEU	14072



### COUTEAU À DÉOSSER ICEL 3034 MANCHE FEMME

Couteau à désosser. Lame droite, forte, pointue. Longueur 13 cm. Manche femme de couleur bleu

	Code
-	14094



### COUTEAU À DÉOSSER ICEL 3512

Couteau à désosser. Lame courbe, forte, pointue. Longueur 25 cm. Existe en différentes couleurs

	Code
JAUNE	14086
BLEU	14023



### COUTEAU À DÉOSSER ICEL 3851

Couteau à désosser. Lame courbe, forte, pointue, alvéolée. Manche bleu

	Code
13 BLEU	14062
15 BLEU	14063







### COUTEAU À DÉOSSER ICEL 3856

Couteau à désosser. Lame courbée, semi-flexible, pointue. Existe en différentes couleurs

	Code
13 JAUNE	14048
13 BLEU	14046
13 ROUGE	14050
15 JAUNE	14049
15 BLEU	14047
15 ROUGE	14051
15 NOIR	23677



### COUTEAU À DÉOSSER ICEL 3857

Couteau à désosser. Lame courbée, flexible, pointue. Manche bleu

	Code
13 BLEU	14054
15 BLEU	14055



### COUTEAU À DÉOSSER ICEL 3885 MANCHE FEMME

Couteau à désosser. Lame courbée, forte, pointue. Longueur 13 cm. Manche femme de couleur bleue

	Code
-	14092



### COUTEAU À DÉOSSER ICEL 3918

Couteau à désosser. Lame droite, forte. Existe en différentes couleurs

	Code
13 BLEU	14030
13 NOIR	21649
15 BLEU	14031
15 NOIR	21650



### COUTEAU À DÉOSSER ICEL 3044

Couteau à désosser. Lame droite, forte, pointue. Existe en différentes couleurs

	Code
13 JAUNE	14064
13 BLEU	14058
15 BLEU	14059
15 ROUGE	14068
18 BLEU	14060





COUTEAUX ICEL



## COUTEAU À DÉOSSER ICEL 3855

Couteau à désosser. Lame courbée, forte, pointue. Existe en différentes couleurs

	Code
13 JAUNE	14040
13 BLEU	14038
13 ROUGE	14042
15 JAUNE	14041
15 BLEU	14039
15 ROUGE	14043
15 NOIR	21652
17 BLEU	14089



## COUTEAU À DÉOSSER ICEL 3973

Couteau à désosser. Lame droite, étroite, flexible. Longueur 15 cm. Manche noir

	Code
-	21651

38



## COUTEAU À DÉCOUPER ICEL 3181

Couteau à découper. Lame droite, forte, large. Existe en différentes couleurs

	Code
16 JAUNE	14005
18 JAUNE	14006
18 BLEU	14001
20 JAUNE	14007
20 BLEU	14002
24 BLEU	14003
24 VERT	14018
26 BLEU	14004
26 NOIR	21642
30 BLEU	14027
30 NOIR	21643
36 NOIR	21644
36 BLEU	23678

## COUTEAU À DÉCOUPER ICEL 3602

Couteau à découper. Lame forte, large, forme sabre arrondie. Longueur 25 cm. Manche bleu

	Code
-	60025



## COUTEAU À DÉCOUPER ICEL HR14

Couteau à découper. Lame étroite, pointue. Manche noir

	Code
20 NOIR	21646
25 NOIR	21647
30 NOIR	21648





### COUPEAU À DÉNERVER ICEL 3702

Couteau à dénervier. Lame droite, forte. Longueur 20 cm. Manche jaune

	Code
-	15504



### COUPEAU À DÉNERVER ICEL HR08

Couteau à dénervier. Lame large, pointue, extra-flexible. Existe en différentes couleurs

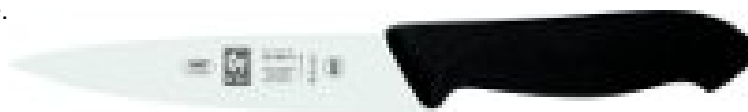
	Code
18 NOIR	21653
20 BLEU	14097
20 NOIR	21654



### COUPEAU DE CUISINE ICEL HR03

Couteau de cuisine. Lame large, pointue. Longueur 15 cm. Manche noir

	Code
-	21645



### COUPEAU À JAMBON, SAUMON ALVÉOLÉ

Couteau à jambon, à saumon. Lame acier inoxydable, alvéolée. Largeur 20 mm. Longueur 30 cm. Manche noir ou bleu en polypropylène

	Code
BLEU	25007
NOIR	25005



### COUPEAU À PÂTISSERIE ICEL HR13

Couteau à pâtisserie. Lame droite, micro-dentée. Longueur 30 cm. Manche noir

	Code
-	21655





COUTEAUX ICEL



## COUTEAU SAIGNE POULET ICEL 3036

Couteau à saigner volaille. Lame courte, pointue. Longueur 7 ou 9 cm. Manche noir.

	Code
7CM	1983
9CM	7630



## COUTEAU SAIGNE POULET ICEL 5325

Couteau à saigner volaille. Lame droite, rétrécie. Longueur 10 cm. Manche noir.

	Code
-	14061

40



## COUTEAU À BEC D'OISEAU

Couteau à bec d'oiseau. Lame forte, courte. Longueur 6 cm. Manche noir

	Code
-	11002



## COUTEAU À STEAK BOUT POINTU

Couteau à steak. Lame micro-dentée, pointue. Longueur 13 cm. Manche noir

	Code
-	10669

## COUTEAU UNIVERSEL BOUT ARRONDI

Lame dentée, arrondie. Longueur 11 cm. Manche noir

	Code
-	10671





### COUTEAU À SAIGNER SWIBO 5 8411

Couteau à saigner. Lame droite, rigide. Manche jaune

	Code
18 JAUNE	8791
20 JAUNE	8337
22 JAUNE	8293



### COUTEAU À DÉOSSER SWIBO 5 8401

Couteau à désosser. Lame droite, rigide, large. Manche jaune

	Code
14 JAUNE	8022
16 JAUNE	8023
18 JAUNE	8024



### COUTEAU À DÉOSSER SWIBO 5 8404

Couteau à désosser. Lame courbée, semi-flexible, 16 cm. Manche jaune

	Code
-	9834



### COUTEAU À DÉOSSER SWIBO 5 8405

Couteau à désosser. Lame courbée, rigide. Manche jaune

	Code
13 JAUNE	8025
16 JAUNE	8026



### COUTEAU À DÉOSSER SWIBO 5 8406

Couteau à désosser. Lame courbée, flexible. Manche jaune

	Code
13 JAUNE	8637
16 JAUNE	9835





## COUTEAUX SWIBO **SWIBO**

### COUTEAU À DÉOSSER SWIBO 5 8408

Couteau à désosser. Lame droite, rigide, étroite. Manche jaune

	Code
13 JAUNE	25177
16 JAUNE	8028



### COUTEAU À DÉOSSER SWIBO 5 8412

Couteau à désosser ou à saigner. Lame droite, rigide, large. Manche jaune

	Code
13 JAUNE	8030
15 JAUNE	8031
18 JAUNE	8032



### COUTEAU À DÉCOUPER SWIBO 5 8433

Couteau à découper. Lame droite, semi-flexible, 31 cm. Manche jaune

	Code
-	8038



### COUTEAU À DÉCOUPER SWIBO 5 8431

Couteau à découper. Lame droite, rigide. Manche jaune

	Code
21 JAUNE	8033
24 JAUNE	8034
26 JAUNE	8035
34 JAUNE	20137



### COUTEAU À DÉPOUILLER SWIBO 5 8421

Couteau à dépouiller. Lame rigide, 16 cm. Manche jaune

	Code
-	8546





### COUPEAU À POISSONS SWIBO 5 8449

Couteau à poissons. Lame flexible, 20 cm. Manche jaune

	Code
-	8298



### COUPEAU DE PLOT SWIBO 5 8435

Couteau de plot léger. Lame courbée, rigide, étroite. Manche jaune

	Code
22 JAUNE	8296
26 JAUNE	8297





COUTEAUX DICK  **DICK**



## COUTEAU À SAIGNER DICK 82007

Couteau à saigner. Lame pointue. Longueur 21 cm. Manche bleu

Code	
-	30078



## COUTEAU À DÉOSSER DICK 82259

Couteau à désosser. Lame droite, rigide, large. Longueur 13 cm. Manche bleu

Code	
-	9916

44



## COUTEAU À DÉOSSER DICK 82991

Couteau à désosser. Lame courbée, rigide. Manche bleu

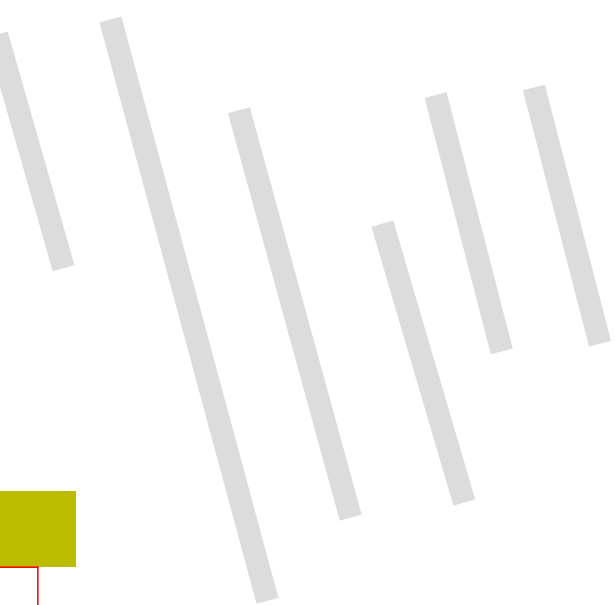
Code	
13 BLEU	8920
15 BLEU	8919



## COUTEAU À FILET DICK 82418

Couteau à filet, couteau à poisson. Lame courbée, semi-flexible. Longueur 18 cm. Manche bleu

Code	
-	21356







## COUTEAUX DIVERS

### COUTEAU À FROMAGE 1 POIGNÉE

Couteau à fromage, lame acier inoxydable. Une poignée en polypropylène

	Code
25 JAUNE	23831
25 VERT	25019
32 NOIR	7053
32 BLEU	20495
32 JAUNE	20496

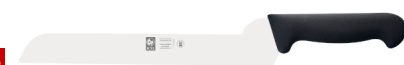


### COUTEAU À FROMAGE 1 POIGNÉE, LAME DÉPORTÉE

Couteau à fromage, lame acier inoxydable déportée. Une poignée en polypropylène. Longueur lame 26 cm



	Code
JAUNE	23832
NOIR	23833



### COUTEAU À FROMAGE 2 POIGNÉES

Couteau à fromage, lame acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène

	Code
30 NOIR	6997
36 NOIR	6998
36 BLEU	20497
36 JAUNE	20498
40 NOIR	25020
40 VERT	25021
40 JAUNE	25164
50 NOIR	6999
50 JAUNE	25165



45

### COUTEAU À FROMAGE LAME COURBÉE 2 POIGNÉES

Couteau à fromage, lame acier inoxydable, courbée. Longueur lame 38 cm. Deux poignées, noires, polypropylène

	Code
-	25245



### COUTEAU À FROMAGE LAME COURBÉE

Couteau à fromage, lame acier inoxydable, courbée. Longueur lame 38 cm. Deux poignées polypropylène noires, dont une horizontale



	Code
-	20011





## COUTEAUX DIVERS



### PELLE À RACLETTE

Pelle à fromage, lame acier inoxydable. Longueur lame 10 cm.  
Manche noir en polypropylène

Code

23829

### SONDE À FROMAGE

Sonde à fromage ou vide-courge, lame acier inoxydable.  
Longuer lame 11 cm. Manche noir en polypropylène

Code

23830



## COUTEAUX DIVERS

### ECAILLEUR À POISSON 8 CM

Ecailleur professionnel, 8 cm. Manche en polypropylène de couleur bleue ou noire



	Code
BLEU	21754
NOIR	23294



### ECAILLEUR À POISSON CUILLÈRE 13 CM

Ecailleur cuillère, 13 cm. Manche en polypropylène de couleur bleue

	Code
-	23362



### ECAILLEUR À POISSON 18 CM

Ecailleur professionnel. Manche bleu en polypropylène surmoulé



	Code
-	20007



47

### COUTEAU À POISSON CRANTÉ

Couteau à poisson. Lame acier inoxydable, crantée. Manche noir, bleu ou vert en polypropylène surmoulé



	Code
30 NOIR	4673
30 VERT	25238
33 BLEU	25009
42 BLEU	21456



### COUTEAU À POISSON MICRODENTÉ

Couteau à poisson. Lame acier inoxydable, microdentée. Manche bleu en polypropylène surmoulé



	Code
33 BLEU	20051
42 BLEU	23910





## COUTEAUX DIVERS



### COUTEAU À SAUMON À GUIDE

Couteau à saumon. Couteau avec barrette réglable sur la lame permettant de faire des tranches plus ou moins épaisses aisément. Lame en acier inoxydable. Lame: 40 cm. Manche noir polypropylène



Code	
-	25052



### COUTEAU CHARCUTIER DENTÉ

Couteau charcutier. Lame acier inoxydable, micro-dentée (dents fines). Longueur 28 cm. Manche noir en polypropylène



Code	
-	25022



### COUTEAU À GÉNOISE DENTÉ

Couteau génoise. Lame large, dentée. Existe en différentes couleurs

Code	
28 JAUNE	25015
28 NOIR	6661
31 NOIR	23909
36 NOIR	20409

48



### COUTEAU FORME SABRE

Couteau à poitrine. Manche en thermogomme noir antidérapant. Lame inox, longueur 40 cm



Code	
-	8918



## COUTEAUX DIVERS

### COUTEAU OFFICE AVEC MITRE

Couteau office avec mitre. Lame pointue, longueur 10 cm. Manche noir

	Code
-	21775



### COUTEAU OFFICE AVEC MITRE FORGÉ

Couteau office avec mitre. Lame pointue forgée. Manche noir



	Code
8 NOIR	23342
10 NOIR	23343



### COUTEAU À FILET DE SOLE

Couteau à filet de sole avec mitre. Lame souple en acier inoxydable, 17 cm. Manche en ABS noir, assemblage par rivets

	Code
-	23928



49

### COUTEAU TARTINEUR

Tartineur à sandwich, lame en acier inoxydable. Lame : 8,5 cm. Manche noir polypropylène

	Code
-	20091



### COUTEAU DENTELEUR

Couteau denteleur, pour la décoration de vos plats. Lame en acier inoxydable. Longueur 10 cm. Manche noir

	Code
-	23293





## COUTEAUX DIVERS



### COUTEAU DE POCHE

Couteau de poche, couteau bricoleur. Lame en acier inoxydable 8,5 cm. Manche en nylon 11 cm

	Code
VERT	4783
ORANGE	12474



### COUTEAU OPINEL INOX

Lame en acier inoxydable, manche en hêtre et virole tournante. Trois modèles disponibles : N°7 = lame 8 cm, N°8 = lame 8,5 cm et N°10 = lame 10 cm



	Code
N°7	21449
N°8	9703
N°10	9911



### COUTEAU OPINEL ACIER

Lame en acier carbone, manche en hêtre et virole tournante. N°12 = lame 12 cm



	Code
-	9704

50



### MALLETTE BOUCHERIE

Mallette de boucherie. 9 pièces. Composition : Fusil 30 cm rond, scie inox 50 cm, lame de rechange, couteau à désosser usé 13 cm, feuille droite de 28 cm, couteau à trancher Profil 30 cm, couteau à désosser long Profil 14 et 17 cm, couteau chevalin 20 cm



	Code
-	21364



### MALLETTE DE CUISINE

Mallette de cuisine. 29 pièces. Composition : 1 couteau éminceur 20 cm, 1 couteau office 10 cm, 1 couteau désosseur 11 cm, 1 couteau filet sole 17 cm, 1 fusil 25 cm, 1 spatule 21 cm, 1 fourchette 15 cm, 1 ciseaux inox 22 cm, 1 aiguille à brider 20 cm, 1 éplucheur, 1 cannelier droitier, 1 moule à pomme, 1 vide pomme, 1 limonadier, 1 poche nylon imper, 1 fouet inox, 1 raclette à bassine et 12 douilles.



	Code
-	23698



## COUTEAUX DIVERS

### CURE MOËLLE

Curette à moëlle épinière en acier inoxydable, manche plastique ABS rouge. Longueur lame 25,5cm, longueur totale 37 cm



Code

8074



### GOUGE À JAMBON

Gouge à jambon en acier inoxydable, poli et estampé. Longueur lame : 23 cm. Manche polypropylène bleu

Code

1947



### COUTEAU GLISSNER SÉPARATEUR

Couteau glissner à parer, dénervé ou séparer les muscles de la viande. Manche noir en polypropylène et lame 17,5 cm en acier inoxydable. Version droitier

Code

25004





COUTEAUX DIVERS



**RÉNOVATEUR À OS POLYÉTHYLÈNE**

Rénovateur à os (gratte sciure d'os) en polyéthylène

Code	
-	4494



**RÉNOVATEUR À OS INOX**

Rénovateur à os (gratte sciure d'os) en inox



Code	
-	70139



**TIRE-CÔTES MANCHE DROIT**

Tire-côtes (également appelé couteau à côtes). Lame en acier inoxydable. Manche plastique droit, bleu

Code	
-	12259

52



**TIRE-CÔTES MANCHE PERPENDICULAIRE**

Tire-côtes (également appelé couteau à côtes). Lame en acier inoxydable. Manche plastique perpendiculaire, blanc

Code	
-	20537



**LAME DE RECHANGE POUR TIRE-CÔTES**

Lame interchangeable en acier inoxydable pour tire-côtes (également appelé couteau à côtes). Différentes longueurs disponibles

Code	
LG.14	7440
LG.16	4343
LG.18	4501
LG.20	23946
LG.22	7246





## COUPEAUX DIVERS

### TIRE-CÔTES À CORDE

Tire-côtes (également appelé dégage-côtes). Corde plastique. Manche plastique bleu

	Code
TIRE COTES	12896
CORDE	21183



### TESTEUR DE LAME

Testeur de lame en plastique. Permet de vérifier la largeur de la lame du couteau

	Code
-	15127



### BARRE MAGNÉTIQUE

Barre aimantée surpuissante pour couteaux, couperets, feuilles... Fixation murale par vis



	Code
32CM	21451
45CM	21452



### BARRE MAGNÉTIQUE INOX ÉTANCHE

Barre aimantée et étanche en acier inoxydable pour couteaux, couperets, feuilles ... Fixation murale. Longueur : 500 mm



	Code
-	70811





## CISEAUX CUTTERS



### CISEAUX UNIVERSELS BI-MATIÈRE

Ciseaux universels (ciseaux coupe-tout, multi-services) pour la coupe exacte de toutes les matières courantes. Poignée en polypropylène et élastomère thermostatique, lame en acier inoxydable. Longueur totale : 24 cm

Code

25166



### CISEAUX UNIVERSELS NOIRS

Ciseaux universels (ciseaux coupe-tout, multi-services) pour la coupe exacte de toutes les matières courantes. Poignée monobloc, lame en acier inoxydable. Longueur totale : 20 cm

Code

21387

### CISEAUX COUPE-TOUT DROITIER

Ciseaux universels (ciseaux coupe-tout, multi-services). Lame en acier inoxydable. Longueur totale : 28 cm. Pour droitiers

Code

21388



### CISEAUX COUPE-TOUT GAUCHER

Ciseaux universels (ciseaux coupe-tout, multi-services). Lame en acier inoxydable. Longueur totale : 28 cm. Pour gauchers

Code

21389



### CISEAUX DE CUISINE CRANTÉS

Ciseaux de cuisine. Lame crantée en acier inoxydable. Poignée en polypropylène et élastomère thermoplastique. Longueur totale : 24,5 cm

Code

21487



## CISEAUX CUTTERS

### CISEAUX POISSONNIER LAME INOX

Lame en acier inoxydable Dura Steel. Aiguillage Botec-Cut pour une meilleure coupe. Poignée plastique avec insert en gomme pour une prise en main ergonomique et confortable. Longueur totale 28,5 cm

Code

15103



### CISEAUX POISSONNIER TOUT INOX

Ciseaux à poisson cranté, forgé, en acier inoxydable. Longueur totale 22 cm



Code

20006



### CISEAUX POISSONNIER LAME INOX CRANTÉE

Lame crantée en acier inoxydable. Poignée plastique. Longueur totale 22 cm

Code

4682



55

### AIGUISEUR DE CISEAUX

Aiguiseur de ciseaux pour entretenir et restaurer le tranchant des lames. Uniquement pour les ciseaux droitiers à lames droites, non crantées, incurvées ou striées

Code

15492





## CISEAUX CUTTERS



### SÉCATEUR À VOLAILLES

Sécateur à volailles, forgé en acier inoxydable. Lame crantée pour éviter partiellement le glissement lors de la coupe. Longueur: 25 cm. Idéal pour les cuisiniers dans la préparation des poulets, dindes.....

Code

12982



### SÉCATEUR LAME CRANTÉE

Lame crantée en acier inoxydable Dura Steel, longueur 6 cm. Aiguisage Botec-Cut pour une meilleure coupe. Poignée plastique. Longueur totale 24 cm

Code

10568



## CISEAUX CUTTERS

### CUTTER SECUNORM 500

Cutter ambidextre, lame rétractable semi-automatique. Lames de rechange: code Bobet 9512 (en acier), code Bobet 15907 (en inox), code Bobet 23151 (en acier bout arrondi) ou code Bobet 23931 (en inox bout arrondi)

Code

23436



### CUTTER SECUNORM 500 LAME COURTE

Cutter ambidextre, lame rétractable semi-automatique. Profondeur de coupe : 5 mm, permet de ne pas s'approcher des marchandises. Lames de rechange: code Bobet 9512 (en acier), code Bobet 15907 (en inox), code Bobet 23151 (en acier bout arrondi) ou code Bobet 23931 (en inox bout arrondi)

Code

23806



### CUTTER SECUPRO 625

Cutter ambidextre à gachette, lame rétractable automatique. Lame de rechange : code Bobet 21888

Code

24176



57

### CUTTER STANDARD

Cutter standard, lame sécable et rétractable avec blocage automatique. Lame de rechange : code Bobet 89035



Code

89034



### CUTTER AMBIDEXTRE

Cutter ambidextre, lame rétractable. Lames de rechange: code Bobet 9512 (en acier), code Bobet 15907 (en inox), code Bobet 23151 (en acier bout arrondi) ou code Bobet 23931 (en inox bout arrondi)



Code

15906





## CISEAUX CUTTERS



### CUTTER À GACHETTE QUAIRIE

Cutter à gachette, ambidextre, lame rétractable. Lames de rechange: code Bobet 9512 (en acier), code Bobet 15907 (en inox), code Bobet 23151 (en acier bout arrondi) ou code Bobet 23931 (en inox bout arrondi)



	Code
-	23155



### CUTTER À BEC CENON

Cutter à bec, ambidextre. Protection renforcée, lame protégée. Cutter jetable (lame fixe)



	Code
-	20757



### CUTTER À BEC SECUMAX EASYSAFE

Cutter à bec en plastique renforcé de fibres de verre. Protection renforcée, lame protégée. Cutter réutilisable. Lame affûtée sur deux bords et utilisable sur quatre angles. Lame de rechange code 23932



	Code
-	23222



### CUTTER À BEC SECUMAX 350

Cutter à bec en plastique renforcé de fibres de verre et lame acier. Protection renforcée, lame protégée. Tête de lame 2 en 1 pour une fonction et utilisation doublée (couper et fendre)



	Code
-	24172

58

**BOBET** matériel

### LAMES DE CUTTER

Lames de cutter. Vendues par boîte de 10 (sauf le code 89035). Consulter notre fiche technique pour connaître la compatibilité avec nos cutters

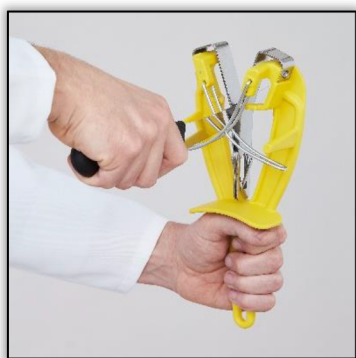
	Code
LAME ACIER TRAPEZE	9512
LAME ACIER TRAPEZE BOUT ROND	23151
LAME INOX TRAPEZE N°199	21888
LAME INOX TRAPEZE N°610	15907
LAME INOX TRAPEZE BOUT ROND	23931
POUR CUTTER SECUMAX 320	23809
POUR CUTTER SECUMAX 350	24175
POUR CUTTER SECUMAX EASY	23932
POUR CUTTER A BEC	17656
POUR CUTTER STANDARD (BTE 100)	89035

# ZOOM SUR

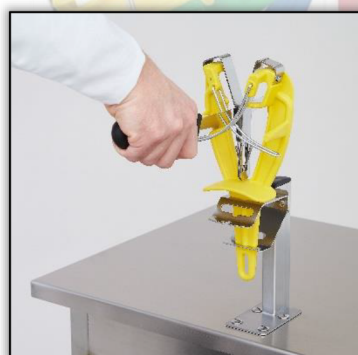
# BOBET matériel

## AFFILÉUR DE COUTEAUX SHARP'EASY

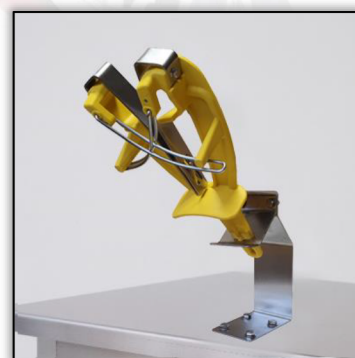
- Code 6548
- Code 23120
- Code 17170
- Code 19078
- Code 17171
- Code 17172
- Code 19062
- Code 23310



- Maintenance facile grâce à un système de « barres de torsion » sans ressort faciles à remplacer
- Peut s'utiliser aussi à la main grâce à sa poignée protégée par une garde



- Guide-lame en acier inoxydable maintenant l'angle d'affûtage stable
- Simplifie la technique d'affilage du couteau et remplace l'utilisation d'un fusil classique



- Support en acier inoxydable inclus (angle de 45° ou 90°)
- La potence (non inclus, code 7847) permet de positionner le Sharp'Easy dans son support inox à hauteur d'homme.

### PIÈCES DÉTACHÉES

BARRES DE TORSION



Code 11337

GUIDE LAMES



Code 11336

SUPPORT INOX



Code 11335

POTENCE



Code 7847





## FUSILS



### FUSIL GIESSER OVALE BI-MATIÈRE

Fusil Giesser 31 cm. Mèche ovale, taillage fin, recouvert chrome dur. Manche ergonomique bi-matière : Elastomère gris pour éviter de glisser et la couleur (noir, bleu, jaune.....) en plastique ultra-résistant. Existe en différentes couleurs

	Code
BLEU	21300
JAUNE	21301
NOIR	21302
ROUGE	21303
VERT	21304



### FUSIL GIESSER ROND BI-MATIÈRE

Fusil Giesser 31 cm. Mèche ronde, taillage fin, recouvert chrome dur. Manche ergonomique bi-matière : Elastomère gris pour éviter de glisser et la couleur noire en plastique ultra-résistant

	Code
-	21307

60



### FUSIL GIESSER OVALE EXTRA FIN BI-MATIÈRE

Fusil Giesser 31 cm. Mèche ovale acier recouvert de chrome dur. Taillage extra fin. Manche ergonomique bi-matière : Elastomère gris pour éviter de glisser et plastique rouge ultra-résistant

	Code
-	21914



### FUSIL GIESSER OVALE BI-MATIÈRE RUGUEUX

Fusil Giesser 30 cm. Mèche ovale, taillage rugueux, recouvert chrome dur. Manche ergonomique bi-matière : Elastomère gris pour éviter de glisser et la couleur orange en plastique ultra-résistant

	Code
-	23100



### FUSIL GIESSER OVALE INOX

Fusil Giesser 31 cm. Mèche ovale inox, résistante à l'oxydation. Taille fine. Manche plastique bleu haute performance

	Code
-	21306





### FUSIL GIESSER OVALE ECO

Fusil Giesser 31 cm. Mèche ovale acier recouvert de chrome dur. Manche polypropylène noir

Code	
-	21308



### FUSIL DICK DICKORON MULTICUT

Fusil 28 cm. Mèche plate et large. Taille fine. Chromage dur. Effet d'aiguisage plus fort obtenu par les tailles en plusieurs sections. Manche noir plastique

Code	
-	21309



### FUSIL DICK 2000

Fusil 28 cm. Mèche plate et large avec contact linéaire. Taille fine. Chromage dur. Manche noir

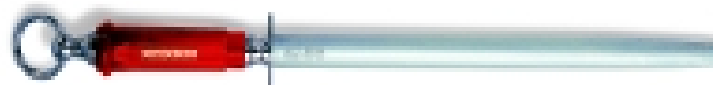
Code	
-	2002



### FUSIL DICK DICKORON

Fusil 30 cm. Mèche ronde ou ovale. Chromage dur. Taille saphir. Manche rouge marbré plastique

Code	
ROND	6004
OVALE	2003



### FUSIL DICK POLI

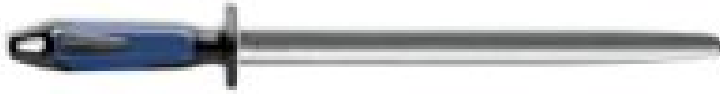
Fusil 30 cm. Mèche ovale, poli, chromage dur. Pour redresser le fil des couteaux, augmente la tenue de coupe. Manche bleu

Code	
-	2004





## FUSILS



### FUSIL DICK FINECUT

Fusil 30 cm. Mèche ronde ou ovale en acier. Revêtement chrome dur. Manche bleu et noir plastique

	Code
OVALE	2005
ROND	2006



### FUSIL DICK DICKORON HYGIENIC

Fusil 30 cm. Mèche ovale, acier inoxydable. Taille saphir. Manche gris plastique

	Code
-	5824

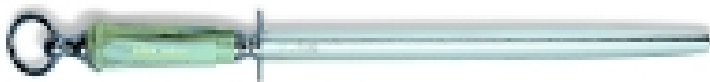
62



### FUSIL DICK COMBI

Fusil 30 cm. Mèche carrée - 2 côtés taille saphir et 2 côtés polis. Manche orange

	Code
-	8685



### FUSIL DICK MICRO

Fusil 30 cm. Mèche ovale. Taille fine supérieure. Manche gris

	Code
-	9184



### FUSIL DICK DICKORON TITANE

Fusil 30 cm. Mèche ovale titane, revêtement haute densité. Manche noir plastique

	Code
-	12072



### FUSIL DICK STANDARD

Fusil 30 cm. Mèche ovale. Manche plastique noir et rouge

Code

15477



### FUSIL ISLER PX 88 OVALE

Fusil Isler 31cm. Mèche ovale avec surface extrêmement dure. Manche plastique dur noir

Code

12592



# ZOOM SUR

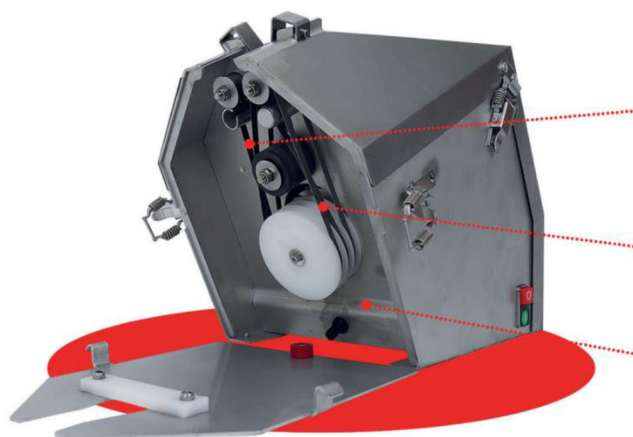
# BOBET matériel

## AFFÛTEUSE À BANDES

# B SHARP

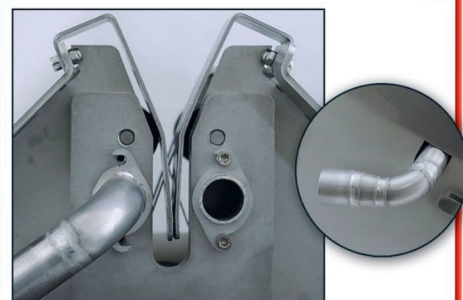
CODE 19939

- Châssis robuste en inox 304L
- Changement des bandes sans outil (bandes tendues par le poids du moteur)
- Gain de temps : 5 secondes par couteau, faire glisser le couteau 2 à 3 fois maximum



- Bandes sèches à grain pyramidal (évite la surchauffe du couteau)
- Bandes inclinées pour une meilleure ergonomie (breveté)
- Pas de bavure (pas besoin de polissage supplémentaire)

Puissance moteur	0.55 kw
Tension puissance	230 V mono phase
Tension commande	230 V mono phase
Fréquence	50 Hz
Indice de protection	IP20
Vitesse de rotation	280 t/m à 50 Hz
Niveau acoustique	80 dB
Poids net	24 kg
Dimensions	410x300x350 mm



**SYSTÈME D'EXTRACTION DE POUSSIÈRE**  
Grâce à un aspirateur KARCHER  
Code BOBET 24000  
(Vendu séparément)

### PIÈCES DÉTACHÉES PRINCIPALES

BANDES (x3)



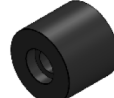
Code 19950

GALET



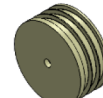
Code 19942

GALET EXCENTRE



Code 19943

POULIE



Code 70008

ROULEMENT



Code 19960





## AFFUTEUSES

### AFFÛTEUSE DICK RS75

L'affûteuse Dick RS-75 est idéale pour les grandes cuisines, la restauration collective, les étals. Modèle compact et robuste. Moyens d'affûtage résistants grâce aux meules diamants. L'angle d'affûtage optimal est préréglé sur la machine. Tension : 230 volts, 50Hz

Code

20200



### AFFÛTEUSE À AILETTE MONO

Affûteuse à ailette monophasée d'une puissance de 600 watts, très robuste et permettant l'affûtage des lames de manière industrielle, sans entretien et sans vibrations grâce à ses patins anti-dérapants. Tension : 230 volts, 50Hz

Code

AFFUTEUSE 23941

ROUE LAMELLES 23942

FEUTRE 23943



### AFFÛTEUSE DICK SM90

L'affûteuse à lamelles Dick SM-90 est idéale pour l'industrie de la viande et l'artisanat. Affûtage rapide et délicat sur la grande meule lamellaire (dimensions 200x50). Affûtage de qualité et refroidissement par air grâce à l'espacement des lamelles. Tension : 230 volts, 50Hz

Code

20202



65

### AFFÛTEUSE DICK SM100

L'affûteuse à bande Dick SM-100 est idéale pour l'industrie de la viande et l'artisanat. Affûtage rapide et délicat sur la bande abrasive (dimensions 1020x55) . Bras d'affûtage à réglage continu. Zones pour l'affûtage de lames bombées ou en coin. Tension : 230V, 50HZ.

Code

20672



### AFFÛTEUSE À BANDE HUMIDE MADO 630

L'affûteuse Mado 630 est une affûteuse à bande humide (dimensions 800x50). Elle est idéale pour obtenir sans difficulté le profil ballonnant sur les flancs des couteaux et assure ainsi une tenue de coupe optimale. Chaque couteau garde ainsi sa forme idéale. La lubrification par bande humide évite tout échauffement de l'outil. Existe en version monophasée ou triphasée.

Code

MONO 12823

TRI 8288





## AFFUTEUSES



### AFFÛTEUSE NEWROX BK81

L'affûteuse à couteaux BK81 est un dispositif optimal pour l'utilisation continue en boucherie et pour la transformation de poissons, volailles, légumes... Finition constante de l'affûtage grâce à ses meules en aluminium d'excellente qualité. Angles d'aiguisage ajustables. Dispositif d'aspiration intégré pour un travail propre dans le respect des conditions d'hygiène. Carter en acier inoxydable. Tension: 230 volts

Code

17294



### AFFÛTEUSE ELER N250

Meule à affûter électrique N250, simple et robuste, spécialement conçue pour l'aiguisage des couteaux et lames de toutes sortes nécessitant un affûtage fin. Bac à eau en aluminium. Carter en acier inoxydable et entraînement par courroie crantée évitant tout problème de rouille. Grès des Vosges diamètre 250mm. Moteur 230 Volts monophasé



Code

8278



### AFFÛTEUSE ELER PRO300

Meule à affûter électrique Pro300, simple et robuste, spécialement conçue pour l'aiguisage des couteaux et lames de toutes sortes nécessitant un affûtage fin. Equipée également d'un disque à affiler permettant d'éliminer le morfil du tranchant de la lame fraîchement affûtée. Bac à eau en plastique. Carter en acier inoxydable et entraînement par courroie crantée évitant tout problème de rouille. Grès des Vosges diamètre 300mm. Moteur 230 Volts monophasé



Code

5204



AFFUTEUSES

**BANDE AFFÛTEUSE HUMIDE**

Bande abrasive pour affûteuse humide. Dimensions : 800x50 mm, Grain 150.

	Code
-	10740



**BANDE AFFÛTEUSE HUMIDE CS922**

Bande abrasive pour affûteuse humide. Dimensions : 800x50. Existe en différents grains

	Code
G.120	24160
G.150	24161
G.180	24162



**BANDE AFFÛTEUSE SÈCHE**

Bande abrasive pour affûteuse sèche. Existe en différentes dimensions et différents grains

	Code
690X50 G.120	30289
700X45 G.100	9748
710X45 G.100	9436
710X45 G.120	8449
720X45 G.100	9750
740X50 G.100	9752
800X45 G.100	9753
800X45 G.120	9754
800X50 G.100	9232
800X50 G.120	5960
1020X55 G.120	20684



67

**FEUTRE POUR AFFÛTEUSE À BANDES**

Feutre pour affûteuse à bandes. Alésage 15 mm. Disponible en diamètre : 125 (épaisseur 20mm), 150 (épaisseur 20mm) ou 200 (épaisseur 25mm)

	Code
D125 AL15	9239
D150 AL15	5768
D200 AL15	10176



**FEUTRE POUR AFFÛTEUSE SLIBEX**

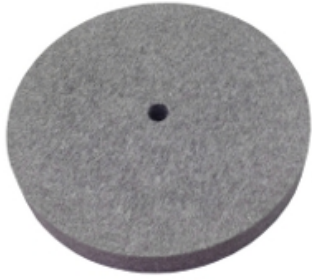
Feutre pour affûteuse Slibex. Alésage 20 mm, diamètre 150 mm, épaisseur 20mm

	Code
-	17762





AFFUTEUSES



**FEUTRE POUR AFFÛTEUSE DICK**

Feutre pour affûteuse Dick SM90 ou SM100. Alésage 16 mm, diamètre 200 mm, épaisseur 25mm

Code	
-	20932



**FEUTRE POUR AFFÛTEUSE NEWROX BK81**

Feutre pour affûteuse Newrox BK81. Alésage 60 mm, diamètre 180 mm, épaisseur 20mm

Code	
-	17607

68



**DISQUE POUR AFFÛTEUSE NEWROX BK81**

Disque pour affûteuse Newrox BK81. Alésage 15 mm, diamètre 109 mm, épaisseur 30mm

Code	
-	16782

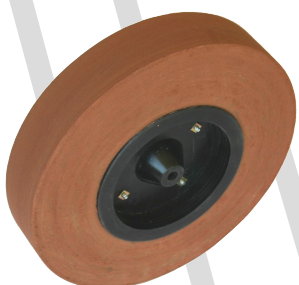


**GRÈS POUR AFFÛTEUSE G400**

Grès des Vosges. Grès de rechange de l'affûteuse G400 (code Bobet 3914). Diamètre 400mm avec axe scellé. Couleur: rose



Code	
-	3918



**GRÈS POUR AFFÛTEUSE N250**

Grès des Vosges. Grès de rechange de l'affûteuse N250 (code Bobet 8278). Diamètre 250mm avec flasque et couronne. Couleur: rose ou blanc



Code	
BLANC	8827
ROSE	20279





## AFFUTEUSES

### GRÈS POUR AFFÛTEUSE PRO300

Grès des Vosges. Grès de rechange de l'affûteuse PRO300 (code Bobet 5204). Diamètre 300mm avec flasque et couronne. Couleur: blanc



	Code
-	5767



### GALET POUR AFFÛTEUSE ELER

Galet pour affûteuse ELER.



	Code
-	3919



### JEU DE PALIER AFFÛTEUSE ELER

Jeu de palier pour affûteuse ELER.



	Code
-	3920



69

### ROUE À LAMELLES

La roue à lamelles est un abrasif appliqué pour le meulage, l'ébavurage ou le ponçage fin de surface. Existe en différentes dimensions et différents grains

	Code
130X25 G.100	8201
150X40 G.100	8200
200X50 G.120	23995



### ROUE À LAMELLES POUR DICK SM90

Roue à lamelles pour affûteuse Dick SM90. Dimensions : 200x50 x alésage 16 mm, grain 80

	Code
-	21912





## AFFUTEUSES

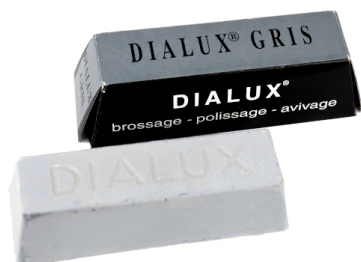


### PÂTE D'AFFÛTAGE VERTE

Pâte d'affûtage verte à appliquer sur le feutre des affûteuses pour éliminer le morfil. Poids : 500 grammes

Code

- 9077



### PÂTE D'AFFÛTAGE GRISE DIALUX

Pâte solide de polissage utilisée pour l'entretien de la pierre à aiguiser. Couleur: grise. Poids: 180 grammes

Code

- 23906



### PIERRE À AFFÛTER

Pierre à affûter naturelle extraite dans les Pyrénées. Tranchant poli à grain moyen. Utilisation avec ou sans eau. Dimensions: 230 x 33/10 x 13 mm



Code

- 2144

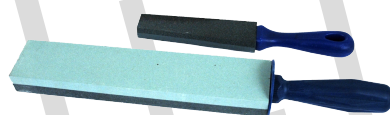


### PIERRE À AFFÛTER À HUILE

Pierre à affûter, à huile. Deux faces: gros grain et grain fin. Existe également en version avec manche (code 6245 et 6246)

Code

- 2145



### PIERRE À AFFÛTER À HUILE AVEC MANCHE

Pierre à affûter, à huile avec manche plastique. Constituée de carbure de silicium. Deux faces: gros grain et grain fin. Existe en petit ou grand modèle. Et est également disponible sans manche (code 2145)

Code

PM	6245
GM	6246



## TAILLANDERIE

### FENDOIR BOBET

Fendoir, lame acier inoxydable poli satin. Manche jaune en polypropylène

	Code
LG.20CM	4344
LG.25CM	4345



### FENDOIR LYONNAIS ROND INOX

Lame acier inoxydable, arrondie. Manche polyéthylène à rivets. Poids : entre 2.8 et 3.2 kg



	Code
-	4484



### FENDOIR PICARD CARRÉ INOX

Lame acier inoxydable, carrée. Manche polyéthylène à rivets. Poids : 2.5 kg



	Code
-	9264



71

### FENDOIR DICK 92022

Lame acier inoxydable. Manche plastique

	Code
20CM 1.5KGS	2038
25CM 1.9KGS	2039



### FENDOIR DICK 92107

Fendoir à porc. Lame acier inoxydable. Manche plastique. Longueur lame: 35 cm. Poids: 2,7kg

	Code
-	2041





## TAILLANDERIE



### GARGOT À PORCS

Lame acier carbone, manche bois. Longueur lame: 30 cm.  
Poids 1,8 kg



Code	
-	2040



### FEUILLE DROITE RENFORCÉE MANCHE ROND

Feuille renforcée, dos droit. Lame acier inoxydable poli miroir.  
Manche rond, noir en polypropylène

Code	
24CM	2046
26CM	2047
28CM	2048



### FEUILLE DROITE RENFORCÉE MANCHE PLAT

Feuille renforcée, dos droit. Lame acier inoxydable poli miroir.  
Manche plat, noir en polypropylène

Code	
24CM	10210
26CM	10211



### FEUILLE DROITE RENFORCÉE

Feuille renforcée, dos droit. Lame acier inoxydable. Longueur  
lame : 30 cm. Manche nylon noir ABS antidérapant



Code	
-	11376



### FEUILLE SUISSE

Feuille suisse. Lame acier inoxydable satinée. Longueur lame:  
26 cm. Manche polypropylène noir

Code	
-	17806



## TAILLANDERIE

### FEUILLE À PÂTÉ 17 CM

Feuille dos droit. Lame acier inoxydable. Manche noir en ABS avec 3 rivets inox



Code

21338



### COUPERET VOLAILLES 18 CM

Couperet de cuisine. Lame 18 cm, acier inoxydable. Manche ABS noir avec 3 rivets inox



Code

21337



### COUPERET PARISIEN INOX

Couperet de boucher. Lame acier inoxydable, manche Rilsan. Poids : 1.5 kg



Code

6730



73

### GANIVETTE INOX

Lame acier inoxydable, manche rilsan. Poids 1,5 kg



Code

20971





## SCIES TRANCHEURS



### TRANCHEUR À COURROIE D.350 MM

Trancheur à courroie, incliné, en aluminium anodisé. Extrêmement facile à utiliser, la machine coupe avec précision et simplicité. Diamètre de lame : 350 mm. Epaisseur de coupe réglable de 0 à 15 mm. Tension: 230 volt monophasé (0,370 Kw). Utilisations : boucherie, charcuterie, petite industrie...

Code	
-	20691



### SCIE À OS DE TABLE ST200

Scie à ruban en acier inoxydable pour couper de la viande, de la viande gelée, des os et d'autres produits alimentaires. Se pose sur une table. Système de tension de lame dynamométrique. Alimentation 400 volts triphasé. Moteur frein de 1.5 cv avec dispositif d'arrêt de lame en 4 secondes. Lame de rechange 1591x16mm (code Bobet 11954)

Code	
-	12504



### SCIE EFA SK 18 WB

La scie EFA SK18WB est une scie circulaire électrique. Idéale pour la découpe des demi-carcasses de bovins, porcs et veaux. Diamètre lame 180 mm. Poids : 6.7kg

Code	
-	8862



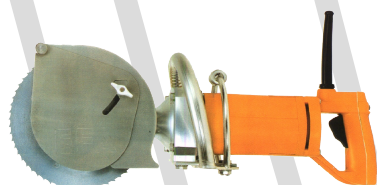
### LAME POUR SCIE EFA SK 18 WB

Lame pour scie EFA SK18WB. Diamètre 180 mm. Existe en denture moyenne (90 dents) ou en denture carbure de tungstène (30 dents)

Code	
CARBURE	17726
STANDARD	9328

CODE 17726

CODE 9328



### SCIE EFA SK 23

La scie EFA SK23 est une scie circulaire électrique. Idéale pour la découpe des demi-carcasses de bovins, de porcs. Diamètre lame 230 mm. Poids : 9.8kg

Code	
-	15538



## SCIES TRANCHEURS

### LAME POUR SCIE EFA SK 23

Lame pour scie EFA SK23. Diamètre 230 mm. Existe en denture moyenne (60 dents) ou en denture carbure de tungstène (36 dents)

	Code
CARBURE	15783
STANDARD	15544



### EQUILIBREUR 0,4 À 1 KG

Équilibreur industriel. Compensateur de charge pour capacité de 0,4 à 1 kg. Longueur de câble : 1600 mm. A l'aide des équilibreurs de charge fonctionnant avec un ressort, les outils électriques et pneumatiques peuvent être utilisés comme s'ils n'avaient pas de poids et ils peuvent ainsi être tenus à la hauteur souhaitée.



	Code
-	8921



### EQUILIBREUR 2 À 3 KG

Équilibreur industriel. Compensateur de charge pour capacité de 2 à 3 kg. Longueur de câble : 1600 mm. A l'aide des équilibreurs de charge fonctionnant avec un ressort, les outils électriques et pneumatiques peuvent être utilisés comme s'ils n'avaient pas de poids et ils peuvent ainsi être tenus à la hauteur souhaitée.



	Code
-	23422



### EQUILIBREUR 6 À 8 KG

Équilibreur industriel. Compensateur de charge pour capacité de 6 à 8 kg. Longueur de câble : 2000 mm. A l'aide des équilibreurs de charge fonctionnant avec un ressort, les outils électriques et pneumatiques peuvent être utilisés comme s'ils n'avaient pas de poids et ils peuvent ainsi être tenus à la hauteur souhaitée. Cet équilibreur convient notamment pour la scie EFA SK18 (code Bobet 8862)



	Code
-	17931



### EQUILIBREUR 10 À 14 KG

Équilibreur industriel. Compensateur de charge pour capacité de 10 à 14 kg. Longueur de câble : 2500 mm. A l'aide des équilibreurs de charge fonctionnant avec un ressort, les outils électriques et pneumatiques peuvent être utilisés comme s'ils n'avaient pas de poids et ils peuvent ainsi être tenus à la hauteur souhaitée. Cet équilibreur convient notamment pour la scie EFA SK23 (code Bobet 15538)



	Code
-	20975





## SCIES TRANCHEURS



### SCIE DE BOUCHER ATLANTA

Scie de boucher Atlanta à levier. Lame en acier carbone interchangeable. 3 modèles disponibles : 45cm, 51cm et 64cm. Pièces détachées disponibles: lame , ensemble poignée + visserie, une vis + un écrou

	Code
SCIE 17.5' 45CM	2023
LAME 45CM	2026
SCIE 20' 51CM	2024
LAME 51CM	2027
SCIE 25' 64CM	2025
LAME 64CM	2028



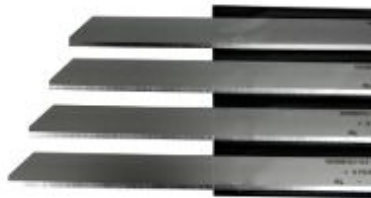
### LAME DÉCOUENNEUSE INOX

En acier inoxydable AISI 440. Existe en différentes dimensions



	Code
397X20X1	23701
434X20X1	9761
445X20X1	10203
458X22X0.7	23616
460X20X1	12683
460X22X0.7	23702
487X20X1	9763
487X22X1	11652
497X20X1	11765
516X22X0.7	15565
554X20X1	20396
554X22X0.7	23703

76



### LAME DÉCOUENNEUSE COIN COUPÉ

En acier inoxydable AISI 440. Dimension: 434x20x1 ou 516x20x1. Coin coupé

	Code
434X20X1	12694
516X20X1	23457



### LAME DE SCIE À RUBAN

Lame de scie à ruban, en acier trempé type SAE 1085/1095. Certifiée alimentaire. Largeur 16mm. Epaisseur : 0.56mm (321TH) ou 0.70mm (325TH). Différentes longueurs disponibles. Lame spéciale congélation (=421TH) : code BOBET 21130 et 23247. Conditionnée par 5 lames

	Code	Code	
1550 X16 321TH	21457	2040 X16 321TH	21459
1591 X16 321TH	11954	2167 X16 321TH	21460
1600 X16 321TH	21458	2320 X16 321TH	11955
1609 X16 321TH	12642	2337 X16 321TH	14826
1640 X16 321TH	22662	2421 X16 321TH	11721
1736 X16 321TH	21463	2430 X16 321TH	21461
1740 X16 321TH	22663	2490 X16 321TH	11956
1744 X16 321TH	10920	2500 X16 321TH	21462
1753 X16 421TH	21130	2743 X16 321TH	14829
1795 X16 321TH	15446	3070 X16 421TH	23247
1830 X16 321TH	14827	3150 X16 321TH	11957
1860 X16 321TH	22665	3150 X16 325TH	17684
1980 X16 321TH	14828	3370 X16 321TH	21998



### LAME DE SCIE À RUBAN POUR PRODUITS CONGELÉS

Lame de scie à ruban, pour scie Norfo. Longueur : 3200 mm. Largeur : 16 mm. Epaisseur : 0,36 mm. 3 TPI. Pour poissons et viandes congelés. Conditionnée par 5 lames

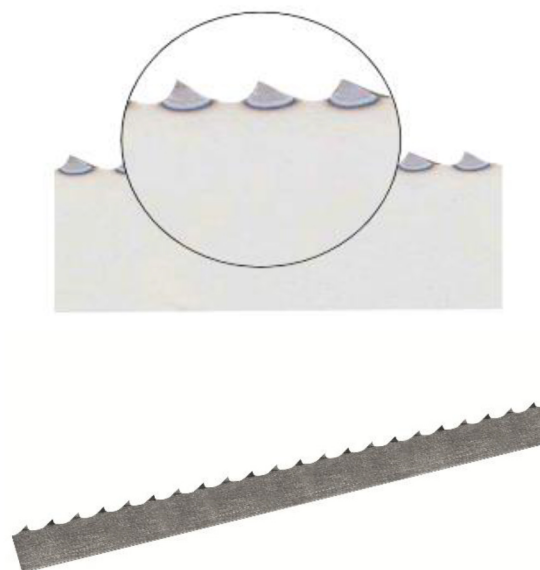
	Code
-	21086



# LAMES POUR SCIE À RUBAN

## LAMES EN ACIER TREMPÉ

Longueur (mm)	Largeur (mm)	Code Bobet
Entre 1400 et 1600	16	21663
Entre 1601 et 1800	16	21664
Entre 1801 et 2000	16	21668
Entre 2001 et 2500	16	21665
Entre 2501 et 3000	16	21666
Entre 3001 et 3250	16	21667
Entre 3251 et 3400	16	23248
Entre 3401 et 3600	16	23249
Entre 1400 et 1600	20	21669
Entre 1601 et 1800	20	21670
Entre 1801 et 2000	20	21674
Entre 2001 et 2500	20	21671
Entre 2501 et 3000	20	21672
Entre 3001 et 3250	20	21673



Les lames de scie sont fabriquées avec des aciers de haute qualité pour garantir les meilleurs résultats de coupe sur tout type de viande et os. Différentes dentures sont disponibles pour couvrir tous les besoins.

### 3TPI

Dimension de la dent 8,46mm (3 dents au pouce)

Pour la découpe de viande congelée et froide, avec une coupe plus agressive et de grande cadence de production. Découpe de poissons congelés également.

### 4TPI

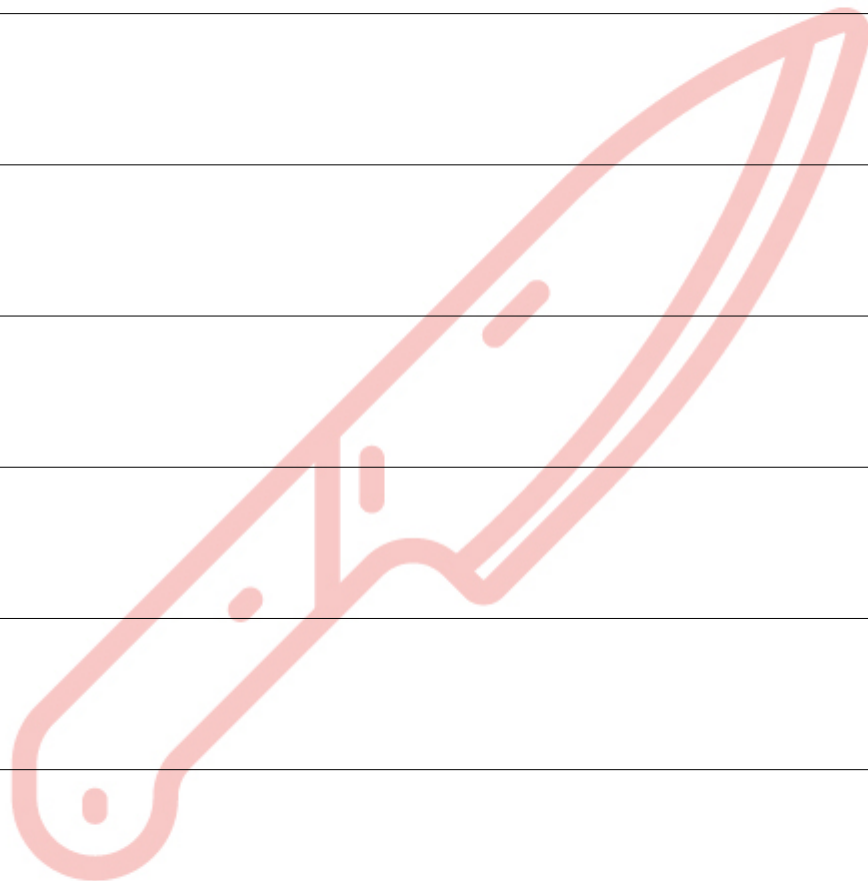
Dimension de la dent 6,35mm (4 dents au pouce)

Pour la découpe d'os mais peut être aussi utilisée pour la viande congelée ou froide. Meilleur rendu visuel de coupe.

L'épaisseur de nos lames standards est de 0.56 mm

**IMPORTANT :** Lors de la commande, veuillez préciser la longueur, la largeur de lame (16 ou 20 mm) ainsi que le nombre de dents (3TPI ou 4TPI)

# Notes



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DE BOBET MATÉRIEL

*Applicables à compter du 1er mai 2021*

### **ARTICLE 1 - GENERALITES – APPLICATION**

Les présentes conditions générales de ventes (CGV) s'appliquent aux produits vendus en France Métropolitaine et à l'étranger par la société BOBET MATERIEL (ci-après « BOBET ») à ses clients professionnels et se substituent aux précédentes conditions de vente.

Le fait de passer commande ou toute conclusion de toute vente implique l'adhésion entière et sans réserve du client à ces CGV, à l'exclusion de tout autre document qui est par principe inopposable à BOBET.

BOBET se réserve la possibilité de refuser de conclure une vente ou de la conclure selon des conditions dérogatoires aux présentes en cas d'un précédent incident de paiement, en cas d'insolvabilité du client, de diminution de la note donnée par l'assureur crédit de BOBET ou de demande anormale ou de mauvaise foi.

BOBET se réserve la possibilité de refuser de conclure une vente ou de la conclure selon des conditions dérogatoires aux présentes en cas d'un précédent incident de paiement, en cas d'insolvabilité du client, de diminution de la note donnée par l'assureur crédit de BOBET ou de demande anormale ou de mauvaise foi.

Le fait que BOBET ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des dispositions des présentes CGV, ne peut être interprété comme valant renonciation de sa part

### **ARTICLE 2 - OUVERTURE DE COMPTE – CONDITIONS**

Afin de pouvoir commander un produit à BOBET, cette dernière procède à l'ouverture d'un compte client ce qui nécessite de la part de celui-ci la fourniture d'un certain nombre d'informations et de documents officiels (numéro SIRET, code APE, adresse, coordonnées mail, RIB). Le client est responsable des informations qu'il transmet. Le défaut de fourniture de ces éléments peut rendre la vente impossible. Toute erreur du client occasionnant des charges pour BOBET impliquera la facturation au client de toutes ces charges à l'euro, l'euro. BOBET déterminera le niveau d'encours propre au client. Ce niveau d'encours peut varier dans le temps en fonction des données obtenues et peut être ramené à 0 €.

### **ARTICLE 3 - CARACTERISTIQUES DES PRODUITS**

Les produits vendus par BOBET sont précisés au sein du catalogue annuel édité par cette dernière. Ils recourent les domaines de la protection individuelle, l'hygiène, la brosse, la coutellerie, la taillanderie, le matériel inox sur catalogue ou sur mesures, la maintenance etc... Ces produits sont décrits plus précisément quant à leur spécificité et leur qualité dans le catalogue BOBET ainsi que le cas échéant sur des fiches produits communiquées par BOBET. Ces produits sont conformes aux normes en vigueur. Ils sont destinés à être utilisés dans le cadre de l'activité professionnelle du client. Le client doit être un professionnel de l'utilisation des produits fabriqués et/ou commercialisés par BOBET et est seul responsable du choix des produits (propriétés, fonction(s), caractéristiques, dimensions des produits commandés) et plus généralement de l'adéquation du produit commandé à ses besoins et le cas échéant à ceux de ses propres clients.

Le client doit aussi connaître les règles d'entretien des produits. A défaut, il lui revient de les demander à BOBET.

Concernant notamment les produits en inox, BOBET respecte les plus hauts standards de qualité des matières premières. L'inox utilisé est en général de classe 1.4307 et sur demande 1.4304 ce qui implique une quasi-impossibilité d'un produit fini vicie.

### **ARTICLE 4 – COMMANDE, EXECUTION ET RECEPTION**

Commande : Il revient au client de passer commande par fax, courriel et le cas échéant par téléphone à BOBET ou lors de la visite de la force commerciale de cette dernière. Le client est entièrement responsable des informations figurant dans sa commande. La commande du client lie ce dernier. BOBET établit systématiquement un accusé de réception de commande (ARC) qui précisera le produit, son prix, le cas échéant les dimensions, le délai de livraison qui demeure indicatif. Ce document est adressé au client par fax ou courriel. Si l'une ou l'autre des informations portées sur l'ARC diffère de l'une des informations de la commande du client (exemple : prix, délai de livraison), cet ARC constitue juridiquement une contre-offre à charge pour le client de l'accepter ou non. Le client dispose d'un mois pour accepter cette contre-offre. Ce délai constitue aussi la durée de validité de l'offre de BOBET. A défaut de réaction écrite dans ce délai, la commande ou la contre-offre est caduque. L'émission d'un ARC sans contre-offre vaut conclusion définitive du contrat de vente.

Vente en LSP (laisser sur place) : BOBET vend aussi ses produits lors des déplacements de ses camions de vente. Dans ce cas, le client peut commander et acheter immédiatement le produit et en prendre possession dans le même instant. Si le camion BOBET n'a pas le produit en stock, le représentant de BOBET prend la commande et il reviendra au client de prendre possession du produit et de le payer lors de la prochaine tournée du camion BOBET.

Concernant les produits « sur mesures » : Ces mesures sont par principe prises par un membre de la force commerciale de BOBET qui a toute compétence à cet effet. Le client peut aussi prendre ces mesures mais il le fera sous son entière responsabilité, BOBET n'assumant aucune obligation de vérification ou de correction de ces mesures. Dans ce dernier cas, le devis sera élaboré sur la base des mesures du client. Cette prise de mesures par BOBET s'organiserait dans le cadre du calendrier de tournées de BOBET. Dans ce cas, il peut y avoir un certain délai d'attente entre la demande de rendez-vous (RDV) et la date du RDV. La semaine et le lieu du rendez-vous sont précisés par BOBET par courriel. Ils sont fermes.

En cas d'annulation du RDV par le client avant la date prévue du RDV ou en cas d'absence du client à ce RDV, BOBET reportera le RDV à une date ultérieure. Une fois les mesures prises, BOBET adresse un devis sur la base de ces dernières. Ce travail de prise de mesures fait partie du savoir-faire et de l'investissement préalable de BOBET. C'est la raison pour laquelle les mesures ne sont pas transmises au client dans le cadre du devis afin de ne pas permettre à ce dernier d'utiliser ce travail au profit d'un autre fournisseur.

Il appartient au client de réceptionner le devis, de l'étudier, de l'accepter par sa signature. En cas d'acceptation, il transmet à BOBET par fax ou courriel le devis accepté accompagné le cas échéant du chèque d'acompte demandé qui sera immédiatement encaissé.

La réception du devis accepté et du chèque d'acompte (si un tel acompte est demandé) vaut vente et engage les deux Parties. Exécution de la commande : Le délai de livraison (livraisons si les parties en sont convenues) pour les produits standards est compris entre trois et cinq jours à compter de la date d'émission de l'ARC. Ce délai sera de plusieurs semaines pour les produits spécifiques ou sur mesures (voir devis ou ARC).

Les retards de livraison de quelques jours n'ouvrent pas droit pour le client à une indemnité de quelque nature que ce soit sauf démonstration du préjudice direct et prévisible lié exclusivement au retard de livraison. Les produits sont délivrés au lieu de livraison convenu entre les parties généralement repris au sein de l'ARC. La livraison dans les délais ne peut intervenir que si le client est à jour de ses obligations envers BOBET, quel que soit leur objet.

Réception de la commande : Le client doit accuser réception de la commande en signant le bon de livraison. En cas de produit « sur mesures », le client doit installer lui-même le produit. En cas d'avarie, de manquant ou de non-conformité par rapport aux termes de l'ARC ou du devis accepté, le client doit indiquer ses réserves PRÉCISES et non contestables sur le bon de livraison et par lettre recommandée avec avis de réception et ce auprès de l'éventuel transporteur ainsi que de BOBET, dans les trois (3) jours qui suivent la réception du produit. Les réserves devront être accompagnées des justificatifs correspondants. A défaut du respect de ces conditions, les produits seront irréfragablement réputés conformes. BOBET traitera la contestation sous quinze jours à compter de sa réception. A défaut de réponse dans ce délai, la réclamation sera réputée rejetée. BOBET indique à sa clientèle que chaque envoi est strictement contrôlé afin d'exclure tous risques de manquants ou de non-conformités. Les produits en inox quittent les entrepôts de BOBET en parfait état.

Les produits ayant fait l'objet de réserves ne pourront être retournés à BOBET que selon la procédure de retour de cette dernière, après l'accord préalable du service clients qui en précisera les modalités et signature du bon de retour par le client et le transporteur. Le non-respect de ces règles entraînera le refus des produits retournés.

En cas d'accord sur le principe d'un retour, les produits doivent être retournés par le client sous sa responsabilité, dans leur état et emballage d'origine et dans les plus brefs délais soit au plus tard dans le mois de leur livraison. Dans tous les cas, le client s'engage à permettre à BOBET l'accès à son site pour procéder à la vérification de la non-conformité ou du vice caché. Dans l'hypothèse où BOBET confirmerait le défaut de qualité et/ou de conformité, elle procédera à la livraison d'un nouveau produit, le produit défectueux lui étant restitué. Toute dégradation de ce dernier sera facturée au client.

Enfin, il est indiqué qu'aucun produit ne sera repris, échangé ou remboursé en cas de changement dans la législation française ou supranationale rendant impropre à la vente ou l'utilisation le produit. Pénalités : BOBET refuse tout principe de pénalité.

Commandes spéciales : Au titre des produits qui ne figureraient pas sur le catalogue de BOBET ou que cette dernière ne peut fabriquer, BOBET commandera le produit auprès du fabricant de ce dernier. En conséquence, le client s'engage à en prendre livraison et à en payer le prix. Il ne pourra y avoir ni retour, ni reprise.

### **ARTICLE 5 – GARANTIE**

Le client bénéficie d'une garantie de conformité et de vice caché dans les conditions fixées par la Loi. Toutefois, la garantie de conformité cesse dès la première utilisation du produit. Pour les produits « sur mesures », le client est responsable du local d'installation du produit, de l'installation du produit lui-même ainsi que des dommages subis par le produit lors de cette installation.

Rappel : les produits commercialisés par BOBET sont destinés principalement à l'artisanat et à l'industrie alimentaire de sorte qu'ils sont soumis à des conditions d'utilisation qui peuvent être extrêmes, ces conditions pouvant aboutir à des durées de vie très courtes pour le produit.

Conditions d'application de la garantie : La garantie couvre les produits correctement entretenus suivant les recommandations d'utilisation et d'entretien précisées par BOBET et strictement utilisés pour la destination qui est la leur.

Les produits avec moteurs font l'objet de la garantie du constructeur.

La garantie s'étend, au seul choix de BOBET, à la fourniture en remplacement de tout ou partie du produit reconnu vicié par BOBET à l'exception toutefois des pièces d'usure ou par l'émission d'un avis si le produit n'est pas endommagé et qu'il est retourné dans son emballage d'origine.

Le client ne pourra bénéficier de cette garantie que si le prix du produit a été payé intégralement. Si le client contraint BOBET à se déplacer et qu'il s'avère que le produit n'est pas vicié, le client pourra être redevable d'une somme en réparation du déplacement injustifié et qui sera immédiatement exigible.

Etendue : La garantie ne couvre que les dommages matériels, consécutifs et prévisibles liés au défaut avéré du produit, à l'exclusion des dommages immatériels, non consécutifs.

En tout état de cause, le client est seul responsable des dommages que pourrait causer le comportement de produit ou que ce dernier pourrait subir. Il en est ainsi notamment des produits dangereux (Matador, couteaux, etc...)

Exclusions : La garantie ne pourra s'appliquer notamment : aux produits non-conformes à leur destination, aux produits dont l'installation n'a pas été réalisée selon les notices et les règles de l'art par un professionnel, aux produits dont l'utilisation n'a pas été faite en « bon père de famille », aux produits modifiés par le client ou par les tiers, ...

Mise en oeuvre : Les retours de produits font l'objet d'un « bon de retour provisoire » le temps que BOBET puisse diagnostiquer la réalité de l'incident présenté par le client. Dans ce cas, le client reste propriétaire des produits et les risques sont provisoirement transférés à BOBET.

Selon diagnostique, le produit sera garanti ou non. Dans ce dernier cas, BOBET renverra le client à ses conditions de service après-vente (S.A.V.) Il est rappelé que le SAV est une opération juridique distincte dont les conditions doivent être acceptées par le client.

### **ARTICLE 6 - PRIX ET PAIEMENT**

Le prix des produits est celui en vigueur au moment de la commande. Il s'entend hors taxes départ CHAMPAGNE. Il est franco à partir d'un montant de commande minimum de 450 € HT. En cas de livraison par LSP (livraison par la force de vente) il n'y a pas de franco minimum.

Le prix est payable selon les conditions suivantes :

- pour toute ouverture de compte, le prix est payable au comptant et avant livraison. BOBET demande une facture Pro-forma ;

- hors ce cas et sauf risque d'insolvabilité du client ou hypothèses visées à l'article 1, le délai de paiement est de 30 jours nets, date de facture ;

En cas de commande d'un montant supérieur à 10.000 € HT (vente en France), le client devra verser l'acompte demandé avant livraison du bien.

Le paiement s'entend de l'encaissement des sommes qui sont dues et non la remise du moyen de paiement. Aucune retenue de garantie n'est autorisée. Aucun escompte n'est accordé pour paiement anticipé.

En cas de défaut de paiement à la date convenue, le client sera redevable de pénalités de retard calculées sur la base d'un taux égal à trois fois le taux de l'intérêt légal. De plus, le client sera redevable d'une indemnité relative au traitement de l'incident de paiement égale à 40 € HT. De plus, à titre de dommages intérêts, le client sera redevable d'une pénalité égale à 15 % du prix restant dû, cette pénalité étant au minimum de 100 €. Enfin, BOBET pourra suspendre et/ou annuler les commandes en cours et exiger le paiement de toutes les sommes y compris celles non arrivées à échéance.

Toute déduction est assimilable à un incident de paiement. De même, aucune compensation ne peut intervenir entre créances réciproques sauf à ce que la créance détenue par le client sur BOBET ait été préalablement acceptée par écrit par cette dernière. En aucun cas, un litige ne peut permettre au client de suspendre le paiement.

Le client devra rembourser tous les frais engagés par BOBET pour la reprise des produits impayés et le recouvrement contentieux des sommes dues y compris les honoraires d'avocats et d'officiers ministériels. En sus de ces frais, le client sera forfaitairement redevable de la somme de 150 € pour gestion contentieuse du défaut de paiement.

### **ARTICLE 7 - RESERVE DE PROPRIETE, TRANSFERT DES RISQUES ET AUTRES DISPOSITIONS**

**LES PRODUITS VENDUS PAR BOBET SONT VENDUS AVEC UNE RESERVE DE PROPRIETE SUBORDONNANT LE TRANSFERT DE LEUR PROPRIETE AU CLIENT AU PAIEMENT INTEGRAL DU PRIX EN PRINCIPAL ET ACCESSOIRE ET CE Y COMPRIS EN CAS DE PROCEDURE COLLECTIVE DU CLIENT.**

Néanmoins, les risques relatifs au produit, c'est à dire ceux qu'il peut causer aux biens ou aux personnes ou les dommages qu'il peut subir, sont transférés au client dès que celui-ci en a pris possession.

Au cas où le client aurait revendu le produit avant paiement du prix d'achat, qu'il fasse ou non l'objet d'une procédure collective ou d'un plan de sauvegarde, le client reconnaît que la créance de BOBET au titre du prix du produit, se reportera sur le prix payé ou à payer par le sous-acquéreur du produit. Dans ce cas, le client autorise expressément BOBET à réclamer et obtenir le prix du produit auprès dudit sous-acquéreur et le client s'interdit de réclamer en parallèle à ce dernier le paiement de ce prix.

En cas de retard de paiement de tout ou partie du prix supérieur à 30 jours par rapport à la date de paiement initialement convenue, BOBET pourra reprendre le produit vendu par tous les moyens à sa convenance et ce, aux frais et risques du client ce que ce dernier accepte expressément. BOBET prendra le minimum de précautions lors de l'opération de reprise du produit. Néanmoins, dans l'hypothèse où cette opération de reprise porterait atteinte à la structure ou à l'élément auquel serait lié le produit, le client s'interdit de rechercher la responsabilité de BOBET à ce titre et se porte fort de l'acceptation de ce principe par son propre client.

### **ARTICLE 8 - PROPRIETE INTELLECTUELLE**

Les marques, brevets, dessins et modèles, droits d'auteur de BOBET sont la propriété exclusive de cette dernière et une vente ne saurait valoir licence d'exploitation de l'un ou l'autre de ces droits. Les plans et valeurs réalisés par BOBET pour la production de ses produits sont toujours la propriété de cette dernière et font l'objet d'un droit de propriété intellectuelle et/ou d'un droit de propriété industrielle que s'engage à respecter le client. Enfin, le client s'interdit de supprimer, de modifier et/ou d'ajouter tout signe distinctif sur les produits.

### **ARTICLE 9-FORCE MAJEURE ET AUTRES CIRCONSTANCES**

En présence d'un cas de force majeure, BOBET pourra à son choix discrétionnaire suspendre l'exécution de tout ou partie de ses obligations ou résilier purement et simplement le ou les contrats en cours, sans que le client ne puisse réclamer aucune indemnisation. Par « cas de force majeure », on entend tout événement imprévisible, irrésistible ou extérieur, ces trois caractéristiques étant alternatives et plus généralement tout événement reconnu comme tel par la jurisprudence.

### **ARTICLE 10 – REFERENCES**

Sauf décision contraire du client formulée par lettre recommandée avec accusé de réception, ce dernier autorise expressément BOBET à faire mention de sa qualité de client de BOBET notamment sur ses documents commerciaux, promotionnels ou dans le cadre d'une réponse à un appel d'offres.

### **ARTICLE 11 - LOI APPLICABLE - ATTRIBUTION DE JURIDICTION**

Toutes les ventes conclues par BOBET sont exclusivement soumises au droit français.

Le Tribunal de commerce du Mans est le seul compétent en cas de litige de toute nature relatif à la formation, à l'exécution ou à la résiliation des contrats conclus par BOBET avec sa clientèle et ce même en cas de vente à l'international, en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie et ce, nonobstant toute clause contraire présente sur les documents commerciaux ou contractuels du client.

# **BOBET** matériel

Nous équipons les industriels depuis 1978

**Retrouvez nous sur notre site internet :  
[www.bobet-materiel.com](http://www.bobet-materiel.com)**

**tel. (+33)2 43 74 33 74  
[commercial@bobet-materiel.com](mailto:commercial@bobet-materiel.com)  
[export.bobet@bobet-materiel.com](mailto:export.bobet@bobet-materiel.com)**



**BOBET MATÉRIEL**

**RN 23 - Le Poteau - 72470 Champagné - FRANCE**