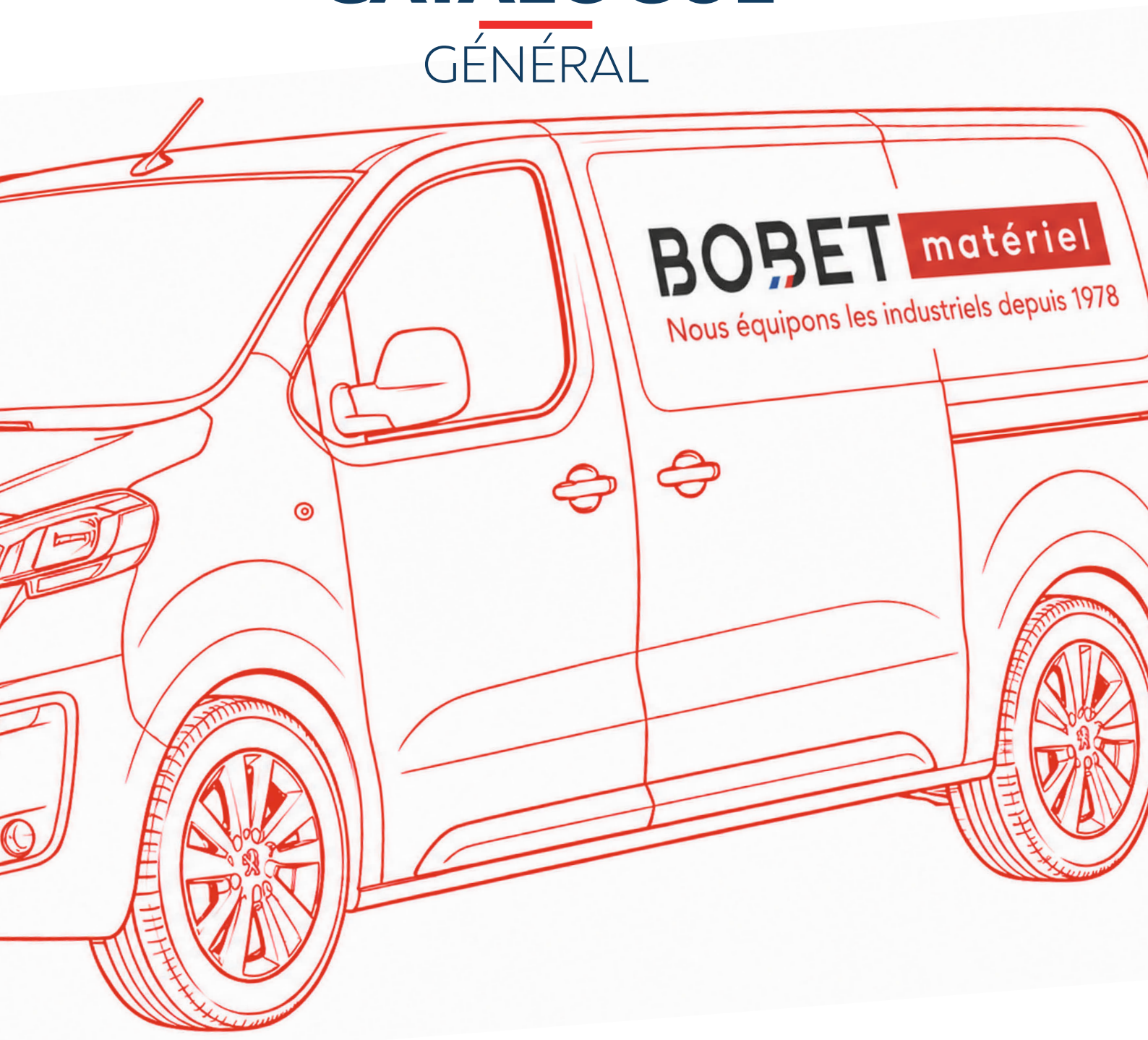
BOBET matériel

Nous équipons les industriels depuis 1978

CATALOGUE

GÉNÉRAL



PROTECTION INDIVIDUELLE

HYGIÈNE & BROSSERIE

COUTELLERIE

MOBILIER & MATÉRIEL INOX

MÉTIERS DE BOUCHE & ABATTOIRS

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Bienvenue
chez Bobet Matériel

Notre promesse: vous faire gagner du temps et de la sérénité. Trouvez tous les produits nécessaires à la réalisation de vos activités au même endroit.

Notre connaissance du marché et des industries agroalimentaires nous permet de vous proposer les meilleurs équipements en matière de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie, dans le respect de nos engagements écologiques. Nous proposons six familles de produits, des marques prestigieuses ainsi qu'un atelier de fabrication inox situé dans nos locaux de Champagné (72).

Depuis près de 50 ans, être votre partenaire de confiance constitue notre défi quotidien. Nos 43 commerciaux sillonnent la France pour vous accompagner au plus près de chez vous.
Un centre logistique de 75 000 m^3 qui se modernise pour expédier vos marchandises toujours plus rapidement.
Un atelier de chaudronnerie inox qui façonne plus de 5 000 fabrications standardisées et sur mesure par an.

La qualité est l'une des pierres angulaires de notre activité et vous êtes 97 % à vous déclarer satisfaits de nos services. Notre vœu le plus cher est de continuer sur cette voie pour les décennies à venir.

Je vous remercie de votre confiance qui nous est si précieuse.
Respectueusement,



Jérôme Bobet

Protection individuelle

Hygiène & brosserie

Coutellerie

Mobilier & matériel inox

Métiers de bouche & abattoirs

Entretien & maintenance

Coutellerie



3

a. Couteaux GIESSER 178

b. Couteaux VICTORINOX 184

c. Autres couteaux 191

d. Couteaux par métiers 193

e. Ciseaux et cutters 208

f. Affûtage 213

INDEX ALPHABÉTIQUE — COUTELLERIE

A

AFFILEUR DE COUTEAUX SHARP'EASY 214
AFFÛTEUR MANUEL 221
AFFÛTEUSE À AILETTE MONO 219
AFFÛTEUSE À BANDE HUMIDE MADO 630 220
AFFÛTEUSE À BANDES B-SHARP 218
AFFÛTEUSE ELER N250 220
AFFÛTEUSE ELER PRO300 220
AFFÛTEUSE NEWROX BK91 220
AFFÛTEUSE RS-75 219
AFFÛTEUSE SM - 100 219
AFFÛTEUSE SM - 90 219
AIGUISEUR DE CISEAUX 209

B

BAGUE DE COUPE DÉTECTABLE 212
BANDE AFFÛTEUSE HUMIDE CS922 221
BANDE POUR AFFÛTEUSE SÈCHE 221
BARRE MAGNÉTIQUE 207
BARRE MAGNÉTIQUE INOX ÉTANCHE 207
BOÎTE POUR LAMES USAGÉES 212
BOUTIQUE À COUTEAU 4 CASES 206
BOUTIQUE À COUTEAU PLATE 206
BOUTIQUE À COUTEAU POLYPROPYLÈNE 1 CASE 206
BOUTIQUE À COUTEAU POLYURÉTHANE 1 CASE 206

C

CEINTURE POLYPROPYLÈNE 206
CEINTURE POLYURÉTHANE 206
CISEAUX COUPE-TOUT DROITIER 209
CISEAUX COUPE-TOUT GAUCHER 209
CISEAUX COUPE-TOUT RECYCLÉ 209
CISEAUX DE CUISINE CRANTÉS 209
CISEAUX DÉTECTABLES 209
CISEAUX DÉTECTABLES PROFESSIONNELS 209
CISEAUX POISSONNIER LAME INOX 209
CISEAUX POISSONNIER LAME INOX CRANTÉE 209
CISEAUX POISSONNIER TOUT INOX 209
CISEAUX UNIVERSELS BI-MATIÈRE 209
CISEAUX UNIVERSELS NOIRS 209
COUPERET PARISIEN INOX 196
COUPERET VOLAILLES 18 CM 196
COUTEAU À BEC D'OISEAU ICEL 195
COUTEAU À BEC D'OISEAU VICTORINOX 6 7501 195
COUTEAU À COQUILLE SAINT JACQUES 11CM 199
COUTEAU À DÉCORER GIESSER 9605 BS 201
COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4005 181
COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4022 181
COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4025 181
COUTEAU À DÉCOUPER GIESSER 4035 181
COUTEAU À DÉCOUPER ICEL 3181 192
COUTEAU À DÉCOUPER ICEL 3602 192
COUTEAU À DÉCOUPER ICEL HR14 192
COUTEAU À DÉCOUPER SWIBO 5 8431 190
COUTEAU À DÉCOUPER SWIBO 5 8433 190
COUTEAU À DÉCOUPER VICTORINOX 5 5203 – 02 – 08 - 01 186

C

COUTEAU À DÉCOUPER VICTORINOX 5 7203 187
COUTEAU À DÉNERVER GIESSER 7365, 7365 WWL ET MANCHE ÉTROIT 182
COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3703 – 02 – 08 – 01 – 04 187
COUTEAU À DÉNERVER VICTORINOX 5 3763 187
COUTEAU À DÉPOUILLER GIESSER 2025 182
COUTEAU À DÉPOUILLER SWIBO 5 8421 190
COUTEAU À DÉPOUILLER VICTORINOX 5 7803 187
COUTEAU À DÉSOSSER 8 2259 192
COUTEAU À DÉSOSSER 8 2991 192
COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2505 179
COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2509 179
COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2515 ET 2515WWL 180
COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2519 180
COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2535 180
COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 2539 180
COUTEAU À DÉSOSSER GIESSER 3105 180
COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3034 MANCHE ÉTROIT 191
COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3044 191
COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3851 191
COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3855 192
COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3856 192
COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3885 MANCHE ÉTROIT 191
COUTEAU À DÉSOSSER ICEL 3918 192
COUTEAU À DÉSOSSER SWIBO 5 8401 189
COUTEAU À DÉSOSSER SWIBO 5 8404 189
COUTEAU À DÉSOSSER SWIBO 5 8405 189
COUTEAU À DÉSOSSER SWIBO 5 8406 189
COUTEAU À DÉSOSSER SWIBO 5 8408 189
COUTEAU À DÉSOSSER SWIBO 5 8412 189
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6303 186
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6403 186
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6413 186
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6503 186
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6523 186
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6603 – 01-02-04-08 186
COUTEAU À DÉSOSSER VICTORINOX 5 6613 -12 – 18 - 11 186
COUTEAU À FILET 8 2418 198
COUTEAU À FILET DE SOLE 198
COUTEAU À FILETER POISSON ICEL HR08 198
COUTEAU À FROMAGE 1 POIGNÉE 200
COUTEAU À FROMAGE 1 POIGNÉE, LAME DÉPORTÉE 200
COUTEAU À FROMAGE 2 POIGNÉES 200
COUTEAU À FROMAGE GIESSER 9605WW 200
COUTEAU À FROMAGE GIESSER 9615 200
COUTEAU À FROMAGE GIESSER 9655 SP 201

C

COUTEAU À FROMAGE LAME COURBÉE 200
COUTEAU À FROMAGE LAME COURBÉE 2 POIGNÉES 200
COUTEAU À GÉNOISE DENTÉ 199
COUTEAU À HUÎTRES AVEC GARDE 198
COUTEAU À HUÎTRES MANCHE POLYPROPYLÈNE 198
COUTEAU À JAMBON GIESSER 7705 194
COUTEAU À JAMBON, SAUMON ALVÉOLÉ ICEL 194
COUTEAU À JAMBON VICTORINOX 5 4120 194
COUTEAU À JAMBON VICTORINOX 5 4233 194
COUTEAU À KEBAB GIESSER 7725 194
COUTEAU À LARD GIESSER 5005 194
COUTEAU À LÉGUMES GIESSER 8305SP 195
COUTEAU À PAIN 199
COUTEAU À PARER LES JAMBONS GIESSER 7305 194
COUTEAU À PARMESAN - POIGNARD 201
COUTEAU À PARMESAN - RACLEUR 201
COUTEAU À PARMESAN - TRACEUR 201
COUTEAU À PÂTISSERIE ICEL HR13 199
COUTEAU À PÂTISSERIE VICTORINOX 5 2933 199
COUTEAU À POISSON CRANTÉ 198
COUTEAU À POISSON MICRODENTÉ 198
COUTEAU À POISSONS SWIBO 5 8449 198
COUTEAU À SAIGNER GIESSER 3002 179
COUTEAU À SAIGNER GIESSER 3005 179
COUTEAU À SAIGNER GIESSER 3082 179
COUTEAU À SAIGNER GIESSER 3085 179
COUTEAU À SAIGNER ICEL 3139 191
COUTEAU À SAIGNER ICEL 3158 191
COUTEAU À SAIGNER SWIBO 5 8411 189
COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5503 – 02 – 08 – 01 185
COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 5603 – 02 – 08 – 01 185
COUTEAU À SAIGNER VICTORINOX 5 6003 – 02 – 01 – 04 185
COUTEAU À SAUMON À GUIDE 198
COUTEAU À SAUMON GIESSER 8475WWL 198
COUTEAU À SAUMON VICTORINOX 5 4623 198
COUTEAU À STEAK VICTORINOX 6 7233 202
COUTEAU À TOMATES VICTORINOX 6 7833 202
COUTEAU À TRANCHER GIESSER 2005, 2005WWL 181
COUTEAU À VOLAILLE GIESSER 3185 195
COUTEAU CHARCUTIER DENTÉ 194
COUTEAU DE BOUCHER VICTORINOX 5 7403 195
COUTEAU DE CHEF GIESSER 8455 201
COUTEAU DE CUISINE ICEL HR03 202
COUTEAU DE CUISINE VICTORINOX 5 2003 202
COUTEAU DE PLOT SWIBO 5 8435 190
COUTEAU DE POCHE 203
COUTEAU FORME SABRE 195
COUTEAU GLISSNER SÉPARATEUR 204

C

COUTEAU OFFICE AVEC MITRE 202
COUTEAU OFFICE AVEC MITRE FORGÉ 202
COUTEAU OFFICE GIESSER 8315SP 202
COUTEAU OFFICE VICTORINOX 6 7433 202
COUTEAU OFFICE VICTORINOX 6 7703-01 202
COUTEAU OPINEL INOX 203
COUTEAU OPINEL INOX BOUT ROND 203
COUTEAU SAIGNE POULET ICEL 3036 195
COUTEAU SAIGNE POULET ICEL 5325 191
COUTEAU SANTOKU GIESSER 8269 WWLK 201
COUTEAU TARTINEUR 203
COUTEAU TRANCHELARD VICTORINOX 5 4403 194
COUTEAU TRANCHELARD VICTORINOX 5 4502-03 195
COUTEAU TRIPIER GIESSER 3405 195
COUTEAU TRIPIER GIESSER 3425 195
COUTEAU UNIVERSEL BOUT ARRONDI 202
COUTEAUX GIESSER PRIMELINE 182, 183
COUTEAUX TOUR EIFFEL 188, 189
COUTEAUX VICTORINOX DUAL GRIP 187, 188
COUTELIÈRES INOX 207
CURE MOËLLE 203
CUTTER À BEC CENON 211
CUTTER À BEC DÉTECTABLE CRICRI2 212
CUTTER À BEC DÉTECTABLE SECUMAX 150 211
CUTTER À BEC DÉTECTABLE SECUMAX 320 211
CUTTER À BEC DÉTECTABLE SOFIAC2 212
CUTTER À BEC SECUMAX 350 211
CUTTER À BEC SECUMAX EASYSAFE 211
CUTTER À GACHETTE QUAIRIE 211
CUTTER À GACHETTE SECUNORM MIZAR 210
CUTTER DÉTECTABLE PROFI25 210
CUTTER DÉTECTABLE SECUNORM 610 211
CUTTER DÉTECTABLE SMARTCUT 210
CUTTER GEMEL 2 210
CUTTER SECUNORM 500 ET SECUNORM 500 LAME COURTE 210
CUTTER SECUNORM 540 210
CUTTER SECUPRO 625 210
CUTTER STANDARD BELIN 210

E

ECAILLEUR À POISSON 18 CM 199
ECAILLEUR À POISSON 8 CM 199
ECAILLEUR À POISSON CUILLÈRE 13 CM 199
ENROULEUR TOOL RETRACTOR 212
ETUI PORTE-COUTEAUX INOX ET SUPPORT INOX 207

F

FENDOIR BOBET 196
FENDOIR DICK 92022 196
FENDOIR DICK 92107 - SOLITUDE 196
FEUILLE À PÂTÉ 17 CM 197
FEUILLE DROITE RENFORCÉE 197
FEUILLE DROITE RENFORCÉE MANCHE PLAT 197

F

FEUILLE DROITE RENFORCÉE MANCHE ROND 197
FEUILLE SUISSE 197
FEUTRE POUR AFFÛTEUSE À BANDES 221
FUSIL GIESSER BI-MATIÈRE ROND OU OVALE 215
FUSIL GIESSER OVALE RUGUEUX 215
FUSIL ISLER PX 88 OVALE 217
FUSILS DICK 215, 216, 217

G

GANIVETTE INOX 196
GARGOT À PORCS 196
GOUGE À JAMBON 203

L

LAMES TRAPÈZE 212

M

MALLETTE BOUCHERIE 205
MALLETTE DE CUISINE 205
MALLETTE MÉTALLIQUE VIDE 205
MALLETTE PLASTIQUE VIDE 205

P

PÂTE D'AFFÛTAGE GRISE DIALUX 221
PÂTE D'AFFÛTAGE VERTE 221
PELLE À RACLETTE 201
PIERRE À AIGUISER 221
PIERRE À AIGUISER À HUILE ALUMINE 221

R

RÉNOVATEUR À OS INOX 204
RÉNOVATEUR À OS POLYÉTHYLÈNE 204
ROUE À LAMELLES 221

S

SÉCATEUR À VOLAILLES PLASTIQUE 203
SÉCATEUR À VOLAILLES TOUT INOX 203
SONDE À FROMAGE 201
SONDE À FROMAGE INOX 201

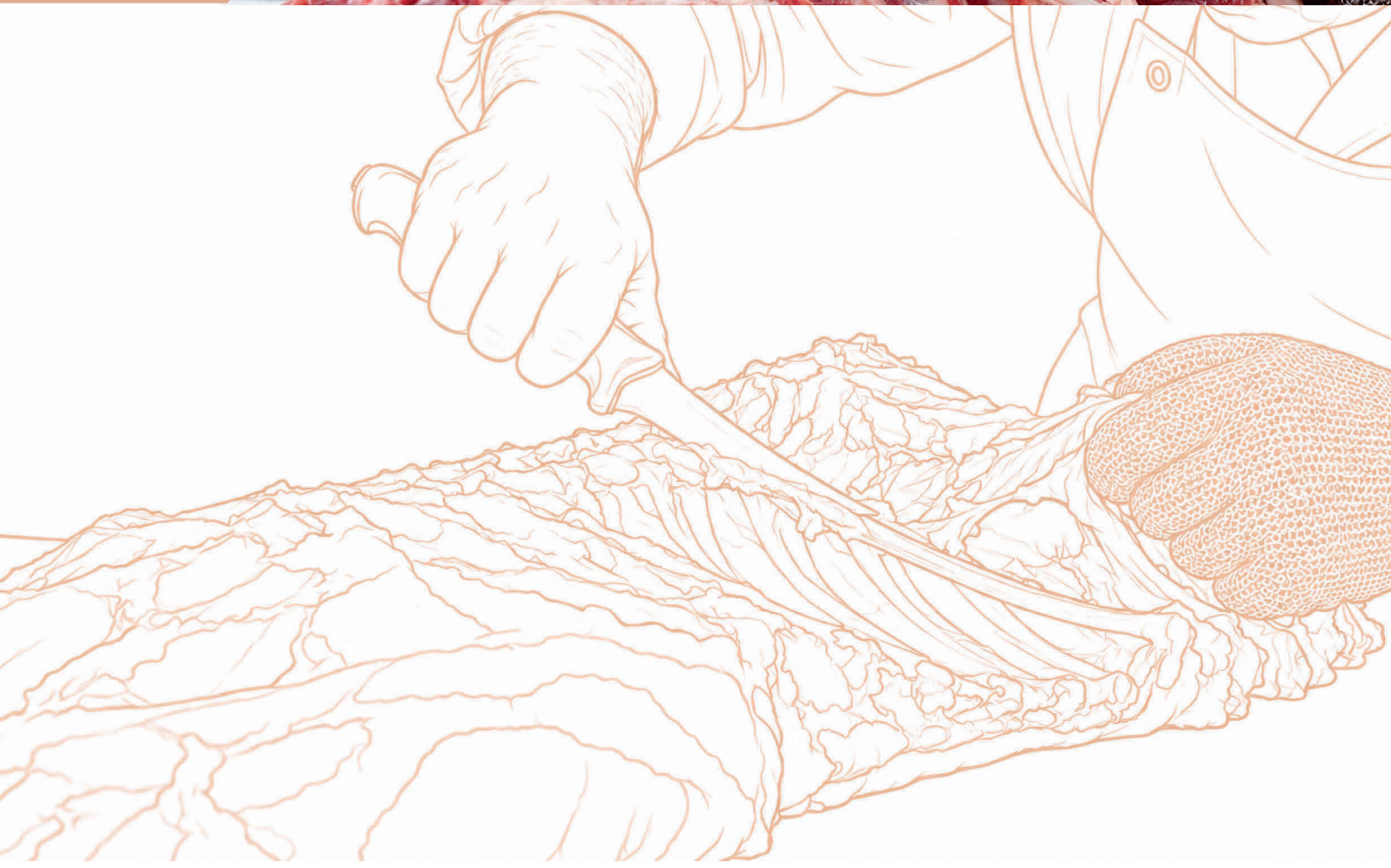
T

TESTEUR DE LAME 203
TIRE-CÔTES ET LAMES 204

3a

Couteaux Giesser





1	Couteaux à saigner	179
2	Couteaux à désosser	179-180
3	Couteaux à découper	181
4	Couteaux spécifiques	182
5	Gamme PRIMELINE	182-183

GIESSER MADE IN GERMANY

Depuis 1776, **GIESSER** conçoit et fabrique en Allemagne des couteaux professionnels reconnus pour leur précision, leur robustesse et leur longévité. Cette entreprise familiale propose aujourd'hui plus de 2 500 couteaux et accessoires destinés notamment aux métiers de bouche et à l'industrie agroalimentaire. Plus de 8 000 couteaux sont fabriqués chaque jour dans son usine de Winnenden.

Couteau à saigner GIESSER 3002



Lame droite, rigide.
Longueur 21 cm.

Code: 26887

ADLER



Manche ADLER (garde N°2) avec garde de sécurité prononcée pour une protection maximale

Couteau à saigner GIESSER 3005



Lame droite, rigide.

3005	Noir
21 cm	21170
24 cm	15462
30 cm	15463

Couteau à saigner GIESSER 3082



Lame droite, rigide.

3082	Jaune	Noir	Vert
15 cm	12464	23589	26886
18 cm	12465	12365	12366
22 cm	30101	-	-

ADLER



Manche ADLER (garde N°2) avec garde de sécurité prononcée pour une protection maximale

Couteau à saigner GIESSER 3085



Lame droite, rigide.

3085	Bleu	Jaune	Noir	Rouge	Vert
11 cm	5300	1872	-	5302	5301
13 cm	3969	1873	-	3968	3967
15 cm	10215	1874	15464	9924	9925
18 cm	9928	1875	25030	9927	9926
22 cm	5775	1876	15104	11762	9929
24 cm	5774	1877	-	11530	-

Couteau à désosser GIESSER 2509



Lame medium, courbée.
Manche droit.

2509	Bleu	Jaune	Noir	Rouge	Vert
13 cm	-	8623	15792	5191	5190
15 cm	21773	8622	15793	5195	-

Couteau à désosser GIESSER 2505



Lame medium, courbé

2505	Bleu	Jaune	Noir	Rouge	Vert
10 cm	-	-	20997	-	-
13 cm	6382	1860	15455	9950	8532
15 cm	4489	1861	15453	8576	9259

Couteau à désosser GIESSER 2505WWL



Lame medium, courbée, alvéolée

2505 WWL	Jaune	Noir
13 cm	10432	
15 cm	10433	30097

Couteau à désosser GIESSER 2515 et 2515WWL





Lame forte.
Lame courbée et alvéolée pour la version WWL.

2515	Bleu	Jaune	Noir	Rouge	Vert
13	8805	1862	30084	4367	9514
15	5778	1863	11757	9923	7817
17	23952	10472	30087	7494	6525

2515 WWL	Bleu	Jaune	Noir	Rouge	Vert
13	-	10434	30104	-	-
15	15373	3970	30105	-	-
17	6534	10473	15947	15669	23953

Couteau à désosser GIESSER 2519



Lame forte, courbée.
Manche droit.

2519	Jaune	Noir
13	9211	-
15	9212	17622

Couteau à désosser GIESSER 2535



Lame extra flexible, courbée.

2535	Jaune	Noir	Rouge
13	9290	15483	12832
15	9291	30091	15485

Couteau à désosser GIESSER 2539



Lame extra flexible, courbée.
Manche droit.

2539	Jaune
15	12593

Couteau à désosser GIESSER 3105



Lame droite, rigide.

3105	Bleu	Jaune	Noir	Rouge	Vert
10	-	-	-	-	10566
13	30100	1882	25031	4781	-
16	-	1883	25032	20057	-

GIESSER MADE IN GERMANY

Couteau à découper GIESSER 4025 et 4025W



Lame droite, rigide.
Dentée pour la version W longueur de lame 24 cm

4025	Bleu	Jaune	Noir	Rouge	Vert	4025W
16	5291	1910	-	5283	-	-
18	4014	1911	-	3978	-	-
21	4007	1912	-	9593	9931	-
24	9933	1913	15466	3979	9932	1919
27	-	1914	25033	-	9934	-
30	-	1915	25034	7205	20056	-
36	25035	1918	25036	-	-	-

Couteau à découper GIESSER 4005



Couteau à découper.
Lame droite, rigide.

4005	Jaune
18	4077
21	6912

Couteau à découper GIESSER 4025WWL



Couteau à découper.
Lame droite, rigide, alvéolée.
30 cm.

Code: 1923

Couteau à découper GIESSER 4005WWL



Lame droite, rigide, alvéolée.
Longueur 24 cm.

Code: 15465

Couteau à découper GIESSER 4035



Lame droite, flexible.
Forme large.
Longueur 21 cm.

Code: 1930

Couteau à trancher GIESSER 2005, 2005WWL



Lame rigide, courbée.



Lame rigide, courbée, alvéolée.

2005	Bleu	Jaune	Noir	Rouge	Vert
20	-	9917	30082	-	-
22	21723	12594	17661	12595	-
25	-	15832	17621	-	-
2005 WWL	**Bleu**	**Jaune**	**Noir**	**Rouge**	**Vert**
20	21331	6406	15600	-	23955
22	21466	17689	17690	-	-
25	21467	1878	12602	-	-

Couteau à découper GIESSER 4022



Lame droite, rigide.

4022	Vert
18	12424
21	12426

ADLER

Manche ADLER (garde N°2) avec garde de sécurité prononcée pour une protection maximale

GIESSER MADE IN GERMANY

Couteau à dépouiller GIESSER 2025



Lame large et courbée.

2025	Jaune
15	4090
18	6911

Couteau à dénerver GIESSER 7365, 7365 WWL et manche étroit



7365 Lame étroite, flexible.



7365 WW - Lame étroite, flexible, alvéolée.



7365 Manche étroit *
Lame étroite, flexible

7365	Bleu	Jaune	Noir
16	17540*	-	-
18	25038	1943	25039
20	-	1944	25040
22	-	-	25041
7365 WWL	**Bleu**	**Jaune**	**Noir**
20	-	15470	-

GAMME PRIMELINE

- Conçue pour une utilisation intensive
- Manche bi-matière souple, antidérapant et ergonomique qui absorbe les vibrations (réduction des TMS)
- Bague d'étanchéité à la garde pour une hygiène parfaite.
- Affutage facilité grâce à l'inclinaison de la jonction entre le manche et la lame.
- Numérotation individuelle pour une meilleure traçabilité.

GIESSER MADE IN GERMANY



Couteau à saigner GIESSER PRIMELINE 12308



Lame rigide.
Longue butée.
Manche avec garde

12308	Bleu	Noir
15	17927	17691
18		17498

Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 11250



Lame medium, courbée.

11250	Bleu	Jaune	Noir	Rouge	Vert
13	21722	20543	15448	17320	23948
15	17925	17615	15454	15864	
17		20544			

Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 11251



Lame rigide, courbée.

11251	Bleu	Jaune	Noir	Rouge
13	23949	21070	17667	21996
15	17926	21071	17668	23950
17			23954	

Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 11253



Lame extra flexible, courbée.

11253	Noir
13	21489
15	21490

Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 12251



Lame rigide, courbée.
Longueur 15 cm.
Longue butée

Code: 20241

Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 12260



Lame rigide, large.
Longueur 15 cm.
Longue butée.

Code: 25043

Couteau à trancher GIESSER PRIMELINE 11200



Couteau à trancher, à filet.
Lame rigide.

11200	Noir	Jaune
20	17669	21465

Couteau à trancher GIESSER PRIMELINE 12200



Couteau à trancher, à filet.
Lame rigide, longue butée.
Longueur 22 cm.

Code: 17734

Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 11251 WWL



Lame rigide, courbée, alvéolée.

1125WWL	Bleu
13	26080
15	26081

Couteau à désosser GIESSER PRIMELINE 12250



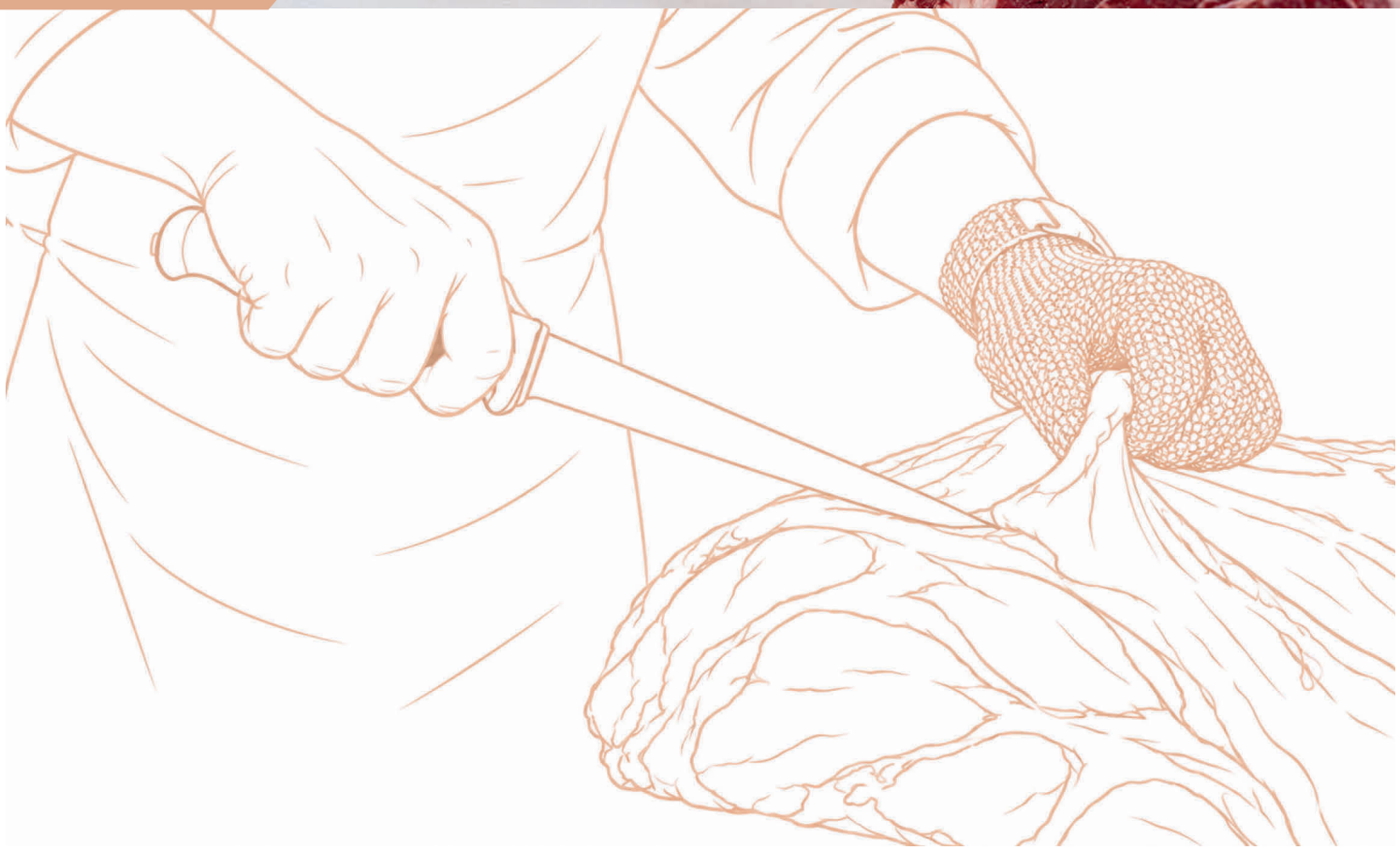
Lame medium, courbée
Longueur 13 cm.
Longue butée.

Code: 23757

3b

Couteaux VICTORINOX





1	Couteaux à saigner	185
2	Couteaux à désosser	186
3	Couteaux à découper	186
4	Couteaux spécifiques	187
5	Gamme DUAL GRIP	187-188
6	Couteaux TOUR EIFFEL	188-189
7	Couteaux SWIBO	189-190

VICTORINOX

VICTORINOX

Fondée à Ibach, en Suisse, **Victorinox** est mondialement reconnue pour son savoir-faire coutelier. Ses couteaux professionnels associent **qualité de coupe, robustesse et ergonomie** pour répondre aux exigences quotidiennes des métiers de la viande et de l'agroalimentaire. Une référence fiable, conçue pour offrir précision et efficacité durablement.



FIBROX

Manches ergonomiques antidérapants.
Lames extrêmement aiguisées en inox



DUAL GRIP

Manches bi matière antidérapants pour préserver la main et le poignet.
Lames robustes en inox, conçues pour un usage intensif.

Couteau à saigner VICTORINOX 5 5103 – 08

FIBROX



Lancette volaille.
Lame droite, rigide.

	Jaune	Noir
	5 5108	5 5103
10	15549	10996

Couteau à saigner VICTORINOX 5 5503 – 02 – 08 – 01

FIBROX



Lame droite, rigide.
Pointe demi-arrondie.

	Bleu	Jaune	Noir	Rouge
	5 5502	5 5508	5 5503	5 5501
18	-	-	30077	60023
20	11534	11537	8044	11532
22	11535	11538	8045	11533
25	-	-	8046	-
30	-	-	11536	-

Couteau à saigner VICTORINOX 5 6003 – 02 – 01 – 04

FIBROX



Lame droite, rigide, large.
Longueur 15 cm.

	Bleu	Noir	Rouge	Vert
	5 6002	5 6003	5 6001	5 6004
12	-	60000	60005	-
15	60004	60002	-	60037

Couteau à saigner VICTORINOX 5 5603 – 02 – 08 – 01

FIBROX



Lame droite, rigide, pointue.

	Bleu	Jaune	Noir	Rouge
	5 5602	5 5608	5 5603	5 5601
12	-	-	8040	-
14	11539	11542	8041	11377
16	11540	11543	8042	11378
18	-	11544	8043	-
20	-	-	11541	-

VICTORINOX

Couteau à désosser VICTORINOX 5 6303

FIBROX



Lame étroite usée.

5 6303	Noir
12	30076
15	60035

Couteau à désosser VICTORINOX 5 6403

FIBROX



Lame droite, rigide, extra-étroite usée.

5 6403	Noir
12	8052
15	8053

Couteau à désosser VICTORINOX 5 6413

FIBROX



Lame flexible, extra-étroite, usée.

5 6413	Noir
12	15185
15	17169

Couteau à désosser VICTORINOX 5 6503

FIBROX



Lame forte, large, courbée, dos inversé.
Longueur 15 cm.

Code: 10672

Couteau à désosser VICTORINOX 5 6523

FIBROX



Lame alvéolée, courbée, large, dos inversé.
Longueur 15 cm.

Code: 25175

Couteau à désosser VICTORINOX 5 6603 – 01-02-04-08

FIBROX



Lame rigide, courbée, étroite, dos inversé.

	Bleu 5 6602	Jaune 5 6608	Noir 5 6603	Rouge 5 6601	Vert 5 6604
12	11022	11548	8054	11020	20993
15	11023	11549	8055	11021	20994

Couteau à désosser VICTORINOX 5 6613 -12 – 18 - 11

FIBROX

Lame flexible, courbée, étroite, dos inversé.



	Bleu 5 6612	Jaune 56 618	Noir 5 6613	Rouge 5 6611
12	11351	11350	11349	11352
15	11546	11547	10567	11545

Couteau à découper VICTORINOX 5 5203 – 02 – 08 - 01

FIBROX



Lame forte.

	Bleu 5 5202	Jaune 5 5208	Noir 5 5203	Rouge 5 5201
16	-	-	10997	-
18	-	60034	10998	-
20	-	25171	8047	-
23	-	17626	8048	-
26	-	25172	8049	-
28	-	-	8050	-
31	-	25173	8051	20542
36	25051	25174	10999	-

VICTORINOX

Couteau à découper VICTORINOX 5 7203

FIBROX



Lame rigide, courbée, étroite, dos inversé.

5 7203	Noir
20	9567
25	9570

Couteau à dépouiller VICTORINOX 5 7803

FIBROX



Lame forte, courbée.
Longueur 15 cm.
Forme américaine.

Code: 11000

Couteau à dénerver VICTORINOX 5 3703 – 02 – 08 – 01 – 04

FIBROX



Couteau à dénerver / filet de sole
Lame droite, flexible
Pointe milieu

	Bleu	Jaune	Noir	Rouge	Vert
	5 3702	5 3708	5 3703	5 3701	5 3704
16			10128		
18			10684		
20	25050	25169	8039	20541	25186

Couteau à dénerver VICTORINOX 5 3763

FIBROX



Couteau à dénerver / filet de sole.
Lame droite, flexible, étroite usée.
Longueur 20 cm.

Code: 8400

GAMME DUALGRIP

DES MANCHES CONFORTABLES POUR DES COUPES PRÉCISES
Lames robustes en inox, au tranchant professionnel, conçues pour un usage intensif.
Manches bi matière antidérapants pour préserver la main et le poignet.
Couteaux durables, fabriqués en Suisse et certifiés NSF.

VICTORINOX



Couteau à saigner VICTORINOX 5 5603 Dual Grip

FIBROX + DUAL GRIP



Lame droite, rigide, pointue.
Manche bi-matière en fibrox Dual Grip noir.

5 5603 DG	Noir
14	27121
16	27122

Couteau à désosser VICTORINOX 5 6503 Dual Grip

FIBROX + DUAL GRIP



Lame forte, large, courbée, dos inversé.
Longueur 15 cm.
Manche bi-matière en fibrox Dual Grip noir.

Code: 23320

VICTORINOX

Couteau à désosser VICTORINOX 5 6603 Dual Grip

FIBROX + DUAL GRIP



Lame rigide, courbée, étroite.
Longueur 15 cm.
Manche bi-matière en fibrox Dual Grip noir.

Code: 27115

Couteau à désosser VICTORINOX 5 6613 Dual Grip

FIBROX + DUAL GRIP



Lame flexible, courbée, étroite, dos inversé.
Manche bi-matière en fibrox Dual Grip noir.

5 6613 DG	Noir
12	23321
15	23322

Couteau de boucher VICTORINOX 5 7223 Dual Grip

FIBROX + DUAL GRIP



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

5 7223 DG	Noir
20	23366
25	23367

Couteaux TOUR EIFFEL

Couteau à saigner TOUR EIFFEL

FIBROX



Lame droite, rigide.
Pointe demi-arrondie.

Ref	Taille	Code
73P	20	1780
74P	22	1782
82P	25	1784

Couteau à désosser TOUR EIFFEL

FIBROX



Lame droite, rigide, pointue.

Ref	Taille	Code
69P	12	1772
70P	14	1774
71P	16	1776
72P	18	1778

Couteau à désosser TOUR EIFFEL

FIBROX



Lame rigide, courbée, étroite.

Ref	Taille	Code
805P	12	1854
806P	15	1855

Couteau à découper TOUR EIFFEL

FIBROX



Lame étroite, forte, dos renversé.

Ref	Taille	Code
82P	23	1795
83P	26	1798
84P	28	1801
85P	31	1803

Couteaux TOUR EIFFEL

Couteau à dénerver TOUR EIFFEL

FIBROX



Couteau à dénerver / filet de sole
Lame droite, flexible.

Ref	Taille	Code
56P	16	1755
57P	18	1757
58P	20	1760

SWIBO

VICTORINOX

MANCHE GRILLON®



Manche Grillon® en polyamide jaune, ergonomique, antidérapant et non poreux. Résistant aux chocs et à la stérilisation.

Couteau à désosser SWIBO 5 8401

MANCHE GRILLON®



Lame droite, rigide, large.

5 8401	Jaune
14	8022
16	8023
18	8024

Couteau à désosser SWIBO 5 8404

MANCHE GRILLON®



Lame courbée, étroite, medium, dos renversé,16 cm.

Code: 9834

Couteau à désosser SWIBO 5 8405

MANCHE GRILLON®



Lame étroite courbée, rigide, dos inversé.

5 8405	Jaune
13	8025
16	8026

Couteau à désosser SWIBO 5 8406

MANCHE GRILLON®



Lame courbée, étroite, flexible.
16 cm, dos renversé

Code: 9835

Couteau à désosser SWIBO 5 8408

MANCHE GRILLON®



Lame droite, rigide, étroite usée, 16 cm.

Code: 8028

Couteau à saigner SWIBO 5 8411

MANCHE GRILLON®



Lame droite, rigide.

5 8411	Jaune
18	8791
20	8337

Couteau à désosser SWIBO 5 8412

MANCHE GRILLON®



Lame droite, rigide, large.
Pointe milieu.

5 8412	Jaune
13	8030
15	8031
18	8032

Couteau à dépouiller SWIBO 5 8421

MANCHE GRILLON®



Lame rigide, 16 cm.

Code: 8546

Couteau à découper SWIBO 5 8431

MANCHE GRILLON®



Lame droite, rigide.

5 8431	Jaune
21	8033
24	8034
26	8035

Couteau à découper SWIBO 5 8433

MANCHE GRILLON®



Lame droite, medium étroite, 31 cm.

Code: 8038

Couteau de plot SWIBO 5 8435

MANCHE GRILLON®



Lame courbée, rigide, étroite.

5 8435	Jaune
22	8296
26	8297



Autres couteaux

3c

Couteau à saigner ICEL 3158



Lame droite, forte.

3158	Bleu
22	14084
25	14028

Couteau à saigner ICEL 3139



Lame droite, forte, large.

3139	Bleu	Jaune	Vert
18	14071	14074	14080
20	14072	-	-

Couteau saigne poulet ICEL 5325



Lame droite, rétrécie.
Longueur 10 cm.

Code: 14061

Couteau à désosser ICEL 3034 manche étroit



Lame droite, forte, pointue.
Longueur 13 cm.

Code: 14094

Couteau à désosser ICEL 3885 manche étroit



Lame courbée, forte, pointue.
Longueur 13 cm.

Code: 14092

Couteau à désosser ICEL 3044



Lame droite, forte, pointue.

3044	Bleu	Rouge
13	14058	
15	14059	14068
18	14060	

Couteau à désosser ICEL 3851



Lame courbe, forte, pointue, alvéolée.

3851	Bleu
13	14062
15	14063

Couteau à désosser ICEL 3855



Lame courbée, forte, pointue.

3855	Bleu	Jaune	Noir	Rouge
13	14038			
15	14039	14041	21652	14043
17	14089			

Couteau à désosser ICEL 3856



Lame courbée, semi-flexible, pointue.

3856	Bleu	Jaune	Noir
13	14046	14048	
15	14047	14049	23677

Couteau à désosser ICEL 3918



Lame droite, forte.

3918	Bleu
13	14030
15	14031

Couteau à découper ICEL 3181



Lame droite, forte, large.

3181	Bleu	Jaune	Noir
16	-	14005	-
18	-	14006	-
20	14002	14007	-
24	14003	-	-
26	14004	-	21642
30	14027	-	21643
36	-	-	21644

Couteau à découper ICEL 3602



Lame forte, large, forme sabre arrondie.
Longueur 25 cm.

Code: 60025

Couteau à découper ICEL HR14



Lame étroite, pointue.

HR14	Noir
25	21647
30	21648

DICK
Traditionsmarke der Profis



Ergonomiques, antidérapants et hygiéniques, les manches ErgoGrip assurent une prise en main sûre et confortable. Résistants aux chocs, à l'abrasion et à la chaleur, ils sont adaptés à un usage professionnel intensif.

Couteau à désosser 8 2991

MANCHE ERGOGRIP®



Lame courbée, rigide.

82991	Bleu
13	8920
15	8919

Couteau à désosser 8 2259

MANCHE ERGOGRIP®



Lame droite, rigide, large.
Longueur 13 cm.

Code: 9916



3d

Couteaux par métier

1	Couteaux boucherie charcuterie	194-195
2	Taillanderie	196-197
3	Couteaux poissonnerie	198-199
4	Couteaux boulangerie pâtisserie	199
5	Couteaux fromagerie	200-201
6	Couteaux de cuisine	202-203
7	Accessoires	204-207

Boucherie charcuterie

Couteau à parer les jambons GIESSER 7305

GIESSER



Lame medium.

7305	Jaune	Noir
21	1936	
31		25037

Couteau à parer les jambons GIESSER 7305WWL

GIESSER



Lame medium, alvéolée.
Longueur 21 cm.

Code: 15469

Couteau à jambon GIESSER 7705

GIESSER



Couteau à charcuterie.
Bout arrondi.
Longueur 25 cm.

Code: 20058

Couteau à jambon GIESSER 7705WWL

GIESSER



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

Code: 17736

Couteau à jambon VICTORINOX 5 4233

VICTORINOX FIBROX



Couteau à jambon.
Lame dentée.

5 4233	Noir
30	10665
36	10666

Couteau à jambon VICTORINOX 5 4120

VICTORINOX



Lame alvéolée.
Longueur 30 cm.
Manche érable (bois)

Code: 10664

Couteau à jambon, saumon alvéolé ICEL

ICEL



Lame acier inoxydable, alvéolée.
Largeur 20 mm.
Longueur 30 cm.
Manche en polypropylène

	Bleu	Noir
30	25007	25005

Couteau charcutier denté

AU NAIN



Couteau Pâté-croûte.
Lame inox, micro-dentée.
Longueur 28 cm.

Code: 25022

Couteau à kebab GIESSER 7725

GIESSER



Lame droite, large (4cm), flexible.
Longueur 45 cm.

Code: 20178

Couteau à lard GIESSER 5005

GIESSER



Lame extra large, droite, rigide.
Longueur 32 cm.
Manche plastique.

Code: 8311

Couteau tranchelard VICTORINOX 5 4403

VICTORINOX FIBROX



Lame étroite, pointue.
Longueur : 25 cm.
Largeur de lame : 3 cm.

Code: 12678

Boucherie charcuterie

Couteau tranchelard VICTORINOX 5 4502-03



Lame droite, medium, pointue.
Longueur 30 cm
Largeur de lame : 4 cm.

5 450	Bleu	Noir
30	25170	11001

Couteau tripier GIESSER 3405



Lame droite, rigide.
Bouton d'acier.

3405	Jaune	Noir
16	1894	26693

Couteau tripier GIESSER 3425



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

Code: 1895

Couteau de boucher VICTORINOX 5 7403



Lame pointe, large.
Forme sabre.

	5 7403
20	60009
25	60010
31	60011
36	25176

Couteau forme sabre



Manche en thermo gommé anti-dérapant.
Lame inox.
Longueur 40 cm

Code: 8918

Couteau à volaille GIESSER 3185



Idéal pour les volailles
Lame droite, forte.
Longueur 10 cm.

Code: 11771

Couteau saigne poulet ICEL 3036



Idéal pour les volailles.
Lame courte, pointue.

3036	Noir
7	1983
9	7630

Couteau à bec d'oiseau VICTORINOX 6 7501



Lame forte, courte.
Longueur 6 cm.

Code: 24625

Couteau à bec d'oiseau ICEL



Lame forte, courte.
Longueur 6 cm.

Code: 11002

Couteau à légumes GIESSER 8305SP



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

Code: 21453

Taillanderie

Gargot à porcs



Lame acier carbone, manche bois.
Longueur lame: 30 cm.
Longueur totale 70 cm.
Poids 2 kg

Code: 2040

Fendoir DICK 92107 - SOLITUDE



Lame inox, manche plastique.
Longueur lame: 35 cm.
Poids: 2,64 kg

Code: 2041

Fendoir BOBET



Lame inox poli satin.
Manche en polypropylène.

Taille	Code
20 cm	4344
25 cm	4345

Fendoir DICK 92022



Lame inox.
Manche plastique.
Longueur 25 cm.
Poids: 1,9 kg
Manche à rivets

Code: 2039

Ganivette inox

Lame inox,
Manche ABS noir.
Poids 1,5 kg



Code: 20971

Couperet parisien inox

Lame inox, manche nylon.
Poids : 1,5 kg.



Code: 6730

Couperet volailles 18 cm

Lame 18 cm, inox.
Manche ABS avec 3 rivets inox.



Code: 21337

Taillanderie

Feuille à pâté 17 cm



Lame inox.
Manche en ABS avec 3 rivets aluminium.

Code: 21338

Feuille Suisse



Lame inox satinée.
Longueur lame: 26 cm.
Manche polypropylène.

Code: 17806

Feuille droite renforcée manche plat



Lame inox poli miroir.
Manche plat en polypropylène.

Taille	Code
24CM	10210
26CM	10211

Feuille droite renforcée manche rond



Lame inox poli miroir.
Manche rond en polypropylène.

Taille	Code
24CM	2046
26CM	2047
28CM	2048

Feuille droite renforcée



Lame inox.
Longueur lame : 30 cm.
Manche rond en polypropylène.

Code: 11376

Poissonnerie

Couteau à saumon GIESSER 8475WWL



Lame alvéolée.
Longueur 31 cm.

8475WWL	Bleu	Noir
31	25042	20061

Couteau à saumon VICTORINOX 5 4623



Lame flexible, alvéolée.
Longueur 30 cm.

Code: 11004

Couteau à saumon à guide



Couteau avec barrette réglable (qui sert de guide et permet de couper des tranches toujours de la même épaisseur)
Lame en inox.
Lame: 40 cm.
Manche polypropylène

Code: 25052

Couteau à poisson cranté



Lame inox, crantée (grandes dents).
Manche en polypropylène surmoulé.

	Bleu
30	4673
33	25009
42	21456

Couteau à poisson microdenté



Lame inox, microdentée.
Manche en polypropylène surmoulé.

	Bleu
33	20051
42	23910

Couteau à poissons SWIBO 5 8449



Couteau filet de sole
Lame flexible, 20 cm.

Code: 8298

Couteau à fileter poisson ICEL HR08



Lame large, pointue, extra-flexible.

HR08	Bleu	Noir
18	-	21653
20	14097	21654

Couteau à filet de sole



Couteau avec mitre.
Lame souple en inox, 17 cm.
Manche en ABS, assemblage par rivets.

Code: 23928

Couteau à filet 8 2418



Lame courbée, medium.
Longueur 18 cm.

Code: 21356

Couteau à huîtres avec garde



Couteau lancette
Lame en inox, manche en polypropylène.
Longueur de lame : 6 cm

Code: 21705

Couteau à huîtres manche polypropylène



Couteau lancette
Manche en polypropylène
Lame biseau 9 cm en inox

Code: 17753

Poissonnerie

Couteau à coquille Saint Jacques 11cm



lame en inox.
Longueur lame : 11 cm

Code: 15893

Ecailleur à poisson cuillère 13 cm



Lame inox.
Manche en polypropylène.

Code: 23362

Ecailleur à poisson 8 cm



Lame inox
Manche en polypropylène

Code: 21754

Ecailleur à poisson 18 cm



Manche ABS

Code: 20007

Boulangerie pâtisserie

Couteau à génoise denté



Couteau génoise.
Lame large, dentée.

GIESSER / ICEL

	Jaune	Noir
7705W 28	25015	6661
36		20409

Couteau à pâtisserie VICTORINOX 5 2933



Lame dentée.
Longueur 26 cm.

Code: 25168

Couteau à pâtisserie ICEL HR13



Lame droite, micro-dentée.
Longueur 30 cm.

Code: 21655

Couteau à pain



Lame droite, large, dentée
(tranchant ondulé).

	Noir	Jaune
18	17874	
21	20060	
24	11005	25016

Fromagerie

Couteau à fromage GIESSER 9615



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

Code: 1946

Couteau à fromage GIESSER 9615WWL



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

Code: 25244

Couteau à fromage 2 poignées



Lame inox.
Deux poignées en polypropylène.

	Noir	Bleu	Vert	Jaune
30	6997			
36	6998	20497		20498
40	25020		25021	25164
50	6999			25165

Couteau à fromage lame courbée 2 poignées



Lame inox, courbée.
Longueur lame 38 cm.
Deux poignées en polypropylène.

Code: 25245

Couteau à fromage lame courbée



Lame inox, courbée.
Longueur lame 38 cm.
Deux poignées polypropylène, dont une horizontale.

Code: 20011

Couteau à fromage GIESSER 9605WW



Lame alvéolée.

9605 WW	Noir	Vert
26	25241	25242

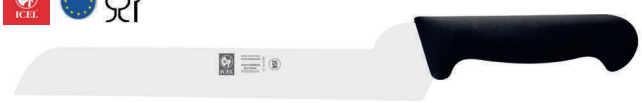
Couteau à fromage 1 poignée



Lame inox.
Une poignée en polypropylène.

	Jaune	Noir
25	23831	
32	20496	7053

Couteau à fromage 1 poignée, lame déportée



Lame inox déportée.
Une poignée en polypropylène.
Longueur lame 26 cm.

	Jaune	Noir
26	23832	23833

Fromagerie

Couteau à parmesan - poignard



Longueur : 11 cm.
Manche rond.

Code: 20492

Couteau à parmesan - racleur



Longueur : 16 cm.
Manche rond.

Code: 20494

Couteau à parmesan - traceur



Couteau à bec.
Manche rond.

Code: 25156

Couteau à fromage GIESSER 9655 SP



Couteau pour pâte molle, lame dentée courbée.

9655SP	Noir	Bleu	Vert
15	20062	20490	25243

Sonde à fromage



Lame inox.
Longueur lame 11 cm.
Manche en polypropylène.

Code: 23830

Sonde à fromage inox



Entièrement en inox.
Longueur lame 10cm.

Code: 27440

Pelle à raclette



Lame inox.
Longueur lame 10 cm.
Manche en polypropylène.

Code: 23829

Couteaux de cuisine

Couteau de chef GIESSER 8455



Lame pointue, forme large.

8455	Rouge	Vert	Jaune
20	21848		
26		21851	
31			25017

Couteau Santoku GIESSER 8269 WWLK



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

Code: 21854

Couteau à décorer GIESSER 9605 BS



Lame ondulée et déportée.
Idéal pour de jolies présentations.
Longueur 12 cm.

Code: 21986

Couteaux de cuisine

Couteau de cuisine VICTORINOX 5 2003

VICTORINOX FIBROX



Lame forte.

5 2003	Noir
19	11003
22	10662
25	10663
28	25167
31	23597

Couteau office GIESSER 8315SP

GIESSER



Lame pointue.

8315SP	Noir	Jaune	Rouge	Vert	Bleu
8	21329				
10	21328	21327	21852	21853	24192

Couteau office VICTORINOX 6 7703-01

VICTORINOX SWISS CLASSIC



Office, lame pointue.

6 770	Noir	Rouge
8	10667	
10	10668	15491

Couteau office VICTORINOX 6 7433

VICTORINOX SWISS CLASSIC



Office, lame crantée, pointue, longueur 8 cm.

Code: 24597

Couteau de cuisine ICEL HR03



Lame large, pointue.
Longueur 15 cm.

Code: 21645

Couteau office avec mitre

AU NAIN



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

Code: 21775

Couteau universel bout arrondi



Lame dentée, arrondie.
Longueur 11 cm.

Code: 10671

Couteau office avec mitre forgé

DÉGLON



Couteau office avec mitre.
Lame pointue forgée
Manche polypropylène

	Noir
8	23342
10	23343

Couteau à steak VICTORINOX 6 7233

VICTORINOX



Lame dentée, pointue.
Longueur 11 cm.

Code: 12995

Couteau à tomates VICTORINOX 6 7833

VICTORINOX



Lame dentée, bout arrondi.
Longueur 11 cm.

Code: 60029

Couteaux de cuisine

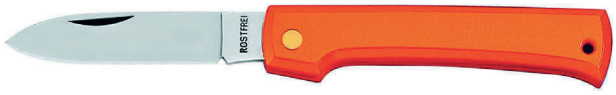
Couteau tartineur



Lame en inox.
Lame : 9 cm.
Manche polypropylène

Code: 20091

Couteau OPINEL Inox bout rond



« Mon premier OPINEL »
Lame en inox, manche en hêtre et virole tournante.
N°7 = lame 8 cm

Code: 25249

Couteau OPINEL Inox



Lame en inox, manche en hêtre et virole tournante.

Code	N°	Lame
21449	N°7	8 cm
9703	N°8	8,5 cm
9911	N°10	10 cm

Couteau de poche



Lame en inox 8,5 cm.
Manche en nylon 11 cm

Code	Couleur
4783	Vert
12474	Orange

Testeur de lame



Testeur de lame en plastique.
Permet de vérifier la pointe du couteau pour éliminer les couteaux trop pointus.

Code: 15127

Sécateur à volailles tout inox



Forgé en inox.
Lame crantée 9 cm.
Longueur totale: 25 cm.

Code: 12982

Sécateur à volailles plastique



Lame crantée en acier inox Dura Steel, longueur 6 cm.
Aiguisage Botec-Cut.
Poignée polypropylène.
Longueur totale 24 cm

Code: 10568

Gouge à jambon



En inox, poli et estampé.
Longueur lame : 23 cm.
Manche polypropylène

Code: 1947

Cure moëlle

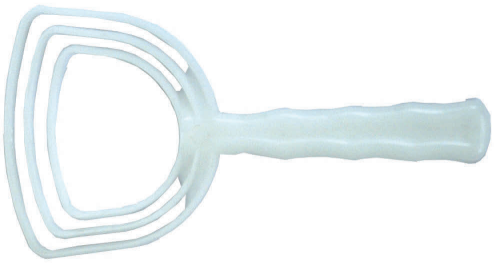


En inox, manche plastique polypropylène rouge.
Longueur lame 26 cm, longueur totale 37 cm

Code : 8074

Accessoires coutelleries

Rénovateur à os polyéthylène



En polyéthylène

Code: 4494

Rénovateur à os inox



En inox

Code: 70139

Couteau glissner séparateur



Manche en polypropylène et
lame 17,5 cm en inox.
Pour droitiers.

Code: 25004

Tire-côtes à corde



Corde plastique incluse.
Manche plastique.

Tire-côte Code: 12896

Corde supp Code: 21183

Tire-côtes manche droit



Lame en inox.
Manche plastique droit.

Code: 12259

Tire-côtes manche perpendiculaire



Lame en inox.
Manche plastique perpendiculaire.

Code: 20537

Lames de rechange pour tire-côtes



Lames de rechange vendues par 5.

Taille	Code
Lame 14 cm	27370
Lame 16 cm	27371
Lame 18 cm	27372
Lame 20 cm	27373
Lame 22 cm	27374

Mallettes

Mallette de cuisine



- Couteau éminceur 20 cm
- Couteau office 10 cm
- Couteau désosseur 11 cm
- Couteau filet sole 17 cm
- Fusil 25 cm
- Spatule 21 cm
- Fourchette 15 cm
- Ciseaux inox 22 cm
- Aiguille à brider 20 cm
- Éplucheur
- Canneleur droitier
- Moule à pomme
- Vide pomme
- Limonadier
- Poche nylon 25 cm
- Fouet inox
- Raclette à bassine
- 12 douilles

Code: 23698

Mallette boucherie



- 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 30 cm
- Couteaux à désosser 14 et 17 cm
- Couteau chevalin 20 cm

Code: 21364

Mallette plastique vide



Plateau intérieur amovible.
Rangements extérieurs sur couvercle.
Possibilité fermeture avec cadenas non fourni.
Dimensions: 489 x 248 x H.260 mm.

Code: 12819

Mallette métallique vide



Mousse intercalaire de rangement.
Possibilité de fermeture avec cadenas non fourni.
Dimensions: 510 x 170 x 80 mm.

Code: 7631

Étuis et ceintures

Ceinture polyuréthane



En polyuréthane alimentaire pour
boutique à couteaux plastique.
Longueur 1380 mm

Code: 9244

Ceinture polypropylène



En polypropylène alimentaire pour boutique à
couteaux plastique
Avec boucle
Longueur 1200 mm

Code : 2113

Boutique à couteau polypropylène 1 case



En polypropylène blanc, stérilisable.
Facile à nettoyer et totalement hygiénique.
Capacité: 1 couteau

Code: 2111

Boutique à couteau polyuréthane 1 case



Bande polyuréthane avec rivets en acier nickelé
Capacité: 1 couteau

Code: 1126

Boutique à couteau 4 cases



En plastique avec rivet en acier nickelé
4 compartiments amovibles et démontables

Code: 21619

Boutique à couteau plate



En polypropylène blanc, stérilisable.
Partie avant démontable, facilitant le
nettoyage.

Code	Taille	Capacité
2121	39 x 15 cm courte	2 ctx +/- 18 cm
2122	52 x 15 cm longue	2 ctx (+/-18 cm + 30cm)
2123	40 x 20 cm courte	3 ctx +/- 18 cm

TOUTES NOS BOUTIQUES À COUTEAUX SONT COMPATIBLES AVEC LES DEUX CEINTURES 9244 ET 2113

Étuis et coutelière

Etui porte-couteaux inox et support inox



Etui porte-couteaux inox
En inox 304L.
3 ou 4 couteaux, 1 fusil et 1 gant de protection en maille inox
Option standard
Option verrouillable (cadenas non inclus)



Support inox compatible,
En inox 304L
Hauteur 435 x largeur 348 mm
Se fixe sur le piètement de la table



Code	Option
7780	Standard
7870	Verrouillable
7869	Support inox

Coutelières inox



Code: 23141



Code: 21995

Coutelière en inox 304 L avec barres
Verrouillage possible (cadenas non inclus)

Code 12639 : 4 couteaux + 1 fusil
Dim.: 492 x 263 x 100mm
Code 20955 : 5 couteaux + 1 fusil + 1 gant cotte de maille
Dim.: 500 x 380 x 100mm

Coutelière en inox 304 L avec plaque
Verrouillage possible (cadenas non inclus)

Code 23141: 8 couteaux et 1 fusil
Dim.: 500 x 265 x 100mm
Code 21995 4 couteaux, 2 fusils, 1 gant de protection en maille inox et 1 affileur SHARP EASY
Dim.: 325 x 170 x 95mm

ADAPTABLE SUR LE SUPPORT 7869





Code: 12639



Code: 20955

Barre magnétique



Barre aimantée en acier
Fixation murale par vis

Code 21451 : 32 cm
Code 21452 : 45 cm

Barre magnétique inox étanche



Barre aimantée et étanche en inox 304L
Fixation murale par vis

Code 70165 : 25 cm
Code 70811 : 50 cm

3e



Ciseaux et cutters

1	Ciseaux	209
2	Cutters	210-212

Ciseaux universels noirs



Poignée monobloc, lame en inox.
Longueur totale : 20 cm

Code: 21387

Ciseaux coupe-tout recyclé



Poignée en plastique recyclé et fibre de verre, lame en inox recyclé.
Longueur totale : 21 cm

Code: 26280

Ciseaux coupe-tout droitier



Lame en inox.
Longueur totale : 21 cm.
Pour droitiers

Code: 21388

Ciseaux coupe-tout gaucher



Lame en inox.
Longueur totale : 21 cm.
Pour gauchers

Code: 21389

Ciseaux universels bi-matière



Poignée en polypropylène et élastomère thermostatique, lame en inox.
Longueur totale : 24 cm

Code: 25166

Ciseaux de cuisine crantés



Lame crantée en inox.
Poignée en polypropylène et élastomère thermoplastique.
Longueur totale : 24,5 cm

Code: 21487

Ciseaux poissonnier lame inox



Lame en inox Dura Steel.
Aiguisage Botec-Cut pour une meilleure coupe.
Poignée plastique bi-matière
Longueur totale 28,5 cm

Code: 15103

Ciseaux poissonnier tout inox



Ciseaux crantés, forgés, en inox.
Longueur totale 22 cm

Code: 20006

Ciseaux poissonnier lame inox crantée



Lame crantée en inox.
Poignée plastique.
Longueur totale 22 cm

Code: 4682

Ciseaux détectables



Ambidextre.
Lame en inox.
Longueur lame : 9 cm.
Poignées bleues en plastique alimentaire détectable.

Code: 20310

Ciseaux détectables professionnels



Ciseaux à usage intensif.
Ambidextre.
Lame en inox.
Longueur lame : 8 cm.
Poignées bleues en plastique alimentaire détectable

Code: 26120

Aiguiseur de ciseaux



Uniquement pour les ciseaux droitiers à lames droites, non crantées, incurvées ou striées

Code: 15492

Cutters

Cutter standard BELIN

MP MURE & PEYROT

STANDARD



Lame sécable et rétractable avec blocage automatique.

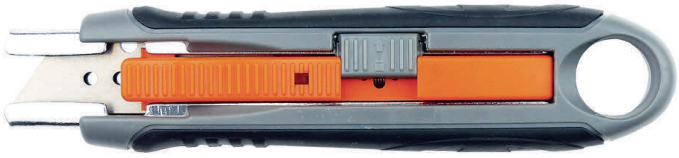


Type	Code
Cutter	89034
Lame inox	24475

Cutter GEMEL 2

MP MURE & PEYROT

STANDARD



Cutter ambidextre, lame trapèze rétractable.

Code: 15906

Cutter Secunorm 500 et Secunorm 500 lame courte

martor

STANDARD



Cutter ambidextre, lame rétractable semi-automatique.
Lames de rechange trapèze en inox vendues par 10

Type	Code
Cutter lame classique	23436
Cutter lame courte 5 mm	23806

Cutter Secunorm 540

martor

STANDARD



Cutter ambidextre
Lame rétractable semi-automatique
Profondeur de coupe : 36mm.



Type	Code
Cutter	24671
Lame inox	24675

Cutter détectable Smartcut

martor

STANDARD

DÉTECTABLE



Cutter ambidextre, jetable, en plastique détectable, avec curseur bilatéral.
Lame en inox

Code: 21191

Jetable

Cutter détectable Profi25

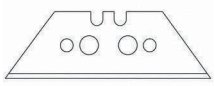
martor

DÉTECTABLE

STANDARD



Ambidextre, en aluminium et en plastique, détectable.
Manche robuste, non peint, débord de lame 25 mm.
Rétractation semi-automatique de la lame.
Lame utilisable des deux côtés.



Type	Code
Cutter	21889
Lame inox 199	21888

Cutter à gachette Secunorm Mizar

martor

À GACHETTE



En plastique renforcé de fibres de verre, ambidextre, lame rétractable semi-automatique de la lame.

Code: 24590

Cutter Secupro 625

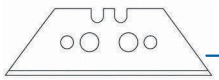
martor

DÉTECTABLE

À GACHETTE



Cutter ambidextre à gachette, lame rétractable automatique.



Type	Code
Cutter	24176
Lame inox 199	21888

Cutters

Cutter à gachette Quairie

MURE & PEYROT

À GACHETTE



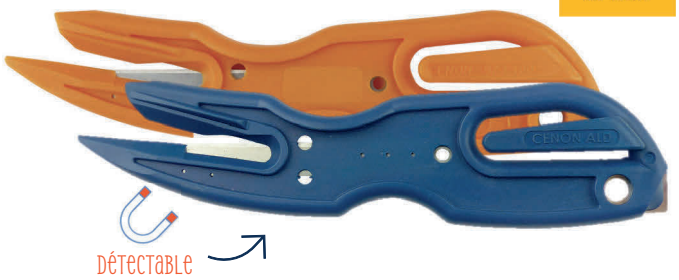
Ambidextre, lame rétractable.

Type	Code
Cutter Quairie	23155
Cutter Quairie détectable	23930

Cutter à bec Cenon

MURE & PEYROT

A BEC



Protection renforcée, lame protégée.
Cutter jetable (lame fixe)

Type	Code
Cutter Cenon	20757
Cutter Cenon détectable	17613

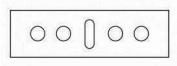
Cutter à bec Secumax Easysafe

martor

A BEC



Cutter à bec en plastique renforcé



Type	Code
Cutter	23222
Lame inox	23932

Cutter à bec détectable Secumax 320

martor

A BEC

DÉTECTABLE



Cutter détectable Secunorm 610

martor

À GACHETTE



Ambidextre, en aluminium et en plastique, détectable.
Profondeur de coupe 32 mm.
Rétractation semi-automatique de la lame.



Type	Code
Cutter	24673
Lame arrondie inox	24674

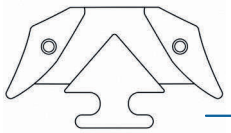
Cutter à bec Secumax 350

martor

A 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)



Type	Code
Cutter	24172
Lame acier	24175

Cutter à bec détectable Secumax 150

martor

Jetable

DÉTECTABLE

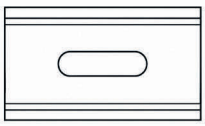
A BEC



Cutter à bec en plastique détectable.
Lame protégée injectée dans le corps
Spécialement conçu pour les films, les cerclages plastiques, les ficelles...

Code: 24460

Cutter à bec en plastique détectable, lame en inox protégée.



Type	Code
Cutter	23807
Lame inox	23809

Cutters

Cutter à bec détectable Sofiac2

MP MURE & PEYROT

A BEC



Cutter à bec en plastique alimentaire détectable, lame en inox protégée par une demi-tête en aluminium chromé.

Cutter à bec détectable Cricri2

MP MURE & PEYROT

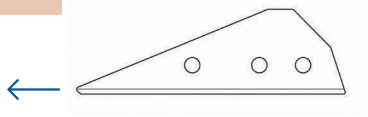
A BEC

DÉTECTABLE



Cutter à bec en plastique alimentaire détectable, lame protégée.

Type	Code
Cutter Sofiac2	22500
Cutter Cricri2	17654
Lame inox	17656



Bague de coupe détectable

martor

DÉTECTABLE



Bague de coupe détectable, idéale pour couper des ficelles.
Identifiable par les détecteurs de métaux

Code: 21700

Enrouleur Tool Retractor

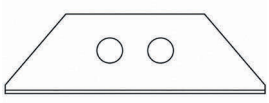
martor



L'enrouleur Tool Retractor protège votre outil de coupe de la perte et de la chute.
Cordon en kevlar très résistant et extensible jusqu'à 90 cm.
Grand mousqueton.
Quick connect.
S'adapte à presque tous les cutters ou crayons à œillet (ne dépassant pas plus de 170 g)

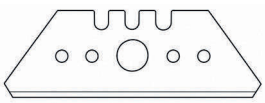
Code: 24772

Lames trapèze



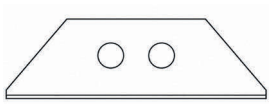
Lame cutter acier trapèze bout droit

Code: 9512



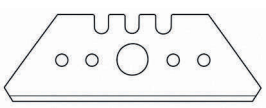
Lame cutter acier bout arrondi

Code: 23151



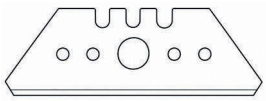
Lame cutter inox trapèze 610

Code: 15907



Lame cutter inox bout arrondi

Code: 23931



Lame cutter inox trapèze bout arrondi Gemel 2

Code: 24735

Lames compatibles avec nos cutters ci-dessous

Secunorm Mizar



24590

Quairie + Quairie détectable



23155



23930

Secunorm 500



23436 et 23806

Gemel 2



15906

Gemel 2



15906

Boîte pour lames usagées

MP MURE & PEYROT



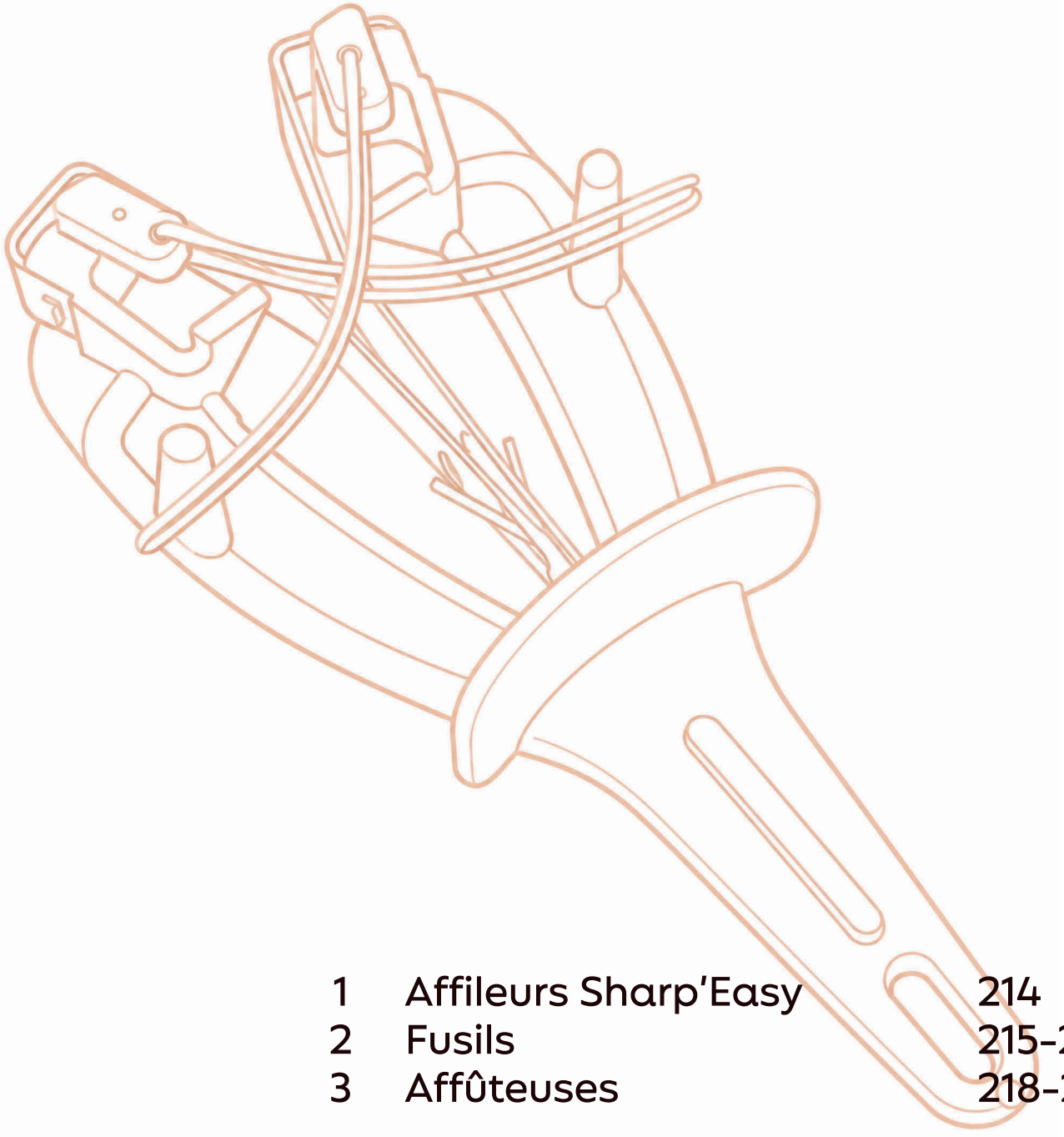
Boîte plastique pour mettre les lames de cutter usagées

Code: 25111



Affûtage

3f



1	Affileurs Sharp'Easy	214
2	Fusils	215-217
3	Affûteuses	218-221

Affileur Sharp'Easy

Affileur de couteaux SHARP'EASY

Entretien courant du fil du couteau

L'affileur de couteaux SHARP'EASY simplifie la technique d'affilage du couteau.
Il remplace aisément l'utilisation d'un fusil classique, sans l'inconvénient d'une formation préalable.
En un seul geste, il permet de redresser et d'aligner le fil du couteau.

Redresser le fil du couteau ayant subi une grosse dégradation

Au fur et à mesure du travail, le fil s'use ou peut être détérioré par des chocs (os, gant métallique, tapis, billot...)
L'affilage permet donc de garder le plus longtemps possible le fil donné par l'affûtage.
Il s'effectue tout au long de la journée.

BOBET matériel



6548 19078 17171 17172 17170



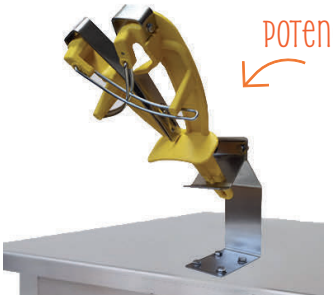
bio-sourcé 23120 — **détectable** 23310 — **100% inox** 19062



Peut s'utiliser à la main grâce à sa poignée avec garde



Ou s'utiliser avec le support inox inclus (angle de 45 ou 90°)



Ou encore à hauteur d'homme à l'aide de la potence

Code 7847



Compatible avec la coutelière inox

Rangez votre Sharp-Easy facilement dans notre coutelière inox

Capacité: 4 couteaux, 2 fusils, 1 gant inox et le Sharp-Easy

Code 21995

Pièces détachées SHARP'EASY



Guide lame 11336



Barres de torsion 11337



Support inox 11335

Fusils

Fusil ovale éco



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

Code 21308

Fusil bi-matière rond ou ovale



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

Rond	
	21307
Ovale	
	21300
	21301
	21302
	21303
	21304

Fusil ovale extra fin



Mèche ovale, taillage fin, recouvert chrome dur.
31 cm.
Manche ergonomique bi-matière : Elastomère gris pour éviter de glisser et plastique rouge ultra-résistant.

Code 21914

Fusil ovale rugueux



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

Code 23100

Fusil DICK standard



Mèche ovale chromé – Taillage standard
30cm

Code 15477

Fusil Dickoron



Mèche ronde ou ovale.
Taillage saphir, chromage dur
30 cm

Rond	Ovale
6004	2003

Fusils

Fusil DICK Micro



Mèche ovale. Taillage extra-fin.
30 cm

Code 9184

Fusil DICK Polish



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

Code 2004

Fusil DICK Combi



Mèche carrée - 2 côtés taillage saphir et 2 côtés polis.
30 cm

Code 8685

Fusil DICK Hygienic



Mèche ovale, inox.
Taillage extra-fin. 30cm

Code 5824

Fusil DICK MultiCut



Mèche plate et large, taillage fin et standard, chromage dur.
28 cm
Effet d'aiguisage plus fort obtenu par les tailles en plusieurs sections.

Code 21309

Fusil DICK 2000



Mèche plate et large avec contact linéaire.
Taillage fin, chromage dur
28 cm

Code 2002

Fusils

Fusil FineCut



Mèche ronde ou ovale en acier.
Revêtement chrome dur.
30 cm

Rond	Ovale
2006	2005

Fusil DICK Titan



Mèche ovale titane, revêtement haute densité.
30 cm

Code 12072

Fusil ISLER PX 88 ovale



Mèche ovale avec surface extra-dure.
31 cm

Code 12592

Affûteuse B-SHARP

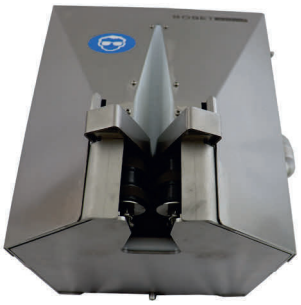
Affûteuse à bandes B SHARP

L'affûteuse à bandes B SHARP est idéale pour aiguiser de manière précise les lames de couteaux à usage manuel sans aucun réglage.
L'affûtage de la lame en forme convexe assure une meilleure tenue dans le temps.
Le grain pyramidal évite tout échauffement du couteau.
L'angle d'affûtage optimal est préréglé : les bandes sont inclinées pour une insertion naturelle du couteau.

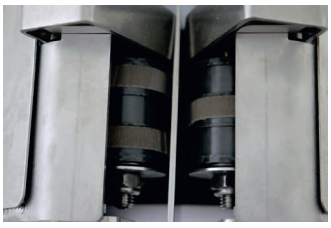
BOBET matériel



Code 19939



Châssis robuste en inox 304L
410 x 300 x 350 mm
Puissance moteur 0,55 kw



Bandes sèches à grain pyramidal qui évitent la surchauffe du couteau

Sans bavure, ne nécessite aucun polissage supplémentaire



Système d'extraction de la poussière grâce à un aspirateur (vendu séparément)



Ultra rapide
5 secondes par couteau

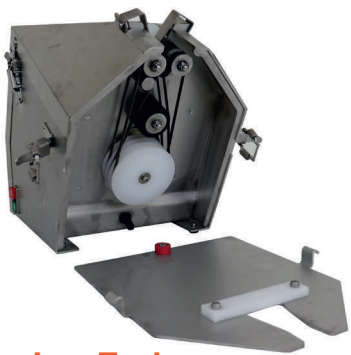
Bande pour affûteuse B SHARP



Bande abrasive medium, structure tri-dimensionnelle micro-répliquée (pyramides)
Dimensions : 548x8 mm.
Vendue par lot de 3 bandes

Code 19950





Conception LowTech

Démontage des bandes rapide, facile et sans outils – très peu d'entretien

Principales pièces détachées

Tous les composants de l'affûteuse B SHARP sont disponibles en pièces détachées.

Galet	Galet excentré	Poulie	Roulement
19942	19943	70008	19960

Affûteuses

Affûteuse à ailette mono



Affûteuse à ailette monophasée d'une puissance de 600 watts
Robuste et permettant l'affûtage des lames de couteaux.
Sans entretien et sans vibrations grâce à ses patins anti-dérapants.
Tension : 230 volts, 50Hz, 600W
Encombrement : L. 225 x P. 150 mm

Type	Code
Affûteuse	23941
Roue à lamelles G.100	23942
Feutre de polissage	23943

Affûteuse RS-75



Idéale pour les grandes cuisines, la restauration collective, les étals...
Modèle compact et robuste
Affûtage par meules diamants.
L'angle d'affûtage optimal est préréglé sur la machine.
Tension : 230 volts, 50Hz
Encombrement : L. 178 x P. 231 mm H.161 mm

RS-75	Code
Affûteuse	20200
Jeu de disques	21075

Affûteuse SM - 90



L'affûteuse à lamelles 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

SM-90	Code
Affûteuse	20202
Roue à lamelles 200 x 50 x alésage 16 mm, G.80	21912
Feutre Ø.200, alésage 16	20932

Affûteuse SM - 100



L'affûteuse à lamelles 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.
Tension : 230V, 50HZ.

SM-100	Code
Affûteuse	20672
Bande G.120	20684
Feutre Ø.200, alésage 16	20932

Affûteuses

Affûteuse NEWROX BK91



Finition constante de l'affûtage grâce à ses meules d'excellente qualité.
Angles d'aiguisage ajustables.
Dispositif d'aspiration via aspirateur non fourni
Tension: 230 volts

BK91	Code
Affûteuse	26590
Disque	26591
Feutre	26592

Affûteuse à bande humide MADO 630



Affûteuse à bande humide (dimensions 800x50)
Elle est idéale pour obtenir sans difficulté le profil parfait.
Bande humide
Tension: 230 volts, 50Hz

Type	Code
MONO	12823
TRI	8288
Bande 800X50	24160
Feutre	10176

Affûteuse ELER N250

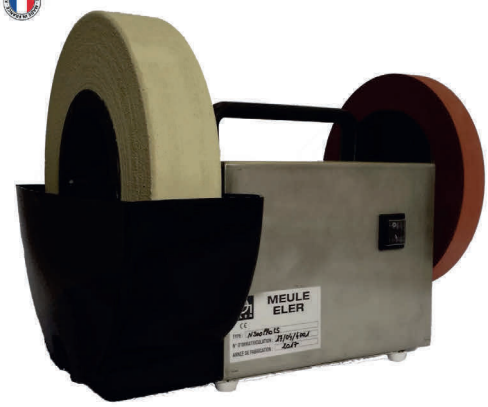


Conçue pour l'aiguisage des couteaux et lames de toutes sortes nécessitant un affûtage fin.
Bac à eau en aluminium.
Carter en inox et entraînement par courroie crantée évitant tout problème de rouille.
Grès des Vosges diamètre 250mm.
Tension 230 Volts monophasé, 50Hz



N250	Code
Affuteuse	8278
Grès D 250 mm avec flasque et couronne	
BLANC	8827
ROSE	20279

Affûteuse ELER PRO300



Conçue pour l'aiguisage des couteaux et lames de toutes sortes nécessitant un affûtage fin.
Feutre de polissage
Bac à eau en plastique.
Carter en inox et entraînement par courroie crantée évitant tout problème de rouille.
Grès des Vosges diamètre 300mm.
Tension 230 Volts monophasé, 50Hz



PRO 300	Code
Affuteuse	5204
Grès D 300 mm	5767

Accessoires pour affûtage

Bande affûteuse humide CS922



Taille	Couleur	Code
800X50	G.100	24164
800X50	G.120	24160
800X50	G.150	24161
800X50	G.180	24162
960X50	G.120	24163

Feutre pour affûteuse à bandes



Taille	Alésage	Diamètre 20
D125	15	9239
D150	15	5768
D200	15	10176

Bande pour affûteuse sèche



Bande pour affuteuse sèche	Code
685 x 50 G.120	30289
700 x 45, G.100	9748
710 x 45 G.100	9436
710 x 45 G.120	8449
800 x 45 G.100	9753
800 x 45 G.120	9754
800 x 50 G.100	9232
800 x 50 G.120	5960
800 x 50 G.150	10740
1020 x 55 G.120	20684

Affûteur manuel



Propose 2 types d'affûtage: en douceur avec un croisillon céramique ou plus en profondeur avec un croisillon en carbure

Code: 8645

Roue à lamelles



Pour le meulage, l'ébavurage ou le ponçage fin de surface.

Taille	Grain	Code
130X25	G.100	8201
150X40	G.100	8200
200X50	G.100	23942
200X30	G.120	23995
200X50	G.80	21912

Pâte d'affûtage grise Dialux



Pâte de polissage
Couleur: grise.
Poids: 180 grammes

Code: 23906

Pâte d'affûtage verte



Pâte de polissage
Poids : 500 grammes

Code: 9077

Pierre à aiguiser à huile alumine



Pierre à aiguiser, à huile ou à l'eau.
Deux faces: gros grain et grain fin

Type	Taille	Code
Sans manche	200X50	2145
Avec manche	250X50	6246

Pierre à aiguiser



Pierre à aiguiser naturelle extraite dans les Pyrénées.
Tranchant poli à grain moyen.
Utilisation à sec, à l'huile ou à l'eau
Dimensions: 230 x 33/10 x 13 mm

Code: 2144

GROUPE BOBET

Le groupe Bobet accompagne les professionnels de toute la chaîne agroalimentaire, de la restauration aux industries.
Ses filiales réunissent des expertises complémentaires pour répondre aux besoins spécifiques de chaque métier, en France comme à l'international.
Le Groupe partage des valeurs de qualité, d'innovation et de fabrication française, avec une attention portée à la responsabilité environnementale.

BOBET matériel

Le spécialiste de la fourniture et du matériel pour les industries agroalimentaires

MANULATEX FRANCE Bien plus que la sécurité

Le spécialiste de la fabrication de d'EPI en cotte de maille et de tabliers de travail.

TERMET

Le spécialiste des équipements pour les abattoirs.

VOLATEK

Le spécialiste des équipements d'abattage de volailles.

FT2A

Le pôle conseil, formation et audit des lignes d'abattage françaises

FÉSIA

Le spécialiste des équipements et services pour les industries agroalimentaires

FACOMIA

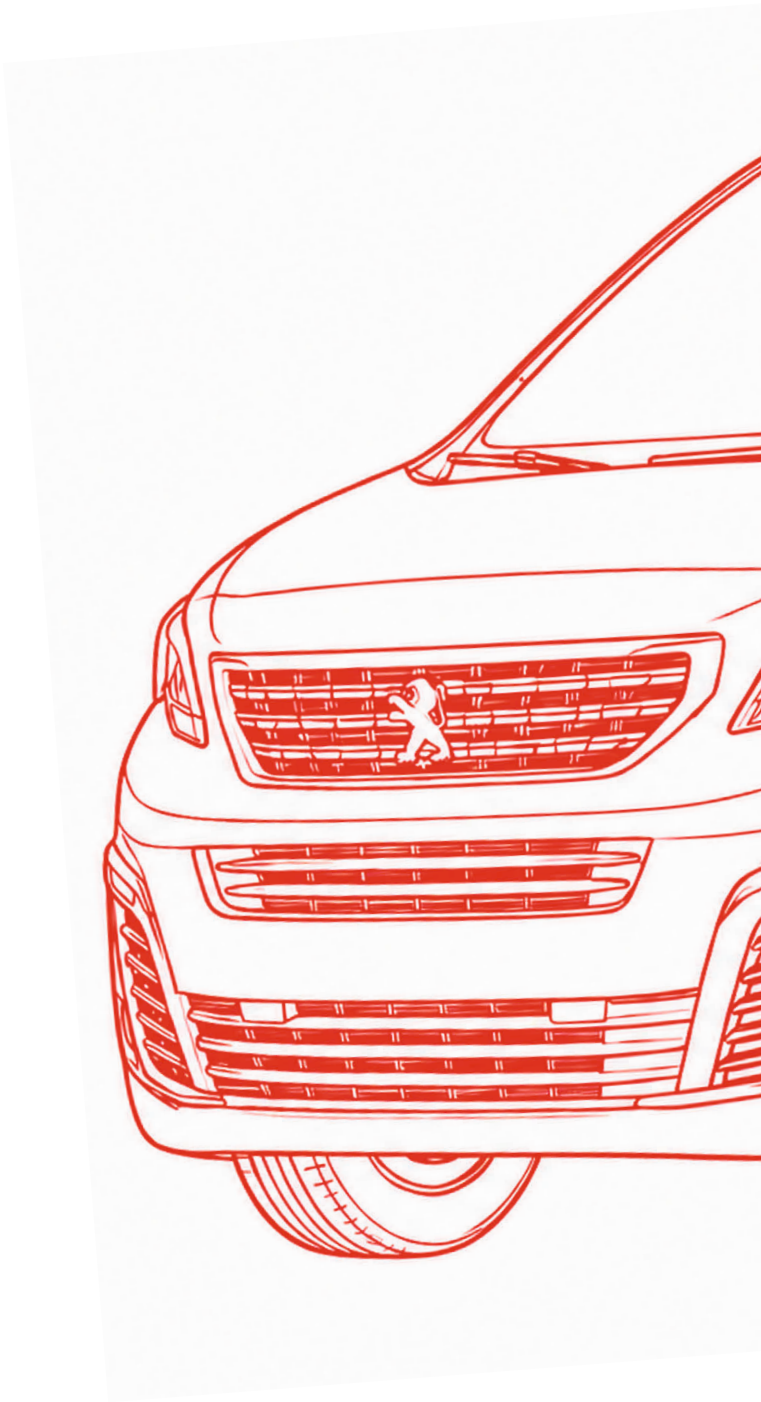
Spécialiste de la conception et fabrication de matériel d'abattage d'ovins, de bovins et de porcins.

JMC inox
Fabricant de mobilier inox sur mesure depuis 1992

Réalisation de meuble en inox sur mesure à destination des collectivités et restaurants.

EVILLET
Depuis 1948

Le spécialiste de la conception d'EPI anti-coupure et de textile adapté aux carcasses;



Tous nos produits en ligne

www.bobet-materiel.com

BOBET MATÉRIEL
RN 23 -Le Poteau - 72470 Champagné
(+33)2 43 74 33 74
commercial@bobet-materiel.com
export@bobet-materiel.com

PEFC
10-31-1141
Certifié PEFC
www.pefc-france.org