



COUTELLERIE



ENTSCHEIDUNG FÜR QUALITÄT

A top-down view of a wooden cutting board on a dark tiled surface. The board is filled with fresh ingredients: a halved avocado with its pit, a cluster of colorful cherry tomatoes (red, yellow, and orange), two white eggs, several mushrooms, a bunch of fresh spinach, and a bunch of arugula. A black-handled knife with a silver blade lies diagonally across the board. A small pile of sliced jalapeños and a whole jalapeño are also visible. The text 'De l'outillage pour les Pros conçu par des Pros.' is overlaid in white, with dotted lines above and below it.

De l'outillage
pour les Pros
conçu par des Pros.

ENTSCHEIDUNG FÜR QUALITÄT

Article	Page	Article	Page	Article	Page
A					
Acier à aiguiser, rond	8	Couteau de cuisine sans coupe en vague avec manche en bois précieux	31	Spatule, élastique	7
Aiguille à manche	20	Couteau de décoration	5	Spatule, forgée	6
Aiguiser universel	8	Couteau de hachoirs	19	Spatule, galvanisée	7
B		Couteau de pâtissier	6	Spatule, large, élastique	7
Bloc de couteaux chargé, grande	10	Couteau de relieur	33	Spatule pour aliments inoxydable	13
Bloc de couteaux chargé, petit	9	couteau en cuir	33	T	
Bloc de couteaux vide, grande	9	Couteau multi-usage	29	Tire-bouchon	14
Bloc de couteaux vide, petit	9	Couteau quart de lune	33	Trousse à couteau ustensiles de cuisine 7 pcs., chargée	11
Boîte de vente avec couteau à légumes 752002, 30 pcs.	27	Couteau Santoku, forgé	6	Trousse à couteau ustensiles de cuisine 7 pcs., vide	11
Boîte de vente avec couteau à légumes 752003, 30 pcs.	28	Crochet à viande	21	Trousse à enrouler, 4 pcs.	32
Boîte de vente avec éplucheuse de pommes de terre 780001, 50 pcs.	12	Cuillère à pomme de terre et melon, à une face	12	Trousse à enrouler 6 pcs.	11
Brochette	14	Cuillère à pomme de terre et melon, deux faces	12	Trousse à enrouler 6 pcs., vide	10
C		D		Trousse à enrouler 8 pcs., vide	10
Canneleur	13	Décorateur de fruits	13	V	
Couperet	18, 19	E		Valise de cuisine "JUNIOR", vide	23
Couperet avec manche en PP	18	Eplucheur d'orange	13	Valise en aluminium "Chef", 8 pcs.	24
Couperet lourd	18	Éplucheuse de pommes de terre	12	Valise en aluminium "Chef", 11 pcs.	23
Couperet lourd avec manche en bois	18	Éplucheuse de pommes de terre à double tranchant	11	Valise en aluminium "Chef", vide	23
Couteau à beurre	12	F		Valise en aluminium, complet, avec insert	24
Couteau à collation	10	Fourchette à charcuterie, droite	30	Vide-pommes	12
Couteau à dépouiller	16, 17	Fourchette à éplucher les pommes de terre	12		
Couteau à désosser	16, 17	Fourchette, courbée	27		
Couteau à désosser, courbé	16	Fourchette de cuisine, forgée	8		
Couteau à désosser, droit	16	Fourchette de service	30		
Couteau à désosser, forgé	5	Fourchette de service avec manche en bois précieux	31		
Couteau à éplucher	5	Fourchette, droite	27		
Couteau à éplucher, forgé	5	Fusil à aiguiser	8		
Couteau à fileter, flexible	6	Fusil à aiguiser avec revêtement diamant	8		
Couteau à fromage	27	Fusil de boucher	8		
Couteau à gâteau et à découper	18	Fusil de boucher, ovale plat	8		
Couteau à jambon et à trancher, rond	17, 18	G			
Couteau à larder, forgé	5	Grilles et couteaux de hachoirs	19, 20		
Couteau à légumes	26	H			
Couteau à légumes à bord dentelé	26, 29	Hache à nouilles	14		
Couteau à légumes, à pointe moyenne	28	Hachoir avec manche en plastique	14		
Couteau à légumes avec manche en bois précieux	31	J			
Couteau à légumes, coupe en vague	28	Jeu de couteaux, 3 pcs.	32		
Couteau à légumes, lame droite	28	Jeu de couteaux "Lady Line"	28		
Couteau à nouilles	14	Jeu de couteaux "Série Tyrol"	30		
Couteau à pain	26, 29	L			
Couteau à pain avec manche en bois précieux	32	Lardoire	21		
Couteau à pain, forgé	6	P			
Couteau à pamplemousse	13	Pince à poisson en acier inoxydable	12		
Couteau à saumon	7	Pique-saucisse	20		
Couteau à steak	7	Planche à découper en bois	10		
Couteau à steak, poli	7	R			
Couteau à tomates à 2 pointes	29	Racloir de soie de porc	21		
Couteau à tomates à bord dentelé, 2 pointes	26	Raschietto per limoni	13		
Couteau à tomates avec manche en bois précieux	31	Roulette à pâte	14		
Couteau à tomates, forgé	5	Roulette à pizza	13		
Couteau de boucher	16, 17	S			
Couteau de chasse	32	Spatule	6, 30		
Couteau de chef	5, 30	Spatule à Pizza	13		
Couteau de chef, à pointe moyenne	27	Spatule, coudée, avec 4 fentes	7		
Couteau de chef avec manche en bois précieux	32	Spatule de nettoyage avec manche rouge	14		
Couteau de chef étroit, forgé	6				
Couteau de chef professionnel	6				
Couteau de cuisine	26				
Couteau de cuisine, à pointe moyenne	26, 29				
Couteau de cuisine avec coupe en vague avec manche en bois précieux	31				
Couteau de cuisine, dos droit	29				



LAME:

Acier inoxydable au chrome-molybdène, forgé d'une seule pièce, particulièrement tranchant grâce à une trempe spéciale, meulage couronné et gâchette manuelle, finement poli

MANCHE:

Manche de protection, résistante au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme ergonomique et pratique, soudée à joint étanche, spécialement rivetée, conforme à la réglementation en matière d'alimentation et d'hygiène

L'INNOVATION DANS LE DOMAINE DE LA CONFECTION

En raison des exigences internationales et européennes strictes en matière de sécurité et d'hygiène, STUBAI a développé des manches de couteaux colorés. Les différentes couleurs des manches indiquent le domaine d'application respectif.

VOLAILLE = JAUNE

- Ajout de „01“ après le numéro de l'article



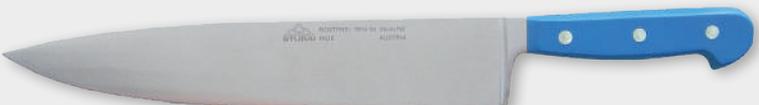
LÉGUMES = VERT

- Ajout de „02“ après le numéro de l'article



POISSON = BLEU

- Ajout de „03“ après le numéro de l'article



VIANDE = ROUGE

- Ajout de „04“ après le numéro de l'article



Gastronomie

No. 7619 Couteau à larder, forgé



No. d'art.	Poids	Longueur	Couleur	Signification des couleurs	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7619 02	70 g	100 mm	noir		4 "	1 Pièce	701585
7619 0202	70 g	100 mm	vert	vert (légumes)	4 "	1 Pièce	832494
7619 0203	70 g	100 mm	bleu	Bleu (poisson)	4 "	1 Pièce	832500
7619 03	66 g	125 mm	noir		4,5 "	1 Pièce	701592

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7612 Couteau à tomates, forgé



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7612 14	70 g	140 mm	5 "	1 Pièce	925691

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7817 Couteau de décoration



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7817 01	60 g	100 mm	4 "	1 Pièce	703459

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7818 Couteau à éplucher, forgé



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7818 03	78 g	75 mm	3 "	1 Pièce	925684

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7818 Couteau à éplucher



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7818 01	50 g	60 mm	2 "	1 Pièce	703466

Avec poignée en polyoxyméthylène.

SEULEMENT JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS!

No. 7591 Couteau à désosser, forgé



No. d'art.	Poids	Longueur	Couleur	Signification des couleurs	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7591 23	140 g	130 mm	noir		5 "	1 Pièce	704265
7591 2301	140 g	130 mm	jaune	jaune (volaille)	5 "	1 Pièce	832562
7591 2302	140 g	130 mm	vert	vert (légumes)	5 "	1 Pièce	832579

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7616 Couteau de chef



No. d'art.	Poids	Longueur	Couleur	Signification des couleurs	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7616 02	195 g	160 mm	noir		6 "	1 Pièce	701493
7616 03	275 g	200 mm	noir		8 "	1 Pièce	701509
7616 04	330 g	260 mm	noir		10 "	1 Pièce	701516
7616 0402	330 g	260 mm	vert	vert (légumes)	10 "	1 Pièce	832456
7616 0404	330 g	260 mm	rouge	Rouge (viande)	10 "	1 Pièce	832470
7616 05	460 g	300 mm	noir		12 "	1 Pièce	928197
7616 23	310 g	230 mm	noir		9 "	1 Pièce	701523

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7516 Couteau de chef professionnel



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9802793
7516 26	225 g	260 mm	10 "	1 Pièce	886855

Avec manche en polypropylène.

No. 7617 Couteau de chef étroit, forgé



No. d'art.	Poids	Longueur	Couleur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9802793
7617 02	115 g	160 mm	noir	6 "	1 Pièce	701530
7617 03	170 g	180 mm	noir	7 "	1 Pièce	701547
7617 04	170 g	210 mm	noir	8 "	1 Pièce	701554
7617 06	220 g	260 mm	noir	10 "	1 Pièce	701561
7617 07	270 g	300 mm	noir	12 "	1 Pièce	928210

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7618 Couteau à fileter, flexible



No. d'art.	Poids	Longueur	Couleur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9802793
7618 03	150 g	180 mm	noir	7 "	1 Pièce	701578

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7624 Couteau Santoku, forgé



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9802793
7624 18	200 g	180 mm	7 "	1 Pièce	886848

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7621 Couteau à pain, forgé



No. d'art.	Poids	Longueur	Couleur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9802793
7621 21	190 g	200 mm	noir	8 "	1 Pièce	925707

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7637 Couteau de pâtissier



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9802793
7637 26	170 g	260 mm	10 "	1 Pièce	851082

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7640 Spatule, forgée



SEULEMENT JUSQU'À ÉPUÏSEMENT DES STOCKS!

No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9802793
7640 01	165 g	230 mm	9 "	1 Pièce	846781
7640 02	170 g	260 mm	10 "	1 Pièce	701653

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7641 Spatule



No. d'art.	Poids	Longueur	Version	Longueur en pouce		Numéro EAN 9802793
7641 01	110 g	200 mm	manche PP	8 "	1 Pièce	846941

Avec manche en polypropylène.

No. 7641 Spatule, élastique



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7641 12	165 g	250 mm	10 "	1 Pièce	925714

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7641 Spatule, large, élastique



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7641 22	160 g	125 mm	4,5 "	1 Pièce	925721

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7641 Spatule, coudée, avec 4 fentes



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7641 32	90 g	125 mm	50 mm	4,5 "	1 Pièce	846828

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7750 Spatule, galvanisée



No. d'art.	Poids	Longueur	Couleur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7750 02	150 g	300 mm	or	12 "	1 Pièce	703282

Or galvanisé

No. 7760 Spatule, galvanisée



No. d'art.	Poids	Longueur	Couleur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7760 02	145 g	300 mm	argent	12 "	1 Pièce	703312

Inox.

No. 7622 Couteau à steak



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7622 12	70 g	120 mm	4,5 "	1 Pièce	846774

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7623 Couteau à steak, poli



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7623 12	70 g	120 mm	4,5 "	1 Pièce	846767

Polie, avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7599 Couteau à saumon



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7599 02	160 g	280 mm	11 "	1 Pièce	701349

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7510 Fourchette de cuisine, forgée



No. d'art.	Poids	Longueur	Couleur	Signification des couleurs	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7510 01	140 g	120 mm	noir		4,5 "	1 Pièce	700199
7510 02	145 g	140 mm	noir		5 "	1 Pièce	700205
7510 0201	110 g	140 mm	jaune	jaune (vo-laille)	5 "	1 Pièce	860015
7510 0202	110 g	140 mm	vert	vert (légu-mes)	5 "	1 Pièce	860022
7510 0203	130 g	140 mm	bleu	Bleu (pois-son)	5 "	1 Pièce	860039
7510 0204	130 g	140 mm	rouge	Rouge (vi-ande)	5 "	1 Pièce	860046
7510 03	150 g	160 mm	noir		6 "	1 Pièce	700212
7510 04	155 g	180 mm	noir		7 "	1 Pièce	700229
7510 05	160 g	210 mm	noir		8 "	1 Pièce	700236

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7981 Fusil à aiguiser



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7981 02	148 g	180 mm	10 mm	7 "	1 Pièce	703916
7981 03	170 g	210 mm	10 mm	8 "	1 Pièce	703923

Parfait pour aiguiser les couteaux de chef et de cuisine.

No. 7981 Fusil à aiguiser, rond



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7981 04	280 g	260 mm	10 mm	10 "	1 Pièce	886862

Parfait pour aiguiser les couteaux de cuisine et de chef, modèle rond.

No. 7983 Fusil de boucher



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7983 01	320 g	240 mm	20 mm	9,5 "	1 Pièce	703947
7983 02	350 g	270 mm	20 mm	10,5 "	1 Pièce	703954
7983 03	390 g	300 mm	20 mm	12 "	1 Pièce	703961

Pour affûter les couteaux après leur utilisation.

No. 7984 Fusil de boucher, ovale plat



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7984 11	510 g	260 mm	35 mm	10 "	1 Pièce	703992

Pour affûter les couteaux après utilisation de la lame, design ovale.

No. 7996 Fusil à aiguiser avec revêtement diamant



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7996 26	260 g	260 mm	20 mm	10 "	1 Pièce	850306

Pour affûter les couteaux après l'utilisation de la lame, avec un revêtement spécial en diamant.

No. 7998 Aiguiser universel



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7998 14	65 g	145 mm	6 "	1 Pièce	869933

Poignée en aluminium. Bord de coupe spécial avec revêtement en diamant. Affûter et aiguiser toutes les lames endommagées (émoussées).

No. 7995 Bloc de couteaux vide, petit



No. d'art.	Poids		Numéro EAN
7995 04	1480 g	1 Pièce	9002793 836256

Bloc de couteaux en bois pouvant accueillir 5 couteaux et 1 racloir de table.

No. 7995 Bloc de couteaux chargé, petit



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN
7995 06	1830 g	6 Teile	1 Pièce	9002793 850221



No. d'art. 7981 03 No. d'art. 7427 20 No. d'art. 7424 20 No. d'art. 7420 09 No. d'art. 7426 14 No. d'art. 7432 09



No. d'art. 7995 04

Bloc de couteaux en bois avec tous les outils nécessaires pour la cuisine.

- No. d'art. 7981 03 Racloir de table 210 mm
- No. d'art. 7427 20 Couteau de chef 200 mm
- No. d'art. 7424 20 Scie à pain 200 mm
- No. d'art. 7420 09 Couteau à légumes, pointe moyenne 90 mm

SET COMPOSÉ DE:

- No. d'art. 7426 14 Couteau de cuisine, dos droit 140 mm
- No. d'art. 7432 09 Fourchette à saucisse, droite 95 mm
- No. d'art. 7995 04 Bloc de couteaux petit, vide

No. 7995 Bloc de couteaux vide, grande



No. d'art.	Poids		Numéro EAN
7995 05	1380 g	1 Pièce	9002793 836263

Bloc de couteaux en bois pouvant accueillir 7 couteaux et 1 racloir de table.

No. 7995 Bloc de couteaux chargé, grande



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN 9002793
7995 08	2520 g	8 Teile	1 Pièce	850214



No. d'art. 7981 03 No. d'art. 7510 03 No. d'art. 7616 23 No. d'art. 7617 04 No. d'art. 7617 02 No. d'art. 7619 02



No. d'art. 7621 21 No. d'art. 7612 14 No. d'art. 7995 05

Bloc de couteaux en bois avec un ensemble complet d'outils pour la cuisine.

SET COMPOSÉ DE:

No. d'art. 7981 03 Racloir de table 210 mm
 No. d'art. 7510 03 Fourchette de cuisine, forgée 160 mm
 No. d'art. 7616 23 Couteau de chef large, forgé 230 mm
 No. d'art. 7617 04 Couteau de chef, étroit, forgé 210 mm
 No. d'art. 7617 02 Couteau de chef étroit, forgé 160 mm

No. d'art. 7619 02 Couteau à lard, forgé 100 mm
 No. d'art. 7621 21 Scie à pain, forgée 200 mm
 No. d'art. 7612 14 Couteau à tomates, forgé 140 mm
 No. d'art. 7995 05 Bloc de couteaux large, vide

No. 7526 Couteau à collation



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7526 10	50 g	100 mm	1 Pièce	850290

Avec manche en bois.

No. 7996 Planche à découper en bois



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur		Numéro EAN 9002793
7996 24	260 g	245 mm	135 mm	1 Pièce	865911

Planche à goûter en bois avec fente pour ranger le couteau à goûter en toute sécurité.

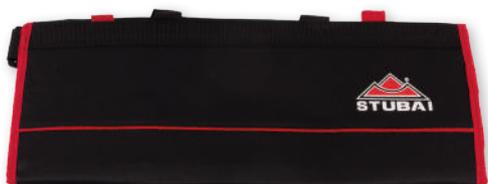
No. 7642 Trousse à enrouler 6 pcs., vide



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur		Numéro EAN 9002793
7642 01	200 g	440 mm	430 mm	1 Pièce	701677

Sac à roulettes en cuir pour divers couverts.

No. 7642 Trousse à enrouler 8 pcs., vide



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur		Numéro EAN 9002793
7642 08	520 g	480 mm	440 mm	1 Pièce	866352

Sacochette à enrouler en tissu pour divers outils de coupe avec un compartiment supplémentaire pour les cartes de visite et le filet.

No. 7643 Trousse à enrouler 6 pcs.



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN 9002793
7643 26	931 g	6 Teile	1 Pièce	850245



No. d'art. 7510 02 No. d'art. 7591 14 No. d'art. 7616 04 No. d'art. 7818 01 No. d'art. 7619 02 No. d'art. 7641 02



No. d'art. 7642 01

Sac à roulettes en cuir équipé de tous les outils nécessaires à la cuisine.

- No. d'art. 7510 02 Fourchette de cuisine, forgée 140 mm
- No. d'art. 7591 14 Couteau à désosser 140 mm
- No. d'art. 7616 04 Couteau de chef large, forgé 260 mm
- No. d'art. 7818 01 Couteau de randonnée / Couteau à légumes 60 mm

SET COMPOSÉ DE:

- No. d'art. 7619 02 Couteau à lard, forgé 100 mm
- No. d'art. 7641 02 Palette 260 mm
- No. d'art. 7642 01 Sac à roulettes pour 6 pièces, vide

No. 7642 Trousse à couteau ustensiles de cuisine 7 pcs., vide



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur		Numéro EAN 9002793
7642 07	70 g	280 mm	200 mm	1 Pièce	918860

Sac à roulettes en cuir pour divers couverts.

No. 7643 Trousse à couteau ustensiles de cuisine 7 pcs., chargée



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN 9002793
7643 07	300 g	7 Teile	1 Pièce	850269



No. d'art. 7814 01 No. d'art. 7802 01 No. d'art. 7816 01 No. d'art. 7818 01 No. d'art. 7812 01 No. d'art. 7800 01



No. d'art. 7810 01 No. d'art. 7642 07

Sac à roulettes en cuir contenant tous les ustensiles de cuisine nécessaires.

- No. d'art. 7814 01 Rouleau à beurre
- No. d'art. 7802 01 Cuillère à pommes de terre et à melon, des deux côtés
- No. d'art. 7816 01 Grattoir à citron
- No. d'art. 7818 01 Couteau de randonnée / Couteau à légumes 60 mm

SET COMPOSÉ DE:

- No. d'art. 7812 01 Peleur d'orange
- No. d'art. 7800 01 Épluche-patates, à double tranchant
- No. d'art. 7810 01 coupe pomme
- No. d'art. 7642 07 Sac à roulettes pour 7 ustensiles de cuisine, vide

No. 7800 Éplucheuse de pommes de terre à double tranchant



No. d'art.	Poids		Numéro EAN 9002793
7800 01	20 g	12 Pièce	703367

Lame à double tranchant pour éplucher économiquement les légumes et les fruits.

No. 7800 Boîte de vente avec éplucheuse de pommes de terre 780001, 50 pcs.



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN
7800 50	1021 g	50 Teile	1 Pièce	9002793 927206

Composé de 50 pièces 7800 01 épluche-patates, à double tranchant.

No. 7800 Éplucheuse de légumes



No. d'art.	Poids		Numéro EAN
7800 10	40 g	1 Pièce	9002793 927428

Pour l'épluchage économique des légumes et des fruits.

No. 7515 Pince à poisson en acier inoxydable



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN
7515 01	20 g	85 mm	3,5 "	1 Pièce	9002793 877617

Pince à épingles en acier inoxydable.

No. 7801 Fourchette à éplucher les pommes de terre



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN
7801 01	30 g	50 mm	2 "	1 Pièce	9002793 925738

Vous pouvez facilement éplucher vos pommes de terre cuites avec cette fourchette à pommes de terre en veste. Cette fourchette convient également pour les épis de maïs ou les légumes grillés.

No. 7802 Cuillère à pomme de terre et melon, à une face



No. d'art.	Poids	Diamètre		Numéro EAN
7802 10	30 g	10 mm	1 Pièce	9002793 918846

Petite cuillère pour ramasser et racler les fruits et légumes, unilatérale.

No. 7802 Cuillère à pomme de terre et melon, deux faces



No. d'art.	Poids	Diamètre		Numéro EAN
7802 01	50 g	22,25 mm	1 Pièce	9002793 703398

Petite cuillère pour ramasser et racler les fruits et légumes, double face.

No. 7810 Vide-pommes



No. d'art.	Poids	Diamètre		Numéro EAN
7810 01	30 g	17 mm	10 Pièce	9002793 703404

Retrait facile du trognon des pommes, poires, etc.

No. 7814 Couteau à beurre



No. d'art.	Poids		Numéro EAN
7814 01	40 g	1 Pièce	9002793 703435

La lame dentelée du rouleau à beurre facilite le façonnage des rouleaux de beurre.

No. 7812 Eplucheur d'orange



No. d'art.	Poids		Numéro EAN
7812 01	40 g	1 Pièce	9002793 703428

Pour éplucher les clémentines, les oranges et autres agrumes.

No. 7812 Canneleur



No. d'art.	Poids		Numéro EAN
7812 02	30 g	1 Pièce	9002793 925745

Pour la décoration des agrumes pour les buffets ainsi que pour l'élimination des petites taches endommagées.

No. 7813 Couteau à pamplemousse



No. d'art.	Poids		Numéro EAN
7813 01	40 g	1 Pièce	9002793 925752

La conception incurvée permet de couper et de retirer facilement les segments de pamplemousse.

No. 7813 Décorateur de fruits



No. d'art.	Poids		Numéro EAN
7813 02	40 g	1 Pièce	9002793 925769

Pour une décoration élégante, coupe la façade du sol en forme de V dans la pièce décorative.

No. 7816 Raschietto per limoni



No. d'art.	Poids		Numéro EAN
7816 01	30 g	1 Pièce	9002793 703442

Pour couper le zeste des agrumes tels que les citrons, les limes, les oranges, également adapté au chocolat.

No. 7804 Roulette à pizza



No. d'art.	Poids	Diamètre		Numéro EAN
7804 01	70 g	60 mm	1 Pièce	9002793 918877

Lame à double tranchant, protection intégrée des doigts.

No. 7805 Spatule à Pizza



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN
7805 04	67 g	40 mm	12 Pièce	9002793 853802
7805 06	61 g	60 mm	12 Pièce	853819
7805 08	90 g	80 mm	12 Pièce	853826
7805 10	82 g	100 mm	12 Pièce	853833
7805 12	92 g	120 mm	12 Pièce	853840

Pour détacher la pizza.

No. 7805 Spatule pour aliments acier inoxydable



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN
7805 14	67 g	40 mm	12 Pièce	879529
7805 18	85 g	80 mm	12 Pièce	879543
7805 20	92 g	100 mm	12 Pièce	879550
7805 22	100 g	120 mm	12 Pièce	879567

Pour retourner la viande ou d'autres aliments frits.

No. 7805 Spatule de nettoyage avec manche rouge



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7805 24	53 g	40 mm	12 Pièce	879574
7805 26	40 g	60 mm	12 Pièce	879581
7805 28	73 g	80 mm	12 Pièce	879598
7805 30	96 g	100 mm	12 Pièce	879604
7805 32	40 g	120 mm	12 Pièce	879611

Pour un nettoyage facile de tous les types de plaques de grill.

No. 7930 Roulette à pâte



SEULEMENT JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS!

No. d'art.	Poids		Numéro EAN 9002793
7930 01	40 g	10 Pièce	703688

Pour une découpe propre de la pâte abaissée.

No. 7973 Tire-bouchon



No. d'art.	Poids		Numéro EAN 9002793
7973 03	70 g	1 Pièce	858111

Compatible avec toutes les tailles de bouteilles et tous les types de bouchons.

No. 7820 Pic à brochettes



SEULEMENT JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS!

No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7820 03	20 g	250 mm	10 "	12 Pièce	703497

Idéal pour la viande, le poisson, les légumes et les marshmallows, à utiliser sur le grill ou au four.

No. 7660 Couteau à nouilles



No. d'art.	Poids		Numéro EAN 9002793
7660 01	100 g	1 Pièce	701813

Pour couper différents types de pâtes.

No. 7670 Hache à nouilles



No. d'art.	Poids		Numéro EAN 9002793
7670 01	100 g	5 Pièce	701820

Pour hacher différents types de pâtes.

No. 7700 Hachoir avec manche en plastique



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7700 21	340 g	210 mm	1 Pièce	858098

Pour hacher et émincer rapidement les herbes fraîches, les oignons, l'ail, le chocolat, les noix, etc.



ENTSCHEIDUNG FÜR QUALITÄT

Boucher

No. 7585 Couteau de boucher



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7585 01	115 g	120 mm	4,5 "	1 Pièce	700656
7585 02	125 g	140 mm	5 "	1 Pièce	700663
7585 03	140 g	160 mm	6 "	1 Pièce	700670
7585 04	150 g	180 mm	7 "	1 Pièce	700687
7585 05	160 g	210 mm	8 "	1 Pièce	700694

Avec manche en polypropylène.

No. 7586 Couteau à désosser



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7586 01	90 g	120 mm	4,5 "	1 Pièce	700724
7586 02	125 g	140 mm	5 "	1 Pièce	700731
7586 03	130 g	160 mm	6 "	1 Pièce	700748

Avec manche en polypropylène.

No. 7586 Couteau à désosser, courbé



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7586 14	118 g	140 mm	5 "	1 Pièce	704241
7586 16	120 g	160 mm	6 "	1 Pièce	704258

Avec manche en polypropylène.

No. 7586 Couteau à désosser, droit



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7586 23	130 g	160 mm	6 "	1 Pièce	910024

Avec manche en polypropylène.

No. 7588 Couteau à dépouiller



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7588 01	130 g	130 mm	5 "	1 Pièce	700847

Avec manche en polypropylène.

No. 7587 Couteau de boucher



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7587 01	190 g	210 mm	8 "	1 Pièce	700786
7587 02	210 g	240 mm	9,5 "	1 Pièce	700793
7587 03	230 g	270 mm	10,5 "	1 Pièce	700809

Avec manche en polypropylène.

No. 7580 Couteau de boucher



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7580 01	135 g	120 mm	4,5 "	1 Pièce	700601
7580 02	150 g	140 mm	5 "	1 Pièce	700618
7580 03	165 g	160 mm	6 "	1 Pièce	700625
7580 04	130 g	180 mm	7 "	1 Pièce	700632
7580 05	195 g	210 mm	8 "	1 Pièce	700649

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7591 Couteau à désosser



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7591 14	147 g	140 mm	4 "	1 Pièce	927350

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7580 Couteau de boucher



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7580 24	260 g	240 mm	9,5 "	1 Pièce	925660
7580 27	260 g	270 mm	10,5 "	1 Pièce	925677

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7570 Couteau de boucher



No. d'art.	Poids	Longueur			Numéro EAN 9002793
7570 02	90 g	120 mm		1 Pièce	700540
7570 03	90 g	140 mm		1 Pièce	700557
7570 04	110 g	160 mm		1 Pièce	700564
7570 05	130 g	180 mm		1 Pièce	700571
7570 06	140 g	210 mm		1 Pièce	700588
7570 07	180 g	240 mm		1 Pièce	700595

Avec poignée en polyoxyméthylène.

No. 7590 Couteau de boucher



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7590 02	112 g	140 mm	5 "	1 Pièce	700892
7590 03	130 g	160 mm	6 "	1 Pièce	700908
7590 04	142 g	180 mm	7 "	1 Pièce	700915
7590 05	160 g	210 mm	8 "	1 Pièce	700922

Avec manche en bois.

No. 7591 Couteau à désosser



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7591 01	105 g	120 mm	4,5 "	1 Pièce	700984
7591 02	113 g	140 mm	5 "	1 Pièce	700991
7591 03	115 g	160 mm	6 "	1 Pièce	701004

Avec manche en bois.

No. 7592 Couteau à dépouiller



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7592 02	125 g	150 mm	6 "	1 Pièce	701059

Avec manche en bois.

No. 7593 Couteau de boucher



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7593 00	180 g	180 mm	7 "	1 Pièce	701134
7593 01	190 g	210 mm	8 "	1 Pièce	701141
7593 02	220 g	240 mm	9,5 "	1 Pièce	701158
7593 03	230 g	270 mm	10,5 "	1 Pièce	701165

Avec manche en bois.

No. 7594 Couteau à jambon et à trancher, rond



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7594 01	100 g	240 mm	22 mm	9,5 "	1 Pièce	701233
7594 02	100 g	270 mm	22 mm	10,5 "	1 Pièce	701240

Avec manche en bois.

SEULEMENT JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS!

No. 7595 Couteau à jambon et à trancher, rond



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7595 01	120 g	240 mm	30 mm	9,5 "	1 Pièce	701257
7595 02	170 g	270 mm	30 mm	10,5 "	1 Pièce	701264

Avec manche en bois.

No. 7598 Couteau à gâteau et à découper



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7598 01	120 g	240 mm	30 mm	9,5 "	1 Pièce	701325
7598 02	140 g	270 mm	30 mm	10,5 "	1 Pièce	701332

Avec manche en bois.

No. 7695 Couperet avec manche en PP



No. d'art.	Poids	Longueur	Version	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7695 01	360 g	160 mm	Poignée en bois	6,25 "	1 Pièce	701950
7695 16	400 g	160 mm	manche PP	6,25 "	1 Pièce	853857

N° 7695 16 avec manche en polypropylène ; N° 7695 01 avec manche en bois.

No. 7698 Couperet lourd avec manche en bois



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7698 02	850 g	180 mm	7 "	1 Pièce	701974
7698 03	660 g	200 mm	8 "	1 Pièce	701981

Avec manche en bois.

No. 7698 Couperet lourd



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7698 16	560 g	160 mm	6,25 "	1 Pièce	853864
7698 18	600 g	180 mm	7 "	1 Pièce	853871
7698 20	680 g	200 mm	8 "	1 Pièce	861142

Avec manche en polypropylène.

No. 7690 Couperet



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7690 03	440 g	160 mm	6,3 "	1 Pièce	701936

Avec poignée rainurée.

No. 7699 Couperet



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7699 01	1100 g	200 mm	8 "	1 Pièce	702001

Avec manche en bois.

No. 7699 Couperet



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7699 29	2150 g	290 mm	11,5 "	1 Pièce	861739

Avec manche en polypropylène.

No. 7730 Couteau de hachoirs



No. d'art.	Poids	Numéro		Numéro EAN 9002793
7730 02	30 g	8	1 Pièce	702186
7730 03	50 g	10	1 Pièce	702193
7730 04	70 g	22	1 Pièce	702209
7730 05	80 g	32	1 Pièce	702216

Plaquette de couteau à montage carré, utilisée dans les machines à viande.

No. 7740 Grilles et couteaux de hachoirs



SEULEMENT JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS!

No. d'art.	Poids	Longueur	Largueur	Diamètre	Numéro		Numéro EAN 9002793
7740 02	70 g	53 mm	53 mm	3 mm	5	1 Pièce	702322
7740 03	90 g	53 mm	53 mm	4 mm	5	1 Pièce	702339
7740 04	80 g	53 mm	53 mm	6 mm	5	1 Pièce	702346
7740 06	80 g	53 mm	53 mm	10 mm	5	1 Pièce	702360
7740 07	70 g	53 mm	53 mm	12 mm	5	1 Pièce	702377

Filage rapide et facile de différents ingrédients alimentaires.

No. 7741 Grilles et couteaux de hachoirs



No. d'art.	Poids	Longueur	Largueur	Diamètre	Numéro		Numéro EAN 9002793
7741 01	100 g	53 mm	53 mm	2,5 mm	8	1 Pièce	702384
7741 02	120 g	53 mm	53 mm	3 mm	8	1 Pièce	702391
7741 03	120 g	53 mm	53 mm	4 mm	8	1 Pièce	702407
7741 04	130 g	53 mm	53 mm	6 mm	8	1 Pièce	702414
7741 06	130 g	53 mm	53 mm	10 mm	8	1 Pièce	702438
7741 07	150 g	53 mm	53 mm	12 mm	8	1 Pièce	702445

Filage rapide et facile de différents ingrédients alimentaires.

No. 7742 Grilles et couteaux de hachoirs



No. d'art.	Poids	Longueur	Lar-geur	Diamè-tre	Nu-mé-ro		Numéro EAN 9002793
7742 01	150 g	53 mm	53 mm	2,5 mm	10	1 Pièce	702452
7742 02	130 g	53 mm	53 mm	3 mm	10	1 Pièce	702469
7742 03	150 g	53 mm	53 mm	4 mm	10	1 Pièce	702476
7742 04	130 g	53 mm	53 mm	6 mm	10	1 Pièce	702483
7742 06	150 g	53 mm	53 mm	10 mm	10	1 Pièce	702506
7742 07	150 g	53 mm	53 mm	12 mm	10	1 Pièce	702513

Filage rapide et facile de différents ingrédients alimentaires.

No. 7743 Grilles et couteaux de hachoirs



No. d'art.	Poids	Longueur	Lar-geur	Diamè-tre	Nu-mé-ro		Numéro EAN 9002793
7743 01	220 g	53 mm	53 mm	2,5 mm	22	1 Pièce	702636
7743 02	190 g	53 mm	53 mm	3 mm	22	1 Pièce	702643
7743 03	220 g	53 mm	53 mm	4 mm	22	1 Pièce	702650
7743 04	210 g	53 mm	53 mm	6 mm	22	1 Pièce	702667
7743 05	190 g	53 mm	53 mm	8 mm	22	1 Pièce	702674
7743 06	220 g	53 mm	53 mm	10 mm	22	1 Pièce	702681
7743 07	190 g	53 mm	53 mm	12 mm	22	1 Pièce	702698

Filage rapide et facile de différents ingrédients alimentaires.

No. 7744 Grilles et couteaux de hachoirs



No. d'art.	Poids	Longueur	Lar-geur	Diamè-tre	Nu-mé-ro		Numéro EAN 9002793
7744 01	90 g	53 mm	53 mm	2,5 mm	32	1 Pièce	703022
7744 02	80 g	53 mm	53 mm	3 mm	32	1 Pièce	703039
7744 03	70 g	53 mm	53 mm	4 mm	32	1 Pièce	703046
7744 04	90 g	53 mm	53 mm	6 mm	32	1 Pièce	703053
7744 05	90 g	53 mm	53 mm	8 mm	32	1 Pièce	703060
7744 06	80 g	53 mm	53 mm	10 mm	32	1 Pièce	703077
7744 07	100 g	53 mm	53 mm	12 mm	32	1 Pièce	703084

Filage rapide et facile de différents ingrédients alimentaires.

No. 7920 Aiguille à manche



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7920 02	110 g	195 mm	7,5 "	10 Pièce	927466
7920 03	104 g	255 mm	10,5 "	10 Pièce	927442
7920 04	112 g	305 mm	12 "	10 Pièce	927459

Pour percer et enfiler avec un fil, pour suspendre le lard.

No. 7940 Pique-saucisse



No. d'art.	Poids		Numéro EAN 9002793
7940 01	20 g	1 Pièce	927473

3 aiguilles en acier inoxydable avec manche ergonomique en polypropylène.

No. 7890 Lardoire



No. d'art.	Poids		Numéro EAN
7890 01	10 g	10 Pièce	9002793 703664

La pince dentelée permet de rentrer facilement le bacon ou les herbes.

No. 7979 Crochet à viande



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN
7979 04	38 g	140 mm	5 "	12 Pièce	9002793 703862
7979 05	44 g	160 mm	6 "	12 Pièce	9002793 703879
7979 06	48 g	180 mm	7 "	12 Pièce	9002793 703886

La pointe acérée est parfaite pour pénétrer dans la viande, le gibier, le poisson fumé, le jambon, etc. et les suspendre à des perches.

No. 7986 Racloir de soie de porc



No. d'art.	Poids		Numéro EAN
7986 01	130 g	1 Pièce	9002793 704036

Pour enlever les poils.

MALLETTE À
COUTEAUX



ENTSCHEIDUNG FÜR QUALITÄT

Mallette à couteaux

No. 7654 Valise de cuisine "JUNIOR", vide



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur		Numéro EAN 9802793
7654 20	2600 g	430 mm	320 mm	60 mm	1 Pièce	872827

Petit étui pour ranger divers accessoires de coupe.

No. 7654 Valise en aluminium "Chef", vide



No. d'art.	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur		Numéro EAN 9802793
7654 30	3950 g	470 mm	315 mm	75 mm	1 Pièce	872834

Grand étui pour ranger divers outils de coupe.

No. 7654 Valise en aluminium "Chef", 11 pcs.



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN 9802793
7654 11	4771 g	11 Teile	1 Pièce	853659



No. d'art. 7616 04 No. d'art. 7617 04 No. d'art. 7619 02 No. d'art. 7591 14 No. d'art. 7510 03 No. d'art. 7618 03



No. d'art. 7800 10 No. d'art. 7802 01 No. d'art. 7818 01 No. d'art. 7424 20 No. d'art. 7641 02 No. d'art. 7654 30

Équipement de base avancé pour tous les cuisiniers.

SET COMPOSÉ DE:

No. d'art. 7616 04 Couteau de chef large, forgé 260 mm
 No. d'art. 7617 04 Couteau de chef, étroit, forgé 210 mm
 No. d'art. 7619 02 Couteau à lard, forgé 100 mm
 No. d'art. 7591 14 Couteau à désosser 140 mm
 No. d'art. 7510 03 Fourchette de cuisine, forgée 160 mm
 No. d'art. 7618 03 Couteau à filets, flexible 180 mm

No. d'art. 7800 10 Éplucheuse de légumes
 No. d'art. 7802 01 Cuillère à pommes de terre et à melon, des deux côtés
 No. d'art. 7818 01 Couteau de randonnée / Couteau à légumes 60 mm
 No. d'art. 7424 20 Scie à pain 200 mm
 No. d'art. 7641 02 Palette 260 mm
 No. d'art. 7654 30 Mallette de chef en aluminium Meister, vide 470 mm

No. 7654 Valise en aluminium "Chef", 8 pcs.



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN 9802793
7654 31	4341 g	8 Teile	1 Pièce	886923



No. d'art. 7616 04 No. d'art. 7619 02 No. d'art. 7618 03 No. d'art. 7800 10 No. d'art. 7802 01 No. d'art. 7818 01



No. d'art. 7424 20 No. d'art. 7641 02 No. d'art. 7654 30

Equipement de base pour tous les cuisiniers.

SET COMPOSÉ DE:

No. d'art. 7616 04 Couteau de chef large, forgé 260 mm
 No. d'art. 7619 02 Couteau à lard, forgé 100 mm
 No. d'art. 7618 03 Couteau à filets, flexible 180 mm
 No. d'art. 7800 10 Éplucheuse de légumes
 No. d'art. 7802 01 Cuillère à pommes de terre et à melon, des deux côtés

No. d'art. 7818 01 Couteau de randonnée / Couteau à légumes 60 mm
 No. d'art. 7424 20 Scie à pain 200 mm
 No. d'art. 7641 02 Palette 260 mm
 No. d'art. 7654 30 Mallette de chef en aluminium Meister, vide 470 mm

No. 7656 Valise en aluminium, complet, avec insert



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN 9802793
7656 13	5740 g	13 Teile	1 Pièce	910130



No. d'art. 7424 20 No. d'art. 7510 02 No. d'art. 7520 02 No. d'art. 7520 03 No. d'art. 7591 23 No. d'art. 7616 02



No. d'art. 7616 03 No. d'art. 7617 04 No. d'art. 7618 03 No. d'art. 7619 02 No. d'art. 7817 01 No. d'art. 7818 01



No. d'art. 7983 01 No. d'art. 7654 20

Cet équipement ne laisse rien à désirer et comprend tous les outils importants.

SET COMPOSÉ DE:

No. d'art. 7424 20 Scie à pain 200 mm
 No. d'art. 7510 02 Fourchette de cuisine, forgée 140 mm
 No. d'art. 7520 02 Couteau à légumes 90 mm
 No. d'art. 7520 03 Couteau à légumes avec manche 100 mm
 No. d'art. 7591 23 Couteau à désosser, forgé 130 mm
 No. d'art. 7616 02 Couteau de chef large, forgé 160 mm
 No. d'art. 7616 03 Couteau de chef large, forgé 200 mm

No. d'art. 7617 04 Couteau de chef, étroit, forgé 210 mm
 No. d'art. 7618 03 Couteau à filets, flexible 180 mm
 No. d'art. 7619 02 Couteau à lard, forgé 100 mm
 No. d'art. 7817 01 Couteau de coupe 100 mm
 No. d'art. 7818 01 Couteau de randonnée / Couteau à légumes 60 mm
 No. d'art. 7983 01 Couteau de boucher 240 mm
 No. d'art. 7654 20 Mallette de cuisson en aluminium "JUNIOR", vide 430 mm

Nos couteaux de ménage sont disponibles en deux versions différentes afin de représenter le couteau idéal pour chaque application. Pour visualiser ces différences, vous trouverez ici un aperçu des caractéristiques les plus importantes. La base est toujours l'**acier inoxydable au chrome-molybdène**, ce qui garantit un tranchant durable.

COUTEAU DE MÉNAGE „LADY LINE“

- Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié.
- Poignée de protection antidérapante, facile à nettoyer et compatible avec le lave-vaisselle, en polypropylène de haute qualité renforcé de fibres de verre, de forme pratique et ergonomique.
- Liaison inséparable, sans joint et donc hygiénique, entre le manche et la lame.



COUTEAU DE MÉNAGE „SÉRIE TIROL“

- Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié.
- Manche en polyoxyméthylène, lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme pratique et ergonomique, spécialement riveté.



LES PRÉCAUTIONS DE BASE EN MATIÈRE DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ

- Séchez la lame après chaque utilisation et ne laissez pas la lame sécher à l'air libre en raison du risque de rouille vive.
- Nos couteaux à manche en plastique peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais il faut toujours les sécher soigneusement directement après le processus de rinçage.
- Nous recommandons donc de nettoyer tous les couteaux à la main afin de ne pas altérer le pouvoir de coupe de la lame.
- N'utilisez les couteaux que pour l'usage auquel ils sont destinés !
- N'utilisez les couteaux que sur des surfaces appropriées !
- Une utilisation incorrecte peut endommager la lame, provoquer l'écaillage du matériau et des accidents graves.
- Faites réaffûter les couteaux de temps en temps par notre affûteur professionnel. Pour ce faire, il suffit de nous contacter par téléphone, nous serons heureux de vous aider !



Couteau de cuisine

No. 7520 Couteau à légumes



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7520 01	30 g	80 mm	1 Pièce	700243
7520 02	30 g	90 mm	1 Pièce	700250

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement tranchant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée de protection anti-dérapante, facile à nettoyer et compatible avec le lave-vaisselle, en polypropylène de haute qualité renforcé de fibres de verre, de forme maniable et ergonomique.

Série: LadyLine

No. 7520 Couteau à légumes à bord dentelé



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7520 03	30 g	100 mm	1 Pièce	700267

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement tranchant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée de protection anti-dérapante, facile à nettoyer et compatible avec le lave-vaisselle, en polypropylène de haute qualité renforcé de fibres de verre, de forme maniable et ergonomique.

Série: LadyLine

No. 7521 Couteau à tomates à bord dentelé, 2 pointes



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7521 01	35 g	100 mm	1 Pièce	700274

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement tranchant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée de protection anti-dérapante, facile à nettoyer et compatible avec le lave-vaisselle, en polypropylène de haute qualité renforcé de fibres de verre, de forme maniable et ergonomique.

Série: LadyLine

No. 7522 Couteau de cuisine



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7522 02	80 g	140 mm	1 Pièce	700281
7522 03	80 g	160 mm	1 Pièce	700298
7522 05	94 g	210 mm	1 Pièce	700304

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement tranchant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée de protection anti-dérapante, facile à nettoyer et compatible avec le lave-vaisselle, en polypropylène de haute qualité renforcé de fibres de verre, de forme maniable et ergonomique.

Série: LadyLine

No. 7523 Couteau à pain



No. d'art.	Poids	Longueur	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7523 04	90 g	180 mm	7 "	1 Pièce	700311

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement tranchant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée de protection anti-dérapante, facile à nettoyer et compatible avec le lave-vaisselle, en polypropylène de haute qualité renforcé de fibres de verre, de forme maniable et ergonomique.

Série: LadyLine

No. 7524 Couteau de cuisine, à pointe moyenne



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7524 03	90 g	160 mm	1 Pièce	700328
7524 04	120 g	180 mm	1 Pièce	700335

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement tranchant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée de protection anti-dérapante, facile à nettoyer et compatible avec le lave-vaisselle, en polypropylène de haute qualité renforcé de fibres de verre, de forme maniable et ergonomique.

Série: LadyLine

No. 7525 Couteau de chef, à pointe moyenne



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7525 01	55 g	130 mm	1 Pièce	700342
7525 03	100 g	160 mm	1 Pièce	700359
7525 05	120 g	200 mm	1 Pièce	700366

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement tranchant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée de protection anti-dérapante, facile à nettoyer et compatible avec le lave-vaisselle, en polypropylène de haute qualité renforcé de fibres de verre, de forme maniable et ergonomique.

Série: LadyLine

No. 7526 Fourchette, droite



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7526 01	37 g	135 mm	1 Pièce	700373

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement tranchant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée de protection anti-dérapante, facile à nettoyer et compatible avec le lave-vaisselle, en polypropylène de haute qualité renforcé de fibres de verre, de forme maniable et ergonomique.

Série: LadyLine

SEULEMENT JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS!

No. 7527 Fourchette, courbée



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7527 01	70 g	140 mm	1 Pièce	700380

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement tranchant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée de protection anti-dérapante, facile à nettoyer et compatible avec le lave-vaisselle, en polypropylène de haute qualité renforcé de fibres de verre, de forme maniable et ergonomique.

Série: LadyLine

No. 7819 Couteau à fromage



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7819 01	62 g	155 mm	1 Pièce	704234

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement tranchant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée de protection anti-dérapante, facile à nettoyer et compatible avec le lave-vaisselle, en polypropylène de haute qualité renforcé de fibres de verre, de forme maniable et ergonomique.

Série: LadyLine

No. 7520 Boîte de vente avec couteau à légumes
752002, 30 pcs.



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN 9002793
7520 32	740 g	30 Teile	1 Pièce	704197

Comprenant 30 pièces 7520 02 Couteau d'office.

Série: LadyLine

No. 7520 Boîte de vente avec couteau à légumes
752003, 30 pcs.



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN 9002793
7520 33	650 g	30 Teile	1 Pièce	704203

Comprenant 30 pièces 7520 03 Couteau d'office.
Série: LadyLine

No. 7529 Jeu de couteaux "Lady Line"



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN 9002793
7529 05	440 g	5 Teile	1 Pièce	704180



No. d'art. 7525 05 No. d'art. 7523 04 No. d'art. 7524 03 No. d'art. 7526 01 No. d'art. 7520 02

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement tranchant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié
Poignée de protection anti-dérapante, facile à nettoyer et compatible avec le lave-vaisselle, en polypropylène de haute qualité renforcé de fibres de verre, de forme maniable et ergonomique.

Série: LadyLine

SET COMPOSÉ DE:

No. d'art. 7525 05 Couteau de chef, pointe moyenne 200 mm
No. d'art. 7523 04 Scie à pain 180 mm
No. d'art. 7524 03 Couteau de cuisine, pointe moyenne 160 mm

No. d'art. 7526 01 Fourche de service, droite 135 mm
No. d'art. 7520 02 Couteau à légumes 90 mm

No. 7420 Couteau à légumes, lame droite



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7420 08	40 g	80 mm	1 Pièce	910611
7420 18	40 g	80 mm	1 Pièce	889085

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié
Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

No. 7420 Couteau à légumes, à pointe moyenne



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7420 09	45 g	90 mm	1 Pièce	910628

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié
Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

No. 7421 Couteau à légumes, coupe en vague



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7421 10	42 g	100 mm	1 Pièce	910635

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié
Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

No. 7421 Couteau à légumes à bord dentelé



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9802793
7421 20	40 g	100 mm	1 Pièce	910642

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

No. 7422 Couteau à tomates à 2 pointes



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9802793
7422 10	42 g	100 mm	1 Pièce	910659

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

No. 7423 Couteau multi-usage



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9802793
7423 15	65 g	150 mm	1 Pièce	910666

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

No. 7424 Couteau à pain



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9802793
7424 18	90 g	180 mm	1 Pièce	910673
7424 20	125 g	200 mm	1 Pièce	927336

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

No. 7425 Couteau de cuisine, à pointe moyenne



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9802793
7425 13	70 g	130 mm	1 Pièce	910680
7425 16	130 g	160 mm	1 Pièce	910697
7425 18	140 g	180 mm	1 Pièce	910703

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

No. 7426 Couteau de cuisine, dos droit



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9802793
7426 14	80 g	140 mm	1 Pièce	910710

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

No. 7427 Couteau de chef



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7427 16	120 g	160 mm	1 Pièce	910734
7427 20	145 g	200 mm	1 Pièce	910741

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

No. 7430 Fourchette à viande



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7430 11	90 g	110 mm	1 Pièce	910772

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

No. 7432 Fourchette à charcuterie, droite



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7432 09	75 g	95 mm	1 Pièce	927343

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

No. 7641 Spatule



No. d'art.	Poids	Longueur	Version	Longueur en pouce		Numéro EAN 9002793
7641 02	180 g	260 mm	manche POM	10 "	1 Pièce	701660

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

No. 7566 Jeu de couteaux "Série Tyrol"



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN 9002793
7566 05	510 g	5 Teile	1 Pièce	700519



No. d'art. 7420 08 No. d'art. 7430 11 No. d'art. 7423 15 No. d'art. 7427 16 No. d'art. 7425 18

Acier inoxydable au chrome-molybdène, particulièrement coupant grâce à une trempe spéciale, finement rectifié

Poignée en polyoxyméthylène lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer, de forme maniable et ergonomique.

Série: Tyrol

SET COMPOSÉ DE:

No. d'art. 7420 08 Couteau à légumes, bord droit 80 mm
 No. d'art. 7430 11 Fourche de pose 110 mm
 No. d'art. 7423 15 Couteau universel 150 mm

No. d'art. 7427 16 Couteau de chef 160 mm
 No. d'art. 7425 18 Couteau de cuisine, pointe moyenne 180 mm

No. 7500 Fourchette de service avec manche en bois précieux



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7500 02	70 g	110 mm	1 Pièce	700182

Avec manche en bois précieux.

No. 7530 Couteau à légumes avec manche en bois précieux



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7530 01	40 g	90 mm	1 Pièce	700403
7530 02	40 g	100 mm	1 Pièce	700410

Lame incurvée, avec manche en bois précieux.

No. 7540 Couteau à légumes avec manche en bois précieux



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7540 01	40 g	80 mm	1 Pièce	700427

Lame droite, avec manche en bois précieux.

No. 7550 Couteau à légumes avec manche en bois précieux



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7550 01	35 g	100 mm	1 Pièce	700434

Avec 2 points, avec manche en bois précieux.

No. 7555 Couteau à tomates avec manche en bois précieux



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7555 01	35 g	100 mm	1 Pièce	700441

Avec manche en bois précieux.

No. 7600 Couteau de cuisine sans coupe en vague avec manche en bois précieux



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7600 01	60 g	130 mm	1 Pièce	701356
7600 02	90 g	160 mm	1 Pièce	701363
7600 03	120 g	180 mm	1 Pièce	701370
7600 04	110 g	210 mm	1 Pièce	701387
7600 05	140 g	240 mm	1 Pièce	701394

Sans bord dentelé, avec manche en bois précieux.

No. 7610 Couteau de cuisine avec coupe en vague avec manche en bois précieux



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9002793
7610 01	60 g	130 mm	1 Pièce	701400
7610 02	105 g	160 mm	1 Pièce	701417
7610 03	110 g	180 mm	1 Pièce	701424
7610 04	120 g	210 mm	1 Pièce	701431
7610 05	160 g	240 mm	1 Pièce	701448

Avec bord festonné, avec manche en bois précieux.

No. 7615 Couteau de chef avec manche en bois précieux



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9802793
7615 02	105 g	160 mm	1 Pièce	701462
7615 03	130 g	200 mm	1 Pièce	701479
7615 04	130 g	220 mm	1 Pièce	701486

Avec manche en bois précieux.

No. 7630 Couteau à pain avec manche en bois précieux



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9802793
7630 01	53 g	150 mm	1 Pièce	701622

Avec manche en bois précieux.

No. 7638 Couteau de chasse



No. d'art.	Poids	Longueur		Numéro EAN 9802793
7638 01	130 g	100 mm	1 Pièce	701646

Avec fourreau en cuir.

No. 7643 Trousse à enrouler, 4 pcs.



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN 9802793
7643 04	840 g	4 Teile	1 Pièce	701684



No. d'art. 7510 03 No. d'art. 7591 23 No. d'art. 7616 04 No. d'art. 7617 02 No. d'art. 7642 01

Convient parfaitement aux apprentis qui ont besoin d'un kit de démarrage.

No. d'art. 7510 03 Fourchette de cuisine, forgée 160 mm
 No. d'art. 7591 23 Couteau à désosser, forgé 130 mm
 No. d'art. 7616 04 Couteau de chef large, forgé 260 mm

SET COMPOSÉ DE:

No. d'art. 7617 02 Couteau de chef étroit, forgé 160 mm
 No. d'art. 7642 01 Sac à roulettes pour 6 pièces, vide

No. 7675 Jeu de couteaux, 3 pcs.



No. d'art.	Poids	Nombre de pièces		Numéro EAN 9802793
7675 03	441 g	3 Teile	1 Pièce	701844



No. d'art. 7585 04 No. d'art. 7586 01 No. d'art. 7587 01

Constitué de tous les couteaux nécessaires.

No. d'art. 7585 04 Lame de Gouge 180 mm
 No. d'art. 7586 01 Couteau à désosser 120 mm

SET COMPOSÉ DE:

No. d'art. 7587 01 Couteaux de bloc, d'établi et de boucher 210 mm

Couteau industriel

No. 4840 Couteau en cuir



No. d'art.	Poids	Longeur		Numéro EAN 9002793
4840 01	40 g	75 mm	5 Pièce	408057
4840 02	110 g	100 mm	5 Pièce	408064

Bord coupant à l'intérieur, pour couper le cuir.

No. 4850 Couteau quart de lune



No. d'art.	Poids	Longeur		Numéro EAN 9002793
4850 01	100 g	100 mm	5 Pièce	408071

Pour couper et aiguiser le cuir.

No. 4870 Couteau de relieur



No. d'art.	Poids	Longeur		Numéro EAN 9002793
4870 01	35 g	60 mm	5 Pièce	408118
4870 02	44 g	115 mm	5 Pièce	408125

Pour le travail sur papier, pour couper des matériaux et ouvrir des paquets.

Nos possibilités de présentoirs seront parfaitement s'adapter et s'intégrer dans votre espace de vente, nous nous ferons un plaisir de vous conseiller en vous adressant directement à votre contact commercial



RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

En accord préalable avec la direction commerciale. Tous les aides à la vente (présentoirs, crochets, etc.) sont mis gratuitement à disposition pour la durée de la présentation des outils STUBAI, mais restent la propriété de la société STUBAI ZMV GmbH.

Conditions générales (ci-après désignées « Conditions générales ») de la société Stubai ZMV GmbH (ci-après désignée l'« Entreprise ») pour tous les actes juridiques conclus entre l'Entreprise et des tiers (ci-après désignés « Partenaires contractuels ») - Version novembre 1993

I. (1) L'Entreprise conclut des actes juridiques (en particulier des transactions de vente et d'achat) avec ses Partenaires contractuels exclusivement sur la base des présentes Conditions générales. Des conditions divergentes, générales ou particulières, d'un Partenaire contractuel ainsi que les accords spécifiques ne s'appliquent que s'ils ont été convenus séparément par écrit. (2) Si de telles conditions sont envoyées par le Partenaire contractuel sans avoir fait l'objet d'un accord spécifique, ce dernier renonce aux éventuelles conséquences juridiques en découlant. (3) À partir du moment où le Partenaire contractuel a l'intention de ne pas laisser les Conditions générales de l'Entreprise s'appliquer, il doit l'indiquer dans un courrier séparé afin que des négociations à ce sujet puissent être ensuite menées entre l'Entreprise et son Partenaire contractuel. Dans tous les cas, les présentes Conditions générales de l'Entreprise continuent à s'appliquer tant qu'un autre accord n'a pas été conclu par écrit. (4) En cas de clause juridiquement non valide, le reste des présentes Conditions générales continue à s'appliquer. (5) Une fois entrées en vigueur entre le Partenaire contractuel et l'Entreprise, les Conditions générales continuent à s'appliquer à tous les futurs contrats conclus entre ces parties, ce sans notification particulière. (6) Sans accord écrit de l'Entreprise, il est interdit aux employés de cette dernière d'annuler, de compléter ou de modifier les présentes Conditions générales. (7) Il est interdit au Partenaire contractuel de céder à un tiers ses droits et obligations issus d'un contrat conclu avec l'Entreprise sans accord préalable par écrit de celle-ci. (8) Toute annulation d'un contrat et tout ajout ou modification apporté à un contrat requiert, pour être valable, la forme écrite.

II. (1) Toute offre envoyée à l'Entreprise ne peut être validée par cette dernière que par déclaration d'acceptation écrite ou exécution effective de la prestation. Le dépositaire de l'offre est engagé par cette dernière pour une durée de 4 semaines à compter de son dépôt auprès de l'Entreprise. (2) De manière générale, les offres de l'Entreprise sont sans engagement. L'Entreprise est en droit, même après réception d'un avis du Partenaire contractuel, de modifier ses offres ou de les révoquer. Une éventuelle commande du Partenaire contractuel n'engage l'Entreprise, indépendamment de ses actions précédentes, qu'une fois celui-ci ayant envoyé une confirmation de commande écrite au Partenaire contractuel ou ayant effectivement procédé à l'exécution de la commande. (3) Les devis de l'Entreprise sont, par principe, sans engagement ; ils invitent simplement le Partenaire contractuel à faire une offre. Les offres sont établies gratuitement, dans la mesure où les parties au contrat n'en ont pas préalablement convenu autrement. Les prestations sortant du cadre habituel d'un devis, comme par ex. travaux de conception, plans de construction, déplacements, etc., sont facturés conformément à la base de calcul habituellement appliquée par l'Entreprise. (4) Lors de l'élaboration des devis, l'Entreprise n'a pas à tenir compte des circonstances spécifiques à la commande dont il n'a pas été informé. Le Partenaire contractuel est tenu d'informer l'Entreprise, de façon exhaustive, de toutes les circonstances susceptibles d'avoir un impact sur la charge de travail et les coûts que la commande implique. (5) Les informations indiquées dans les devis, déclarations, circulaires, catalogues, annonces, illustrations, listes de prix, etc. sur le type, le volume, l'équipement et le prix des marchandises resp. des prestations, etc. sont sans engagement. (6) Sauf accord contraire, les prix de vente s'entendent nets en €, hors taxe, emballage inclus, départ entrepôt A-0166 Fulpmes [chargement, transport, assurance, droits de douane, taxes ou autres frais annexes non compris]. Toute augmentation des coûts de production (rémunération, matériel, administration, énergie, modification des moules, etc.) intervenant entre le moment de la conclusion du contrat et son exécution par l'Entreprise donne le droit à ce dernier de procéder à une augmentation correspondante de son prix. Les commandes sans accord concernant les prix sont facturées aux tarifs en vigueur au jour de la facturation en tenant compte des coûts de production alors applicables. (7) Toute modification technique ou divergence de toute sorte par rapport aux plans et instructions doit être acceptée par le Partenaire contractuel, dans la mesure où elle ne va pas à l'encontre de l'utilisation prévue par ce dernier.

III. (1) L'ensemble des documents commerciaux et techniques établis resp. transmis par l'Entreprise restent la propriété de cette dernière. Toute publication, diffusion et autre utilisation de ces documents requiert l'autorisation écrite de l'Entreprise. En particulier, ces documents ne peuvent être rendus accessibles à des tiers. (2) L'Entreprise est en droit d'exiger, à tout moment, la restitution de ces documents par le Partenaire contractuel sans avoir à donner de motif.

IV. (1) En l'absence d'un accord spécifique, la prestation resp. la livraison se fait « départ usine (entrepôt) ». Si, sur la base d'un accord spécifique, la marchandise doit être livrée par l'Entreprise à un endroit précis, et en l'absence d'un autre accord, la livraison vers cette destination ne se fait pas « franco de port ». L'Entreprise est libre de choisir le moyen de transport de son choix. En l'absence d'instructions séparées du Partenaire contractuel, elle est également en droit de contracter une assurance pour les factures du Partenaire contractuel. Ces frais d'assurance ne sont pas compris dans le prix et peuvent être facturés lors de la conclusion du contrat d'assurance. (2) Tous les risques sont transférés au Partenaire contractuel au plus tard à l'exécution de la commande par l'Entreprise, cela s'appliquant également aux livraisons partielles. Lors des livraisons « départ usine (entrepôt) », la commande est considérée comme exécutée lorsque l'Entreprise informe le Partenaire contractuel qu'elle est prête à être expédiée. Dans les autres cas, et indépendamment des clauses de livraison conclues (Incoterms, etc.), les risques sont transférés au Partenaire contractuel lorsque la marchandise quitte l'usine resp. l'entrepôt de l'Entreprise.

V. (1) La date de livraison est indiquée en semaine civile (au cours de laquelle la livraison doit être effectuée) et s'entend « départ usine (entrepôt) ». Cette date de livraison n'est contraignante que si elle a été expressément désignée comme telle. (2) Si le Partenaire contractuel soit absent lors de la livraison ou qu'il n'a pas pris les mesures nécessaires au déchargement de celle-ci, la prestation resp. la livraison est tout de même considérée comme prise en charge par ce dernier. Cela vaut également pour les livraisons partielles. (3) En cas de retard de livraison resp. de livraison dont la cause n'est pas imputable à l'Entreprise, le délai de livraison se prolonge de façon proportionnelle au retard sans que l'Entreprise n'ait à se justifier et sans que cette dernière ne puisse être tenue responsable d'une quelconque conséquence de ce retard, et ce même si l'Entreprise était déjà en situation de retard ; si ce retard provoque des complications excessives pour l'exécution de la commande, l'Entreprise est en droit de résilier le contrat, sans que le Partenaire contractuel ne puisse faire valoir un quelconque droit d'indemnisation. Si l'exécution d'un contrat est empêchée par un cas de force majeure, l'Entreprise est libérée de ses obligations contractuelles. Dans un tel cas, l'Entreprise est toutefois en droit d'exécuter la livraison ou prestation une fois l'empêchement écarté. (4) Si l'Entreprise est responsable du retard, et après qu'un délai supplémentaire approprié, d'au moins six semaines, ait été fixé, le Partenaire contractuel peut exiger l'exécution du contrat ou déclarer sa résiliation du contrat. Cette déclaration doit être remise par le Partenaire contractuel, de façon absolue et certaine, dès la fixation du délai supplémentaire. (5) L'Entreprise est en droit, sans que cela n'entraîne de quelconques prétentions dues à un retard, de faire dépendre le respect du délai d'exécution de la prestation resp. du délai de livraison du versement des acomptes convenus, du règlement en temps et en heure d'autres factures impayées, de la clarification de questions en attente survenues ultérieurement, de la mise à disposition de toutes les instructions requises, de l'exécution de tous les prérequis techniques ainsi que de l'exécution de toute autre obligation. (6) Dans la mesure où cela est permis par la loi, tout droit à indemnisation pour retard de livraison est exclu de façon générale (en tout cas si négligence mineure). (7) Le Partenaire contractuel doit prendre en charge, à ses frais, l'obtention des autorisations des autorités resp. des confirmations de tiers, ainsi que la remise des déclarations auprès des autorités. (8) En l'absence d'un accord écrit contraire, l'Entreprise est en droit de procéder à des livraisons partielles et de procéder à des facturations partielles. (9) Tout dommage éventuel ou toute perte éventuelle est à constater par écrit par le destinataire de la marchandise resp. de la prestation au moment de la réception, ce dernier devant également faire valoir ses prétentions vis-à-vis du livreur (par ex. transporteur). Le destinataire n'est pas en droit de refuser de réceptionner la marchandise ou de ne pas accepter la facture en cas de dommages pendant le transport ou de défaillances du transport. (10) Une remise et une prise en charge conjointes des marchandises fabriquées par l'Entreprise par les deux parties au contrat ne sont effectuées après livraison que sur accord exprès ; en l'absence d'un accord spécifique, le Partenaire contractuel doit prendre en charge tous les frais cumulés dans ce cadre par les deux parties. (11) Si le Partenaire contractuel ne récupère pas les marchandises contractuelles au bon endroit au bon moment, l'Entreprise est en droit de résilier le contrat après avoir fixé un délai supplémentaire approprié. Le Partenaire contractuel prend en charge tous les frais engendrés dans ce cas. En cas de risque de retard, l'Entreprise peut apposer la mention « au mieux » sur la facture du Partenaire contractuel, sans être tenu d'indemniser ce dernier. L'Entreprise peut également procéder au stockage des marchandises auprès de tiers, aux frais du Partenaire contractuel. (12) Toutes les marchandises retournées par le Partenaire contractuel doivent d'abord être validées par notre équipe de vente. Nous prélevons, pour toutes les marchandises retournées, des frais de manutention à hauteur de 10 %, le prix minimum est de 25,00 €.

VI. (1) Sauf accord contraire par écrit, le paiement est dû dans les 30 jours à compter de la date de la facture, sans escompte ; en cas de paiement dans les 14 jours à compter de la date de la facture, un escompte de 2 % peut être autorisé si toutes les échéances exigibles ont été réglées entre-temps. (2) Les chèques et les traites sont acceptés uniquement à titre de paiement. Tous les frais et commissions bancaires en lien avec des virements ainsi qu'avec l'établissement resp. l'encaissement de chèques ou traites sont à la charge du Partenaire contractuel. (3) Dans le cas d'un protêt faute de paiement ou d'acceptation ou d'un recours cambiaire, ou du non-paiement d'une facture, le règlement de toutes les factures devient immédiatement exigible sans qu'une déclaration expresse d'exigibilité ne soit requise. La même chose s'applique en cas de détérioration considérable de la situation financière du Partenaire contractuel. (4) Le retard de paiement est constaté sans sommation supplémentaire. En cas de retard de paiement, toutes les prétentions actuelles ou futures (possibles) du Partenaire contractuel expirent sur la base des pénalités contractuelles convenues. (5) En cas de retard de paiement, il est convenu d'appliquer des intérêts de retard de 14 % par an, un taux d'intérêt plus élevé devant être appliqué en cas de préjudice supérieur ou de perte de change. (6) À la résiliation effective du contrat, le Partenaire contractuel doit restituer à l'Entreprise les marchandises déjà livrées, à ses frais, immédiatement et sans sommation supplémentaire ; il doit dédommager l'Entreprise de toute perte de valeur éventuelle ; enfin, il doit rembourser toutes les dépenses de l'Entreprise survenues dans le cadre de l'exécution du contrat et de sa résiliation. En guise de compensation de tous les préjudices survenus dans ce cadre, le Partenaire contractuel est tenu de s'acquitter d'une pénalité contractuelle se montant à 25 % du montant brut de la facture, ce sans justificatif supplémentaire et avec exigibilité immédiate. Cette pénalité contractuelle n'exclut pas que l'Entreprise puisse faire valoir son droit à une indemnisation supplémentaire. (7) Les prétentions du Partenaire contractuel ne peuvent aller à l'encontre des prétentions de l'Entreprise.

VII. (1) Jusqu'au paiement intégral du montant de la facture y compris les intérêts, frais et taxes et jusqu'à ce que le Partenaire contractuel ait rempli toutes ses autres obligations financières, présentes et futures, en lien avec la livraison des marchandises ainsi que dans le cadre de toutes les autres livraisons et prestations, les marchandises livrées restent la propriété absolue de l'Entreprise. Le Partenaire contractuel est tenu de prendre en charge, y compris financièrement, l'ensemble des mesures requises, en fonction du lieu d'entreposage, pour la justification resp. le maintien de la réserve de propriété. (2) Toute vente ou mise en gage des marchandises en réserve n'est autorisée qu'avec l'accord exprès de l'Entreprise et en aucun cas après cessation de paiement ; le Partenaire contractuel est, dans ce cas, tenu d'informer ses clients de la réserve de propriété de l'Entreprise. Indépendamment de cela, le Partenaire contractuel propose ici, d'ores et déjà, et de façon irrévocable, de céder à l'Entreprise, en guise de paiement, toutes les créances issues d'une éventuelle vente des marchandises. L'Entreprise peut accepter cette proposition de cession à tout moment et sans limitation dans le temps. Le Partenaire contractuel est tenu de prendre en charge l'ensemble des taxes et frais en lien avec cette cession. (3) En outre, le Partenaire contractuel n'est pas en droit de travailler ou de transformer les marchandises livrées ou de les assembler avec d'autres biens avant d'avoir rempli toutes ses obligations financières. Dans le cas contraire, l'Entreprise se voit accorder la propriété exclusive des biens issus du travail, de la transformation ou de l'assemblage des marchandises livrées. (4) En cas de mise en gage ou d'autre utilisation des marchandises livrées, le Partenaire contractuel est tenu d'en informer immédiatement l'Entreprise et de prendre, à ses frais, toutes les mesures nécessaires pour garantir le droit de propriété de l'Entreprise. Si les marchandises en réserve sont revendiquées par l'Entreprise, celle-ci peut procéder à leur entreposage aux frais et aux risques du Partenaire contractuel. Ce dernier est tenu de rembourser à l'Entreprise toutes les dépenses survenues dans le cadre de la procédure pour faire valoir son droit de propriété. (5) La récupération des marchandises livrées n'équivaut pas à une résiliation du contrat, sauf si l'Entreprise le déclare expressément.

VIII. (1) En l'absence d'accords spécifiques, un délai de garantie de 6 mois s'applique à compter de la date du transfert des risques. Un délai de garantie de 3 mois s'applique pour les pièces de rechange et réparations ultérieures. Toute prétention au titre de la garantie est prescrite, en tous les cas, dans les 6 mois à compter de la réclamation faite dans les délais. (2) En cas d'exclusion de garantie, les vices apparents ou pièces manquantes doivent être immédiatement signalés, au plus tard toutefois dans un délai de 8 jours à compter du début du délai de garantie (pour les vices cachés, dans les 8 jours à compter de la date de leur découverte), à l'Entreprise par courrier recommandé, avec cessation immédiate de tout traitement éventuel ; les marchandises sont, sinon, considérées comme ayant été acceptées sans réserves conformément aux normes et étant exemptes de tout vice. (3) L'Entreprise informée d'un vice de façon juridiquement valide peut choisir parmi les alternatives suivantes pour remplir ses obligations de garantie : a. réparation à l'Entreprise ou à un autre endroit spécifié par l'Entreprise, après éventuelle prépaiement par le Partenaire contractuel ; b. échange de la marchandise défectueuse dont la propriété a été transmise à l'Entreprise ou c. échange des éléments défectueux de la marchandise dont la propriété a été transmise à l'Entreprise. Si les mesures citées ci-dessus ne sont pas prises du tout ou ne sont pas prises d'une façon exempte de défauts en dépit d'un avertissement ou de la fixation d'un délai supplémentaire approprié, le Partenaire contractuel est en droit d'exiger une réduction de prix ; en l'absence d'accord sur l'importance de cette réduction de prix ou en cas de vice considérable et irréparable, le Partenaire contractuel dispose uniquement d'un droit de rédimption. L'Entreprise n'a pas d'autres obligations dans le cadre de la garantie. (4) Les frais cumulés dans le cadre des mesures conformément au paragraphe (3) de ce point sont à la charge du Partenaire contractuel, à l'exception des frais d'envoi de la marchandise de rechange resp. des pièces de rechange. (5) Un rendez-vous doit être fixé par l'Entreprise au moins 5 jours à l'avance pour toute réparation ou remplacement. Si le Partenaire contractuel n'est pas présent à ce rendez-vous pour des raisons lui incombant ou s'il entrave la réparation resp. le remplacement ou rend ces derniers impossibles, cela est alors interprété comme une renonciation à ses prétentions au titre de la garantie. (6) La garantie de l'Entreprise est exclue si le Partenaire contractuel n'a pas respecté les instructions resp. les conditions d'utilisation de l'Entreprise, si le vice a été provoqué par le Partenaire contractuel ou par des tiers, si ces derniers ont procédé eux-mêmes ou par le biais d'autres tiers à des manipulations ou à des réparations sur les marchandises, si le Partenaire contractuel ne fournit pas les conditions requises pour la remise en état ou tant que le Partenaire contractuel ne remplit pas ses obligations, notamment en termes de paiement. En outre, la garantie est exclue pour les consommables et pièces d'usure. La garantie ne s'applique également qu'aux vices survenant dans le cadre d'une utilisation normale et dans le respect des conditions d'utilisation. (7) Dans le cadre de la garantie, il n'est possible de faire valoir aucun droit à indemnisation ou à des dommages-intérêts, de quelque nature que ce soit, vis-à-vis de l'Entreprise (par ex. frais afférents, frais de déplacement et de remplacement, perte de bénéfices, frais de transport et d'accès, etc.).

IX. (1) L'Entreprise n'est responsable et ne verse des dommages-intérêts qu'en cas de faute intentionnelle ou de négligence grave. Sa responsabilité ne saurait être engagée en cas de négligence mineure ; il en va de même pour l'indemnisation de dommages consécutifs, matériels et financiers, de pertes d'intérêts ainsi que de dommages découlant de prétentions de tiers vis-à-vis du Partenaire contractuel. (2) En cas de négligence grave, la responsabilité pour dommages se limite en tout cas à 10 fois le montant net de la facture des marchandises livrées. (3) Toute indemnisation est exclue en cas de non-respect des éventuelles instructions de l'Entreprise pour le montage, la mise en service et l'utilisation des marchandises. (4) Dans la mesure où aucune disposition légale contraignante n'est contraire à la clause suivante, toute responsabilité est exclue pour des dommages selon la loi relative à la responsabilité sur les produits et d'autres normes comparables, quel que soit le dispositif juridique duquel elles proviennent. Le Partenaire contractuel s'engage à transférer cette exclusion de responsabilité en faveur de l'Entreprise à ses clients respectifs, à faire en sorte que ces derniers s'engagent à leur tour à le transférer jusqu'au dernier utilisateur et à établir des justificatifs en fournissant la preuve. Le Partenaire contractuel porte, en tous les cas et dans le cadre des rapports internes, la responsabilité de toute prétention de tiers au titre de la responsabilité sur les produits, de sorte qu'il est, en particulier, tenu d'indemniser l'Entreprise et de la dégager immédiatement de toute responsabilité si un tiers fait valoir une quelconque prétention. La responsabilité de l'Entreprise ne saurait être engagée pour les produits et informations produits commercialisés par le Partenaire contractuel. (5) Dans le cadre de la commercialisation des produits de l'Entreprise, le Partenaire contractuel doit s'assurer que le processus de transmission puisse être constaté sur la base de justificatifs, en particulier quant au nom et à l'adresse de l'acquéreur, à la nature du produit et à la date de vente. Le Partenaire contractuel s'engage, en outre, à informer ses employés, en continu et sur la base de justificatifs, de toutes les informations et consignes fournies par l'Entreprise avec ses produits, ainsi que des prescriptions légales et réglementations de l'État. Cela s'applique également aux clients du Partenaire contractuel, de sorte que ce dernier est tenu, en donnant les instructions correspondantes à son personnel de vente, d'informer et de conseiller ses clients en conséquence de manière globale. Le Partenaire contractuel est tenu d'informer immédiatement l'Entreprise de tout défaut sur les produits resp. les informations produits de cette dernière dont il aurait pris connaissance. Il est également tenu de contrôler la conformité des informations produits, des instructions de pose et de déplacement, des applications possibles, etc. concernant les produits de l'Entreprise avec l'état des connaissances scientifiques et techniques et, en cas de non-conformité, d'en informer immédiatement l'Entreprise et d'interrompre immédiatement toute commercialisation des produits dans ce cas. (6) Le Partenaire contractuel est tenu de conserver tous les documents, certificats et justificatifs pour une durée minimum de 10 ans à compter de la commercialisation resp. du transfert des produits et d'en remettre immédiatement l'intégralité sur demande.

X. (1) Le lieu d'exécution de toutes les livraisons et de tous les paiements est A-0166 Fulpmes, même si la remise a effectivement lieu à un autre endroit. (2) Il est convenu d'appliquer le droit matériel autrichien à tous les contrats conclus entre l'Entreprise et son Partenaire contractuel, ainsi qu'à tous les droits découlant de l'existence ou de la non-existence juridiquement valide de ces contrats. L'Entreprise est en droit de renoncer, expressément et par écrit, à l'application du droit autrichien. Le cas échéant, l'Entreprise peut choisir d'appliquer le droit en vigueur dans le pays dans lequel le Partenaire contractuel a son siège ou le droit en vigueur, selon la réglementation du droit privé international, dans le pays dans lequel la procédure juridique concernant les droits faisant l'objet du litige est menée resp. doit être menée. (3) Le lieu de juridiction exclusif pour tous les litiges juridiques découlant d'un contrat est le tribunal compétent correspondant pour la ville de A-0166 Fulpmes. L'Entreprise peut toutefois traduire le Partenaire contractuel en justice devant une autre juridiction ou une juridiction étrangère. (4) Dans le cadre informatique, toutes les données générales et données concernant les Partenaires contractuels pertinentes pour les relations commerciales seront enregistrées, en tenant compte de la loi relative à la protection des données. Les taxes d'élimination ont été réglées pour tous les emballages vous ayant été livrés, via le n° de licence ARA 2616.

Sous réserve d'informations incorrectes, d'erreurs d'impression et typographiques ainsi que d'éventuels variations de couleurs et écarts de poids dus à la production.



De l'outillage pour les Pros conçu par des Pros.

● OUTIL DE PINCE

● OUTIL DE VISSAGE

● OUTILS DE CONSTRUCTION

● TRAVAIL DU BOIS

● OUTIL DE TOURNAGE

● OUTIL DE SCULPTURE

● OUTIL DE PLOMBIER

● OUTILS FORESTIERS

● COUTELLERIE

● SÉCURITÉ AU TRAVAIL

● SPORT DE MONTAGNE

● AIDES À LA VENTE

STUBAI ZMV GmbH
Zentrale für Marketing & Vertrieb
Dr. Kofler Straße 1
Postfach 35/50
6166 Fulpmes, Österreich

Téléphone: +43 5225 6960-0
Fax: +43 5225 6960-13
E-Mail: office@stubai.com

www.stubai.com

