



Creative Cooking. Delicious Dining.

Collectivités Hôtellerie Restauration au 01/02/2025



COUZON

Medard de Noblat
Depuis 1836



Richardson
Sheffield
Since 1839

SABATIER
TROMPETTE

C&S
Chef & Sommelier

Lou Laguiole



Creative Cooking. Delicious Dining.



Fort de ses 94 années d'expérience dans le domaine des arts de la table et de la cuisine, le groupe Amefa, leader Européen du couvert, produit plus de 150 millions de pièces par an et commercialise ses produits dans plus de 50 pays.

Un groupe dynamique porté d'hommes passionnés, experts dans leur métier; des équipes locales à votre écoute pour répondre à vos besoins et vous apporter toute l'expérience et le service d'un leader du marché.

Au fil des décennies; Amefa a enrichi son savoir-faire et son portefeuille de marques de renom dans le domaine des arts de la table et de la cuisine. Nous vous invitons au travers de ce catalogue à découvrir les collections par marque de ce groupe Amefa dédiées à l'hôtellerie/restauration.

With over 94 years of experience in tableware, the Amefa Group, European leader in cutlery, produces more than 150 million pieces per year and distributes its products in over 50 countries.

A dynamic group gathering expert and passionate people with local teams are at your disposal to meet your needs and bring you all the experience and service of a market leader.

Over the decades, Amefa has extended its know-how and its portfolio of renowned brands in tableware and cooking. Through this catalog we invite you to discover the catering collections for each brand of the Amefa group.

COUZON

Une collection unique de couverts et objets de table dédiés à l'hôtellerie et à la restauration haut de gamme.

Pages 3 à 33

Medard de Noblat

Depuis 1836

Porcelaines et grès de qualité, verrerie.

Pages 35 à 71



Une large sélection de couverts et accessoires de table soignés pour répondre à tous les niveaux d'exigences des consommateurs en hôtellerie/restauration.

Pages 73 à 170

Lou Laguiole®

La marque des couverts et couteaux steaks qui revisite de façon authentique ou plus contemporaine la tradition des anciens couteaux paysans. Des produits fonctionnels qui reflètent les tendances actuelles de la table.

Page 155



Richardson
Sheffield
Since 1839

Une collection de couteaux de cuisine de la marque anglaise de renom.

Pages 168 à 170

SABATIER

TROMPETTE®

Couteaux de cuisine et accessoires destinés à l'hôtellerie et à la restauration haut de gamme.

Pages 171 à 198



Accessoires dédiés à la dégustation de vin et à la préparation des cocktails.

Pages 199 à 201

COUZON



SOMMAIRE

COUZON la marque	5
------------------	---

COUZON Couverts

pix'elle	8
pix'elle 3d	9
éole	10
élixir	11
j'ai goûté	13
side	15
side velvet	16
side pvd noir	17
side pvd or	18
side pvd cuivre	19
haikou	20
millenium <small>NOUVEAUTE</small>	21
persane <small>NOUVEAUTE</small>	23
neuvième art	24
alkaline	25
steel	26
silhouette	27

COUZON Métal argenté 28

COUZON Objets de table

bohème	32
embruns	33
drop	33
duo	33
jellyspoon	33
butterfly	33

INDEX

alkaline	25
bohème	32
butterfly	33
drop	33
duo	33
élixir	11
embruns	33
éole	10
haikou	20
j'ai goûté	13
jellyspoon	33
millenium <small>NOUVEAUTE</small>	21
neuvième art	24
persane <small>NOUVEAUTE</small>	23
pix'elle	8
pix'elle 3d	9
side	15
side pvd cuivre	19
side pvd noir	17
side pvd or	18
side velvet	16
silhouette	27
steel	26

* jusqu'à épuisement du stock

Couzon, référence française des arts de la table depuis 1947

UN STYLE UNIQUE ET ORIGINAL, UN DESIGN CONTEMPORAIN

Depuis plus de 78 ans, Couzon s'impose comme un des leaders français dans l'univers du couvert et des accessoires de table.

En repoussant toujours plus loin les limites de la création, notre équipe de designers développe des produits originaux et résolument contemporains.

Des produits à vivre dans le quotidien comme dans les moments d'exception.

Notre expertise nous amène à utiliser des aciers de haute qualité et des technologies de pointe. Et parce qu'il ne peut y avoir de compromis en matière de qualité, nous réalisons des contrôles qualité extrêmement poussés sur chacune de nos productions.



couverts cutlery

Couzon, a leading French tableware brand established 1947

A UNIQUE AND ORIGINAL STYLE WITH A CONTEMPORARY DESIGN

Since over 78 years, Couzon stands out as a French leader in cutlery and tableware.

Going ahead in the creation for table, our designers develop original and determinedly contemporary products.

Products that accompany the daily routine as well as exceptional moments.

Our expertise has led us to the use of high quality stainless steel and the most recent and up-to-date technology. Also, because there can be no compromise in terms of quality, we carry out high quality checks on each of our productions.



objets de table tableware

A top-down view of a sliced cucumber, showing its characteristic spiral internal structure. The slices are arranged in a circular pattern, creating a sense of depth and movement. The color is a vibrant green, with some darker spots visible on the surface.

la création
comme une
évidence

creation
as an
evidence

couverts

ORIGINALITÉ ET RAFFINEMENT

Les couverts Couzon sont des modèles exclusifs, originaux et contemporains, créés par nos designers.

Fabriquée à partir d'acier 18/10 de haute qualité, chaque collection est conçue avec un souci de la précision et de raffinement pour dresser des tables hôtelières haut de gamme.

cutlery

ORIGINALITY AND REFINEMENT

Couzon cutlery is exclusive, original and contemporary, created by our designers.

Made from high quality 18/10 stainless steel, each collection is designed with precision and refinement to set up high end tables.



alkaline



élixir



éole



haikou



j'ai goûté



neuvième art



persane **NOUVEAUTE**



pix'elle



side noir



side cuivre



side or



side velvet



pix'elle 3D



side



silhouette



steel

pix'elle*

C507

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table* Table fork	C50700B000320
	Cuillère de table* Table spoon	C50700B000325
	Cuillère à café* Coffee spoon	C50700B000375
	Couteau de table* Table knife	C50700B000305



actuel et original

Joue la carte de la modernité grâce à son profil épuré, rectiligne et contemporain.

Le couteau a la particularité de se poser sur son tranchant formant avec les autres pièces un ensemble au design remarquable et harmonieux.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

pix'elle 3D

C855

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C85500B000320
	Cuillère de table Table spoon	C85500B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C85500B000375
	Couteau de table Table knife	C85500B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C85500B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C85500B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C85500B000335
	Fourchette de service Service fork	C85500B000246
	Cuillère de service Service spoon	C85500B000435



géométrie contemporaine

Une collection aux proportions équilibrées qui joue la carte de la modernité grâce à son profil épuré, rectiligne et contemporain. Chaque pièce est soulignée d'un décor gravé qui confère un effet scintillant et beaucoup d'éclat à la table.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

éole

C255

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C25500B000320
	Cuillère de table Table spoon	C25500B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C25500B000375
	Couteau de table Table knife	C25500B000305
	Fourchette à dessert* Dessert fork	C25500B000340
	Cuillère à dessert* Dessert spoon	C25500B000345
	Couteau à dessert* Dessert knife	C25500B000335



la douceur au quotidien

Pour tous les jours, un couvert intemporel ; simple et moderne aux courbes douces et harmonieuses.
Chaque pièce bénéficie d'un parfait équilibre ; d'une prise en main confortable qui vous invite à savourer des instants gourmands.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

élixir

C532

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C53200B000320
	Cuillère de table Table spoon	C53200B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C53200B000375
	Couteau de table Table knife	C53200B000305
	Fourchette à dessert/poisson* Dessert fork	C53200B000340
	Cuillère à dessert* Dessert spoon	C53200B000345
	Couteau à dessert* Dessert knife	C53200B000335
	Couteau à poisson* Fish knife	C53200B000410
	Cuillère expresso* Espresso spoon	C53200B000380



absolu végétal

Une fourchette d'inspiration florale, une cuillère et un couteau qui suggèrent la ligne d'une feuille.

Dessiné tout en courbes et en rondeurs, un couvert original, poétique et ergonomique qui crée l'évènement sur la table.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON



COUZON

j'ai goûté

C624

Épaisseur / Gauge 4 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C62400B000320
	Cuillère de table Table spoon	C62400B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C62400B000375
	Couteau de table Table knife	C62400B000305
	Fourchette à dessert* Dessert fork	C62400B000340
	Cuillère à dessert* Dessert spoon	C62400B000345
	Couteau à dessert* Dessert knife	C62400B000335
	Fourchette de service Serving fork	C62400B000246
	Cuillère de service Serving spoon	C62400B000435



original et efficace

Un couvert aux douces courbes asymétriques qui apporte une touche d'originalité et de légèreté à votre table. J'ai goûté allié design, fonctionnalité et confort d'usage.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps. À mélanger à toutes les sauces !

COUZON



COUZON

side

C940

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C94000B000320
	Cuillère de table Table spoon	C94000B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C94000B000375
	Couteau de table Table knife	C94000B000305
	Fourchette dessert / poisson* Dessert / Fish fork	C94000B000340
	Cuillère à dessert* Dessert spoon	C94000B000345
	Couteau à dessert* Dessert knife	C94000B000335
	Couteau à poisson* Fish knife	C94000B000410
	Fourchette à gâteau Cake fork	C94000B000390



équilibre et harmonie

Un couvert sculptural pour sublimer la table. Les pièces sont longues et joliment galbées ; leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

side velvet*

C940

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition velvet / velvet finish

	Fourchette de table* Table fork	C94006B000320
	Cuillère de table* Table spoon	C94006B000325
	Cuillère à café* Coffee spoon	C94006B000375
	Couteau de table* Table knife	C94006B000305
	Fourchette dessert* Dessert / Fish fork	C94006B000340
	Cuillère à dessert* Dessert spoon	C94006B000345
	Couteau à dessert* Dessert knife	C94006B000335



élégance contemporaine

Nouvelle finition « velvet » pour ce couvert sculptural. Les pièces sont longues et joliment galbées. Leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation. Le rendu coloris argenté mat de chaque pièce illumine la table avec élégance et modernité.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

side pvd noir*

C940

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table* Table fork	C940ATB000320
	Cuillère de table* Table spoon	C940ATB000325
	Cuillère à café* Coffee spoon	C940ATB000375
	Couteau de table* Table knife	C940ATB000305
	Fourchette dessert* Dessert / Fish fork	C940ATB000340
	Cuillère à dessert* Dessert spoon	C940ATB000345
	Couteau à dessert* Dessert knife	C940ATB000335



sublime attraction

Pour créer des tables à la personnalité forte, un couvert sculptural et innovant aux coloris éclatants de luminosité et de chaleur. Les pièces sont longues et joliment galbées. Leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

side pvd or

C940

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C940AUB000320
	Cuillère de table Table spoon	C940AUB000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C940AUB000375
	Couteau de table Table knife	C940AUB000305
	Fourchette dessert Dessert / Fish fork	C940AUB000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C940AUB000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C940AUB000335



sublime attraction

Pour créer des tables à la personnalité forte, un couvert sculptural et innovant aux coloris éclatants de luminosité et de chaleur. Les pièces sont longues et joliment galbées. Leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

side pvd cuivre*

C940

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table* Table fork	C940AEB000320
	Cuillère de table* Table spoon	C940AEB000325
	Cuillère à café* Coffee spoon	C940AEB000375
	Couteau de table* Table knife	C940AEB000305
	Fourchette dessert* Dessert / Fish fork	C940AEB000340
	Cuillère à dessert* Dessert spoon	C940AEB000345
	Couteau à dessert* Dessert knife	C940AEB000335



sublime attraction

Pour créer des tables à la personnalité forte, un couvert sculptural et innovant aux coloris éclatants de luminosité et de chaleur. Les pièces sont longues et joliment galbées. Leurs contours sont délicatement facettés pour épouser parfaitement le galbe de la main et inviter tout naturellement à la dégustation. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

haïkou

C887

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C88700B000320
	Cuillère de table Table spoon	C88700B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C88700B000375
	Couteau de table Table knife	C88700B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C88700B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C88700B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C88700B000335
	Fourchette de service Serving fork	C88700B000246
	Cuillère de service Serving spoon	C88700B000435



épuré et contemporain

Haïkou se distingue par la pureté et la modernité de ses lignes architecturées. Cette collection séduit par ses formes élancées, ses courbes délicates et ses contours arrondis qui lui confèrent une prise en main très agréable. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

millenium NOUVEAUTE

C924

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition haut miroir / Manche brossé
Top part mirror finish / Brushed handle

	Fourchette de table Table fork	C92403B000320
	Cuillère de table Table spoon	C92403B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C92403B000375
	Couteau de table Table knife	C92403B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C92403B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C92403B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C92403B000335



unique et intemporel

Un ensemble premium pour sublimer tout type de tables. MILLENIUM séduit par ses formes élancées aux dimensions « gastro ». Une finition subtilement brossée sur le manche met en valeur le contour géométrique de chaque pièce pour apporter une dimension esthétique et tactile à l'ensemble. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

nouveaux couteaux table et dessert persane «Zen»



Épaisseur / Gauge 4 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/10
 Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C21900B000320
	Cuillère de table Table spoon	C21900B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C21900B000375
	Couteau de table Zen NOUVEAUTE	C21900B000306
	Couteau de table * Table knife	C21900B000305
	Fourchette à dessert/poisson Dessert fork	C21900B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C21900B000345
	Couteau à dessert Zen NOUVEAUTE	C21900B000336
	Couteau à dessert * Dessert knife	C21900B000335
	Couteau à poisson Fish knife	C21900B000410
	Cuillère expresso Espresso spoon	C21900B000380
	Fourchette de service Serving fork	C21900B000246
	Cuillère de service Serving spoon	C21900B000435
	Cuillère à soupe ronde * Round soup spoon	C21900B000350
	Couteau à fruits * Fruit knife	C21900B000360



inspiration orientale

Relooking de l'émblématique collection Persane qui vient s'enrichir de nouveaux couteaux table et dessert. Les pièces sont longilignes, la prise en main est confortable et épouse le contour de la main. La coupe des aliments est nette, le design aux lignes pures et contemporaines participe au raffinement de cette collection qui annonce les prémices d'une dégustation haut de gamme. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

neuvième art

C517

Épaisseur / Gauge 4 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C51700B000320
	Cuillère de table Table spoon	C51700B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C51700B000375
	Couteau de table Table knife	C51700B000303
	Fourchette à dessert Dessert fork	C51700B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C51700B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C51700B000338
	Fourchette à poisson Fish fork	C51700B000415
	Couteau à poisson Fish knife	C51700B000410
	Cuillère à espresso Espresso spoon	C51700B000380
	Fourchette à gâteau Cake fork	C51700B000390
	Fourchette de service Serving fork	C51700B000246
	Cuillère de service Serving spoon	C51700B000435
	Tartineur* Butter spreader	C51700B000470



le couvert des gastronomes

Développé en partenariat avec le chef étoilé du « Neuvième art », la collection joue la carte de la modernité grâce à son profil épuré, rectiligne et résolument contemporain.

Le couteau a la particularité de se poser sur son tranchant formant avec les autres pièces un ensemble au design remarquable.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

alkaline

C864

Épaisseur / Gauge 4 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Fourchette de table Table fork	C86400B000320
	Cuillère de table Table spoon	C86400B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C86400B000375
	Couteau de table Table knife	C86400B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C86400B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C86400B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C86400B000335
	Fourchette de service Serving fork	C86400B000246
	Cuillère de service Serving spoon	C86400B000435



force et modernité

Une collection qui joue la carte de l'élégance simple et moderne.

Un couvert de caractère au design épuré. Des pièces confortables aux formes généreuses où les courbes et les plats se succèdent pour s'adapter parfaitement aux contours de la main.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

steel

C166

Forgé

Acier inox / *Stainless steel 18/10*

Finition miroir / *Mirror finish*

	Fourchette de table <i>Table fork</i>	C16600B000320
	Cuillère de table <i>Table spoon</i>	C16600B000325
	Cuillère à café <i>Coffee spoon</i>	C16600B000375
	Couteau de table <i>Table knife</i>	C16600B000305
	Fourchette à dessert/poisson* <i>Dessert/Fish fork</i>	C16600B000340
	Cuillère à dessert* <i>Dessert spoon</i>	C16600B000345
	Couteau à dessert* <i>Dessert knife</i>	C16600B000335
	Couteau à poisson* <i>Fish knife</i>	C16600B000410
	Cuillère à espresso* <i>espresso spoon</i>	C16600B000380
	Fourchette de service <i>Serving fork</i>	C16600B000246
	Cuillère de service <i>Serving spoon</i>	C16600B000435
	Cuillère à soupe ronde <i>Round soup spoon</i>	C16600B000350
	Couteau à fruits <i>Fruit knife</i>	C16600B000360



l'essence du beau

Pour une table contemporaine et résolument élégante. Une ligne d'exception ayant remporté le grand prix de la création lors de son lancement. Les pièces forgées sont longues, massives et d'une rare pureté. Véritable sculpture, le couteau a la particularité de se poser sur son tranchant formant avec les autres pièces un ensemble au design remarquable.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

silhouette

C85I

Forgé

Acier inox / *Stainless steel 18/10*

Finition miroir / *Mirror finish*

	Fourchette de table <i>Table fork</i>	C85100B000320
	Cuillère de table <i>Table spoon</i>	C85100B000325
	Cuillère à café <i>Coffee spoon</i>	C85100B000375
	Couteau de table <i>Table knife</i>	C85100B000305
	Fourchette à dessert <i>Dessert fork</i>	C85100B000340
	Cuillère à dessert <i>Dessert spoon</i>	C85100B000345
	Couteau à dessert <i>Dessert knife</i>	C85100B000335
	Fourchette à poisson * <i>Fish fork</i>	C85100B000415
	Couteau à poisson * <i>Fish knife</i>	C85100B000410
	Cuillère expresso <i>Espresso spoon</i>	C85100B000380
	Fourchette de service <i>Serving fork</i>	C85100B000246
	Cuillère de service <i>Serving spoon</i>	C85100B000435
	Couteau à fruits* <i>Fruit knife</i>	C85100B000360



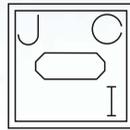
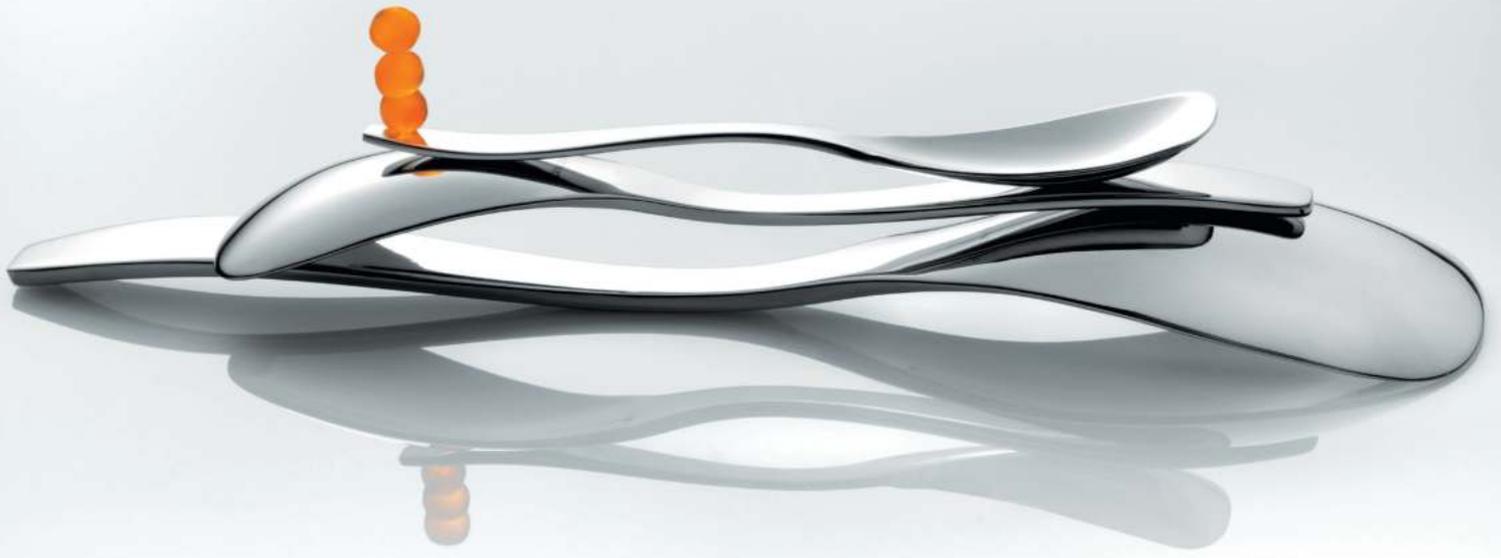
sublime élégance

Une collection qui réinvente une table d'exception imprégnée de la signature artistique de nos designers.

Les formes sont généreuses et sobres; les pièces aux arrondis et aux finitions parfaites contribuent à une prise en main particulièrement agréable.

Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et une tenue dans le temps optimale.

COUZON



couverts métal argenté

Tous les modèles Couzon peuvent être argentés à la demande sur commande sous un délai de 6 semaines.

Couzon produit des couverts en métal argenté de qualité 1 (33 microns). La qualité 1 correspond au standard le plus élevé du marché normé.

Le poinçon de maître apposé manuellement sur chacune des pièces garantit la qualité et le grammage d'argent indiqué.

L'argenterie est réalisée par nos orfèvres en France au cœur de la région de Thiers.

FORFAIT ARGENTURE

Le prix du forfait argenterie vient s'ajouter au prix des pièces et/ou de votre ménage base acier selon le détail ci-après :

silverplated cutlery

Each Couzon pattern can be silver plated on request and delivered within 6 weeks from order being placed.

All silver plated Couzon cutlery is manufactured to the highest existing quality standard: Quality Level 1 (33 microns).

Each piece is silver plated by silversmiths in the French region of Thiers.

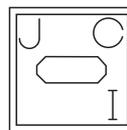
The hand stamped hallmark signifies the quality and weight of silver for each Couzon piece.

SILVER PLATING PRICES

The price for silver plating will be added to the price of the 18-10 Stainless Steel Pieces and/or cutlery set according to the following detail:

Métal argenté

Silverplated cutlery



		Référence
Cuillère de table <i>Table spoon</i>		002101
Fourchette de table <i>Table fork</i>		002102
Couteau de table <i>Table knife</i>		002106
Cuillère à café <i>Coffee spoon</i>		002103
Cuillère expresso <i>Espresso spoon</i>		002141
Cuillère de service <i>Serving spoon</i>		002090
Fourchette de service <i>Serving fork</i>		002091
Louche <i>Soup ladle</i>		002005
Cuillère à dessert <i>Dessert spoon</i>		002122
Fourchette à dessert <i>Dessert fork</i>		002123
Fourchette à dessert/poisson <i>Dessert/Fish fork</i>		002123
Couteau à dessert <i>Dessert knife</i>		002108
Fourchette à gâteau <i>Cake fork</i>		002125
Pelle à tarte <i>Cake server</i>		002026
Fourchette à poisson <i>Fish fork</i>		002115
Couteau à poisson <i>Fish knife</i>		002114
Cuillère à sauce <i>Gourmet spoon</i>		002129
Tartineur <i>Butter spreader</i>		002140

**recevoir
est un
art**

entertaining
is an
art



objets de table

LA CRÉATIVITÉ AU SERVICE DE LA FONCTIONNALITÉ

Pour sublimer les tables et créations culinaires, Couzon propose des objets de table raffinés et fonctionnels, qui viendront agrémenter et créer la différence sur table.

Des objets de caractère, au design exclusif, qui lient les exigences d'esthétique, de qualité et d'usage.

tableware

CREATIVITY AND FUNCTIONALITY

To enhance tables and culinary creations, Couzon proposes refined and functional tableware objects, which will enhance and create a difference on the table.

Objects of character, with an exclusive design, which combine the requirements of aesthetics, quality and use.



bohème

C808

Double paroi - Finition poli miroir
Double sided - Mirror finish

	Désignation Description	Référence Reference
1	Seau à champagne Champagne bucket	C80800WX07742
2	Glocette* Wine cooler	C80800WX07780
3	Seau à glace + couv. Ice bucket	C80800WX07758
4	Dessous de bouteille x 2 Bottle coasters box x 2	C80800WX07W4I
5	Cuillère à glaçons Ice cube spoon	C80800B000408



1



2



4



5



3

embruns

C229

Désignation Description	Référence Reference
6 fourchettes à huître 6 oyster fork in gift box	C22900B000BF6



drop

C505

Désignation Description	Référence Reference
Boite gift 6 porte couteaux 6 knife rests & trivet in gift box	C50500WC13W22



duo

C803

Finition miroir / Mirror finish

Désignation Description	Référence Reference
Dessous de plat Trivet	C80300WX07925



jelly spoon*

C930

Finition miroir / Mirror finish

Désignation Description	Référence Reference
Cuillère à tartiner Spread spoon	C93000WX07466



butterfly

C879

Désignation Description	Référence Reference
Couteau beurre/confiture Butter/jam knife	C87900WX07470



Medard de Noblat

Depuis 1836



CHR
au 01/02/2025

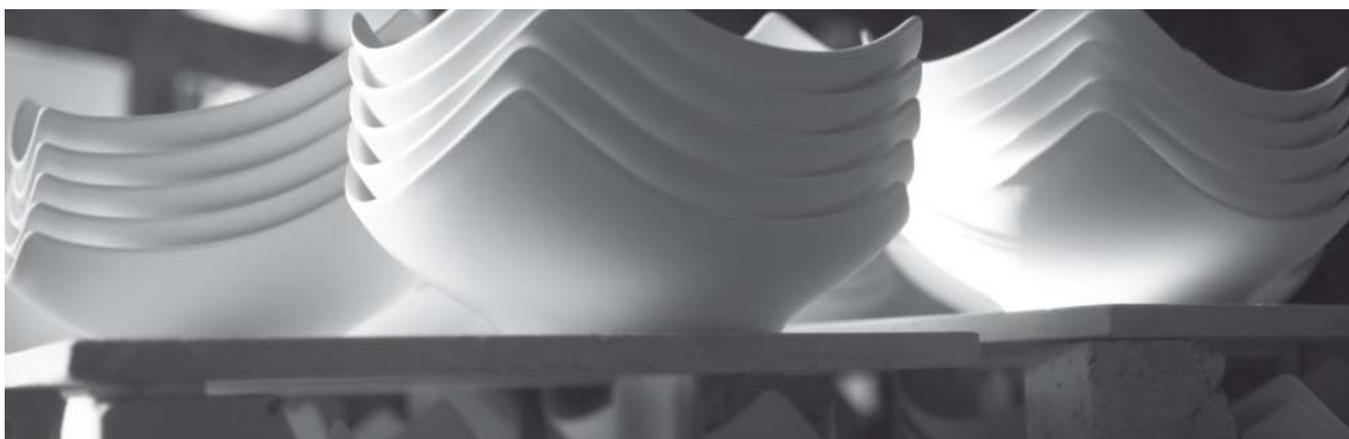
SOMMAIRE

Cosy	38
Maori <small>NOUVEAUTE</small>	39
Oslo <small>NOUVEAUTE</small>	40
Shadow aqua	44
Shadow nacre	46
Feeling bronze	48
Feeling indigo	49
Feeling turquoise	49
Feeling jade	49
Oxalis	50
Vertigo denim <small>NOUVEAUTE</small>	51
Tess	52
Vertigo volcan	53
Hypnose	54
Hypnose kaki <small>NOUVEAUTE</small>	55
Vibe gris <small>NOUVEAUTE</small>	56
Vibe blanc <small>NOUVEAUTE</small>	57
Magma ivoire	58
Magma noir	58
Ardoa <small>NOUVEAUTE</small>	59
Stone ivoire	60
Stone rouge	61
Stone gris	61
Aster granit	62
Izy <small>NOUVEAUTE</small>	63
Envie	64
Coupe	65
Onde	66
Baghera blanc	67
Yaka blanc	68
Yaka noir	69
Diamond <small>NOUVEAUTE</small>	70

INDEX

Ardoa <small>NOUVEAUTE</small>	59
Aster granit	62
Baghera blanc	67
Cosy <small>NOUVEAUTE</small>	38
Coupe	65
Diamond <small>NOUVEAUTE</small>	70
Envie	64
Feeling bronze	48
Feeling indigo	49
Feeling jade	49
Feeling turquoise	49
Hypnose	54
Hypnose kaki <small>NOUVEAUTE</small>	55
Izy <small>NOUVEAUTE</small>	63
Magma ivoire	58
Magma noir	58
Maori <small>NOUVEAUTE</small>	39
Onde	66
Oslo <small>NOUVEAUTE</small>	40
Oxalis	50
Shadow aqua	44
Shadow nacre	46
Stone ivoire	60
Stone gris	61
Stone rouge	61
Tess	52
Vertigo denim <small>NOUVEAUTE</small>	51
Vertigo volcan	53
Vibe blanc <small>NOUVEAUTE</small>	57
Vibe gris <small>NOUVEAUTE</small>	56
Yaka blanc	68
Yaka noir	69

* jusqu'à épuisement du stock



Medard de Noblat

Depuis 1836

Préambule à la dégustation, la table doit capter le regard pour aiguïser l'appétit, enchanter le repas et insuffler un supplément d'âme à votre intérieur.

Créateur de vaisselle en porcelaine et en grès, Médard de Noblat vous invite à découvrir la richesse de ses collections :

- Des collections de porcelaine et grès, chaleureuses, sensuelles et dans l'air du temps pour partager d'intenses moments de table au quotidien.
- Quelques collections en porcelaine de Limoges réputées pour leur finesse, leur légèreté et leur résistance dans le temps, pour créer une table d'exception remarquable de raffinement. (Articles mentionnés dans le catalogue avec le symbole L).

Découvrez la diversité et la richesse de nos gammes d'articles : assiettes, bols, mugs, objets de service et verres qui s'associent pour des mises en scène de tables actuelles et exclusives.

Que les formes soient sobres et pures, organiques ou plus architecturées, leur précision, la vibration des teintes, la force narrative des textures et des émaux vous permettent de composer une table de caractère qui met en valeur vos créations culinaires ainsi que votre intérieur.

As a preamble to the tasting experience, the table should catch the eye to whet the appetite, enchant the meal and add a touch of soul to your home.

As a creator of porcelain and stoneware tableware, Médard de Noblat invites you to discover the richness of its collections:

- Porcelain and stoneware collections that are warm, sensual and in tune with the times, to share intense moments at the table every day.
- A few Limoges porcelain collections, renowned for their finesse, lightness and durability, to create an exceptional table of remarkable refinement. (Items mentioned in the catalogue with the symbol L).

Discover the diversity and richness of our product ranges: plates, bowls, mugs, serving pieces and glasses that combine to create contemporary and exclusive table settings.

Whether the shapes are sober and pure, organic or more architectural, their precision, the vibrancy of the colours and the narrative force of the textures and glazes allow you to create a table of character that enhances your culinary creations and your interior.



COSY est une collection en grès blanc, développée sur une forme extra plate, empilable, dessinée avec un bord discret mais suffisant pour mettre en avant ce bayadère contemporain aux lignes multicolores. L'harmonie des teintes dans cette collection intègre une alternance de couleurs douces et de couleurs plus chaudes, créant ainsi un effet visuel dynamique et captivant. Ce décor vibrant est idéal pour ajouter de la vitalité et du dynamisme aux tables, apportant une touche de fraîcheur et de modernité. On appréciera le double usage de certaines pièces empilables, comme l'assiette cocktail qui pourra être utilisée comme couvercle du bol de ø14 cm mais aussi comme sous-tasse pour le mug de 30 cl.



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
M12928CCB11AP



Assiette dessert
Ø 21,5 cm **cond 6**
M12928CCB11AD



Bol empilable
65 cl - Ø 14 cm **cond 6**
M12928CCB11BD



**Assiette cocktail /
couvercle bol**
Ø 14 cm **cond 6**
M12928CCB11AN



Mug
30 cl **cond 6**
M12928CCB11MU



La vaisselle MAORI, conçue en grès, se distingue par sa forme très plate, rehaussée d'un léger rebord traité avec des pigments plus intenses. Le fond brut à l'arrière des assiettes ajoute une touche artisanale, accentuant le caractère unique de chaque pièce. La couleur réactive brun semi mat de cette vaisselle crée une atmosphère chaleureuse et minérale. Chaque pièce est unique, grâce au processus de réaction de la couleur, ce qui lui confère une texture organique et une apparence rustique chic.



Assiette plate*
Ø 27.5 cm **cond 4**
M13936CCB21AP



Assiette dessert*
Ø 22 cm **cond 6**
M13936CCB21AD



Assiette salade & pâtes*
60 cl - Ø 19 cm **cond 6**
M13936CCB21AS



Coupelle*
30 cl - Ø 14 cm **cond 6**
M13936CCB21CP

* Livraison courant 2025 à confirmer, nous consulter.





Medard de Noblat
Depuis 1836



OSLO est une forme exclusive, conçue autour du concept de pureté des lignes et de l'harmonie de couleurs douces. Cette collection offre une grande polyvalence, permettant d'associer toutes les pièces tout en conservant l'essence sensuelle qui la caractérise. Le mariage du blanc et du lin dans un style mix & match confère une élégance exceptionnelle à chaque table. Chaque pièce est dotée d'une finition mate à l'extérieur et d'un émailage brillant à l'intérieur, ce qui facilite son utilisation tout en lui conférant un caractère unique. De plus, les petites coupelles de 12 cm introduisent des couleurs plus vibrantes et tendances, idéales pour créer des ambiances colorées et chaleureuses.



Coupelle olive
20 cl - Ø 12 cm **cond 6**
71320202



Coupelle soleil
20 cl - Ø 12 cm **cond 6**
71320200



Coupelle pacific
20 cl - Ø 12 cm **cond 6**
71320201



Coupelle rouille
20 cl - Ø 12 cm **cond 6**
71320199



Coupelle noire
20 cl - Ø 12 cm **cond 6**
71320181



Coupelle blanc mat /lin brillant
20 cl - Ø 12 cm **cond 6**
71320129



Bol blanc mat /lin brillant
20 cl - Ø 13 cm **cond 6**
71320054



Bol blanc brillant /lin mat
20 cl - Ø 13 cm **cond 6**
71320107

OSLO - blanc mat / lin brillant

NOUVEAUTÉ



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
71320049



Assiette dessert
Ø 21,5 cm **cond 6**
71320050



Assiette gourmet
60 cl - Ø 20 cm **cond 6**
71320051



Coupe
550 cl - Ø 34 cm **cond 1**
71320057



Coupe
280 cl - Ø 27 cm **cond 1**
71320056



Coupe
100 cl - Ø 22 cm **cond 1**
71320055



Coupelle
20 cl - Ø 12 cm **cond 6**
71320129



Bol
20 cl - Ø 13 cm **cond 6**
71320054



Crémier
15 cl **cond 6**
71320053

OSLO - lin mat / blanc brillant

NOUVEAUTÉ



Assiette gourmet
60 cl - Ø 20 cm **cond 6**
71320104



Coupe
550 cl - Ø 34 cm **cond 1**
71320110



Coupe
280 cl - Ø 27 cm **cond 1**
71320109



Coupe
100 cl - Ø 22 cm **cond 1**
71320108



Bol
20 cl - Ø 13 cm **cond 6**
71320107



Saucière
22,5 cl **cond 6**
71330017

SHADOW - aqua



Magnifique et lumineuse collection de grès réactif émaillé à l'arrondi irrégulier. Pour créer une table remarquable de chaleur et de convivialité. Les formes organiques, les effets de matières et les nuances de coloris créent lors de la cuisson, des émaux réactifs dévoilant des pièces toutes uniques en soi. Chaque pièce est habillée d'un extérieur grainé de gris anthracite qui vient contraster avec la profondeur du coloris aqua en intérieur. Une bordure marron dorée réhausse pour un effet lumineux sur table. Beaucoup de contenants et produits aux usages multiples dans cette gamme à utiliser, à superposer selon vos envies et besoins. Pensez à l'assiette gourmet qui devient un précieux saladier individuel. Et pour parfaire le service, un plat extra large est idéal pour des tables goumandes et conviviales.



Assiette plate
Ø 28 cm **cond 6**
AI60CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 20,5 cm **cond 6**
AI60CCB0001AD



Mug
30 cl **cond 6**
AI60CCB0001MU



Bol déjeuner
45 cl - Ø 13,5 cm **cond 6**
AI60CCB0001BD



Coupelle PM
10 cl - Ø 12 cm **cond 6**
AI60CCB0001CP



Coupelle GM
22 cl - Ø 15,2 cm **cond 6**
AI60CCB0001CG



Assiette gourmet
65 cl - Ø 19,5 cm **cond 6**
AI60CCB0001GM



Saladier
140 cl - Ø 24 cm **cond 2**
AI60CCB0001SP



Plat long PM
23 x 11 cm **cond 6**
AI60CCB0001OP



Plat long GM
35,5 x 14 cm **cond 2**
AI60CCB0001OG



Plat extra large
36 x 22 cm **cond 2**
AI60CCB0001OE





Medard de Noblat
Depuis 1836

SHADOW - nacre



Magnifique et lumineuse collection de grès réactif émaillé à l'arrondi irrégulier. Pour créer une table remarquable de chaleur et de convivialité. Les formes organiques, les effets de matières et les nuances de coloris nacrés créent lors de la cuisson, des émaux réactifs dévoilant des pièces toutes uniques en soi. Chaque pièce est rehaussée d'un extérieur grainé de gris anthracite qui souligne l'élégance et la délicatesse de l'intérieur nacré pour créer un contraste vivifiant. Beaucoup de petits contenants et de produits aux usages multiples dans cette gamme à utiliser, à superposer selon vos envies et besoins. Pensez à l'assiette gourmet qui devient un précieux saladier individuel.



Assiette plate
Ø 28 cm **cond 6**
AI06CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 20.5 cm **cond 6**
AI06CCB0001AD



Mug
30 cl **cond 6**
AI06CCB0001MU



Bol déjeuner
45 cl - 13,5cm **cond 6**
AI06CCB0001BD



Coupelle PM
10 cl - Ø 12 cm **cond 6**
AI06CCB0001CP



Coupelle GM
22 cl - Ø 15.2 cm **cond 6**
AI06CCB0001CG



Assiette gourmet
65 cl - Ø 19,5 cm **cond 6**
AI06CCB0001GM



Saladier
140 cl - Ø 24 cm **cond 2**
AI06CCB0001SP



Plat long PM
23 x 11 cm **cond 6**
AI06CCB0001OP



Plat long GM
35,5 x 14 cm **cond 2**
AI06CCB0001OG

FEELING - bronze



D'inspiration naturelle et sur une base de forme coupe simple et pure, superbe collection de grès émaillé réactif sur la surface intérieure des pièces. De lumineux coloris réhaussés d'une fine bordure marron viennent habiller avec élégance la gamme. Pour créer une table de caractère et partager de chaleureux moments de convivialité, FEELING se décline en 4 coloris : Bronze, Jade, Indigo et un nouveau coloris Turquoise, intérieur et extérieur.



Assiette plate
Ø 26,5 cm **cond 6**
AH03CCB0001AP



Assiette gourmet *
105 cl - Ø24,5 cm **cond 6**
AH03CCB0001GM



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
AH03CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
50 cl - Ø18 cm **cond 6**
AH03CCB0001AS

FEELING - jade, indigo et turquoise



Assiette plate
Ø 26,5 cm **cond 6**
AH05CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
AH05CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
50 cl - Ø 18 cm **cond 6**
AH05CCB0001AS



Bol déjeuner *
45 cl - Ø 13 cm **cond 6**
AH05CCB0001BD



Mug *
36 cl **cond 6**
AH05CCB0001MU



Assiette plate
Ø 26,5 cm **cond 6**
AH04CCB0001AP



Assiette gourmet *
105 cl - Ø 24,5 cm **cond 6**
AH04CCB0001GM



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
AH04CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
50 cl - Ø 18 cm **cond 6**
AH04CCB0001AS



Bol déjeuner *
45 cl - Ø 13 cm **cond 6**
AH04CCB0001BD



Assiette plate
Ø 26,5 cm **cond 6**
AH59CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
AH59CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
50 cl - Ø 18 cm **cond 6**
AH59CCB0001AS

OXALIS



Travaillée sur une base de forme coupe mise en valeur par un joli filet de bordure, une collection au décor végétal relié plus vrai que nature. Les tonalités vert/bleutées du décor sont lumineuses et douces. Elles s'inscrivent dans la tendance actuelle pour créer une table de charme expressive, authentique et chaleureuse.

A noter: pour créer des tables davantage vivantes et personnalisées, les pièces OXALIS se coordonnent parfaitement avec les assiettes de la collection FEELING.



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
BN95CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
BN95CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
50 cl - Ø 22 cm **cond 6**
BN95CCB0001AC



Bol déjeuner
50 cl - Ø 17 cm **cond 6**
BN95CCB0001BD



Mug
32 cl **cond 6**
BN95CCB0001MU



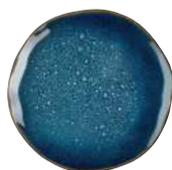
VERTIGO - denim NOUVEAUTÉ



VERTIGO DENIM est une collection de vaisselle en grès réactif, forme organique et contemporaine. Bleu réactif intérieur/extérieur, agrémenté de pétillants éclats de matières et d'un très beau filet brun. Chaque pièce de cette collection est unique, ce qui signifie qu'elle peut présenter des variations subtiles en termes de teintes et d'effets réactif. Excellente prise en main, empilable et d'un excellent rapport qualité/prix. Collection idéale pour une cuisine bistronomique, pour mettre en valeur un poisson, un carpaccio de Saint-Jacques ou de thon.



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
M11404CCB11AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
M11404CCB11AD



Assiette salade & pâtes
50 cl - Ø 20,5 cm **cond 6**
M11404CCB11AS



Bol déjeuner
64 cl - Ø 15,5 cm **cond 6**
M11404CCB11BD



Mug
32 cl **cond 6**
M11404CCB11MU



TESS*



En grès émaillé, élégante collection d'assiettes mouchetées évoquant la chaleur de la flanelle grise. De forme simple et pure aux dimensions généreuses, les assiettes peuvent se coordonner aisément avec la tasse et le bol MAGMA noir.



Assiette plate*
Flanelle
Ø 27 cm **cond 6**
AK10CCB0001AP



Assiette dessert*
Flanelle
Ø 21 cm **cond 6**
AK07CCB0001AD



Assiette salade & pâtes*
Flanelle
Ø 19 cm **cond 6**
AK10CCB0001AS



Bol déjeuner Magma
60 cl - Ø 11,5 cm **cond 6**
AG38CCB0001BO



Tasse café & thé Magma
28 cl - Ø 13,5 cm **cond 6**
AG38CCB0001TX

VERTIGO - volcan



VERTIGO VOLCAN incarne l'authenticité et la chaleur nées de lignes organiques et de matériaux naturels. Cette collection aux contours irréguliers reprend l'aspect de la pierre, sa texture, ses contours asymétriques et imparfaits. Les surfaces d'expression des assiettes sont généreuses. Cette gamme fonctionnelle et résistante sublimer vos créations colorées. Pour une présentation encore plus complète, possibilité de l'associer aux pièces de service de la gamme SHADOW NACRE.



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
BL61CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
BL61CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
50 cl - Ø 20,5 cm **cond 6**
BL61CCB0001AC



Bol déjeuner
64 cl - Ø 15,5 cm **cond 6**
BL61CCB0001BD



Mug
32 cl **cond 6**
BL61CCB0001MU

HYPNOSE



Les assiettes en grès de la collection HYPNOSE vous accompagnent à tous les moments de la journée. Le décor bicolore à l'effet rayonnant souligné d'un élégant filet, capte l'attention des convives et confère à la table dressée un caractère graphique et une grande modernité. La base de forme coupe au format généreux permet d'optimiser le dressage des préparations. Pour une présentation encore plus complète, les assiettes HYPNOSE se coordonnent harmonieusement avec la tasse café/thé et le bol MAGMA noir.



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
M100BBB0001AP



Assiette dessert
Ø 20,5 cm **cond 6**
M100BBB0001AD



Assiette salade & pâtes
40 cl - Ø 18,5 cm **cond 6**
M100BBB0001AS



Tasse café & thé
28 cl **cond 6**
AG38CCB0001TX



Bol déjeuner
60 cl - Ø 15 cm **cond 6**
AG38CCB0001BO

HYPNOSE - *kaki* NOUVEAUTÉ



Les assiettes en grès de la collection HYPNOSE KAKI vous accompagnent à tous les moments de la journée. Le décor bicolore à l'effet rayonnant souligné d'un élégant filet, capte l'attention des convives et confère à la table dressée un caractère graphique et une grande modernité. La base de forme coupe au format généreux permet d'optimiser le dressage des préparations.



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
M10015CCB11AP



Assiette dessert
Ø 20,5 cm **cond 6**
M10015CCB11AD



Assiette salade & pâtes
40 cl - Ø 19 cm **cond 6**
M10015CCB11AS



Tasse café & thé
27 cl **cond 6**
M10015CCB11TX



VIBE - gris NOUVEAUTÉ



Ultra classe et contemporaine. Coup de coeur pour cette collection de grès hôtelier au décor sobre et raffiné qui évoque les ondes que la nature dessine sur le sable sous l'effet du vent et de l'eau. Les assiettes sont fines et impeccables. Elles bénéficient d'une fine bordure en dessous de l'assiette qui améliore la préhension en main lors du service et renforce la résistance aux chocs. Le format des assiettes est généreux. La gamme de coloris: gris intense et blanc théâtralisent et mettent en valeur vos préparations culinaires.

Signature : Médard de Noblat

Matériau : grès



Assiette plate
Ø 27,5 cm **cond 6**
M11839B0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
M11839B0001AD



Assiette salade & pâtes
40 cl - Ø 17 cm **cond 6**
M11839B0001BS



Assiette gourmet
55 cl - Ø 22 cm **cond 6**
M11839B0001GM



VIBE - blanc

NOUVEAUTÉ



Ultra classe et contemporaine. Coup de coeur pour cette collection de grès hôtelier au décor sobre et raffiné qui évoque les ondes que la nature dessine sur le sable sous l'effet du vent et de l'eau. Les assiettes sont fines et impeccables. Elles bénéficient d'une fine bordure en dessous de l'assiette qui améliore la préhension en main lors du service et renforce la résistance aux chocs. Le format des assiettes est généreux. La gamme de coloris: gris intense et blanc théâtralisent et mettent en valeur vos préparations culinaires.



Assiette plate
Ø 27,5 cm **cond 6**
M11800B0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
M11800B0001AD



Assiette salade & pâtes
40 cl - Ø 17 cm **cond 6**
M11800B0001BS



Assiette gourmet
55 cl - Ø 22 cm **cond 6**
M11800B0001GM



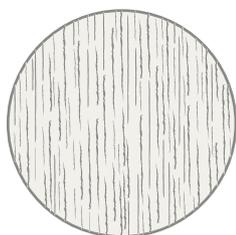
MAGMA - ivoire et noir



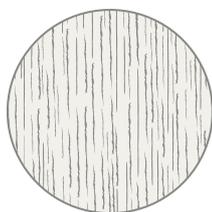
Contexte : Actuelle et moderne, une gamme de grès texturé au motif minéral posé sur la totalité de la surface des articles.

Forme : Les assiettes de forme coupe possèdent des dimensions généreuses, notamment le bol et la tasse café & thé qui en font une gamme gourmande et conviviale.

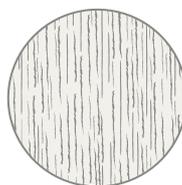
Couleur : Ivoire et noir.



Assiette présentation*
Ø 29 cm **cond 6**
AG14CCB0001PP



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
AG14CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 20,5 cm **cond 6**
AG14CCB0001AD



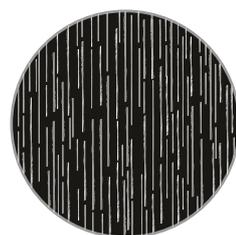
Assiette salade & pâtes
40 cl - Ø 19 cm **cond 6**
AG14CCB0001AS



Tasse café & thé
28 cl **cond 6**
AG14CCB0001TX



Bol déjeuner
60 cl - Ø 15 cm **cond 6**
AG14CCB0001BO



Assiette présentation*
Ø 29 cm **cond 6**
AG38CCB0001PP



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
AG38CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 20,5 cm **cond 6**
AG38CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
40 cl - Ø 19 cm **cond 6**
AG38CCB0001AS



Tasse café & thé
28 cl **cond 6**
AG38CCB0001TX



Bol déjeuner
60 cl - Ø 15 cm **cond 6**
AG38CCB0001BO



Très tendance, cette collection de fabrication européenne en grès texturé noir apporte une touche minérale à votre table. L'effet ardoise est parfaitement maîtrisé, offrant un aspect à la fois élégant et moderne. Les bords des assiettes sont renforcés par une légère bordure sur le dessous, assurant une prise en main idéale. Conçue pour les professionnels, cette vaisselle est extrêmement résistante aux chocs, alliant durabilité et esthétique sophistiquée.

Signature : Médard de Noblat

Matériau : grès



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
M11183B0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
M11183B0001AD



Assiette salade & pâtes
40 cl - Ø 16,5 cm **cond 6**
M11183B0001BS



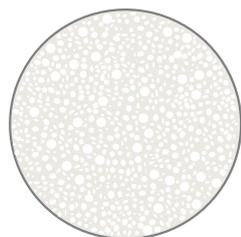
STONE - ivoire



Contexte : Une collection de grès coloré, texturé d'inspiration naturelle pour des tables contemporaines.

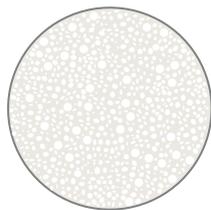
Forme : Modernes et actuelles, les assiettes sont de forme coupe. Leurs dimensions sont généreuses, notamment par le bol et la tasse café & thé qui en font une gamme gourmande et conviviale.

Décor : motif minéral



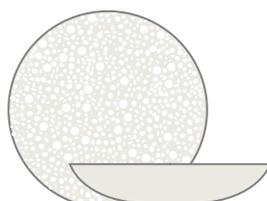
Assiette présentation*

Ø 29 cm. **cond 6**
MM24C1B0001PG



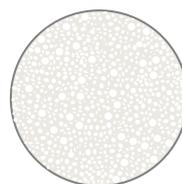
Assiette plate

Ø 27 cm **cond 6**
MM24C1B0001AP



Assiette gourmet*

90 cl - Ø 25 cm **cond 6**
MM24C1B0001AR



Assiette dessert

Ø 20 cm **cond 6**
MM24C1B0001AD



Assiette salade & pâtes

40 cl - Ø 19 cm **cond 6**
MM24C1B0001BS



Tasse café & thé

28 cl **cond 6**
MM24C1B0001TX



Bol déjeuner

60 cl - Ø 15 cm **cond 6**
MM24C1B0001BD



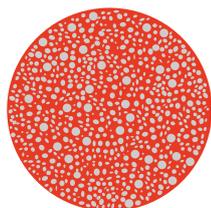
STONE - rouge et gris



Contexte : Une collection de grès coloré, texturé d'inspiration naturelle pour des tables contemporaines.

Forme : Modernes et actuelles, les assiettes sont de forme coupe. Leurs dimensions sont généreuses, notamment par le bol et la tasse café & thé qui en font une gamme gourmande et conviviale.

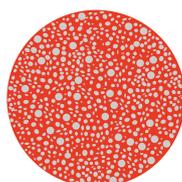
Décor : motif minéral



Assiette plate
Ø 27 cm. **cond 6**
MM22C1B0001AP



Assiette gourmet*
90 cl - Ø 25 cm. **cond 6**
MM22C1B0001AR



Assiette dessert
Ø 20 cm. **cond 6**
MM22C1B0001AD



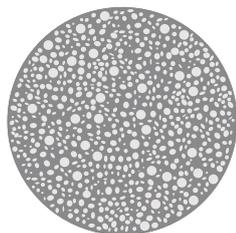
Assiette salade et pâtes
40 cl - Ø 19 cm. **cond 6**
MM22C1B0001BS



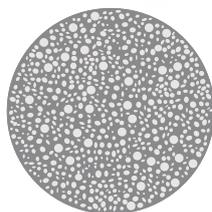
Tasse café & thé
28 cl. **cond 6**
MM22C1B0001TX



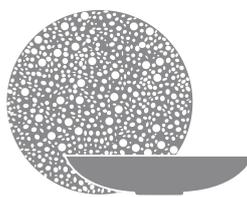
Bol déjeuner
60 cl. Ø 15 cm **cond 6**
MM22C1B0001BD



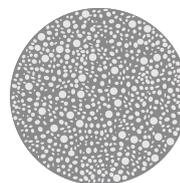
Assiette présentation*
Ø 29 cm. **cond 6**
MM23C1B0001PG



Assiette plate
Ø 27 cm. **cond 6**
MM23C1B0001AP



Assiette gourmet*
90 cl - Ø 25 cm. **cond 6**
MM23C1B0001AR



Assiette dessert
Ø 20 cm. **cond 6**
MM23C1B0001AD



Assiette salade et pâtes
40 cl - Ø 19 cm. **cond 6**
MM23C1B0001BS



Tasse café & thé
28 cl. **cond 6**
MM23C1B0001TX



Bol déjeuner
60 cl. Ø 15 cm **cond 6**
MM23C1B0001BD

ASTER - granit



Une collection au design essentiel et contemporain, composée d'assiettes plate, dessert, gourmet, et d'un bol multi-usage. Réalisée sur une base de forme arrondie, les bordures sont relevées et soulignées d'un élégant filet blanc révélant la simplicité des formes impeccables. Les espaces de présentation sont généreux ; les aspérités mates/brillantes formées par l'émail qui réagit à la chaleur du four, créent des pièces toutes uniques en soi pour mettre en valeur les préparations culinaires.



Assiette plate
Ø 26 cm **cond 6**
BM87CCB0001AP



Assiette gourmet
65 cl - Ø 22 cm **cond 6**
BM87CCB0001GM



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
BM87CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
55 cl - Ø 17 cm **cond 6**
BM87CCB0001AS





Cette collection en grès se distingue par un relief subtil en forme de trait d'union, un motif doux et raffiné. Chaque pièce est minutieusement conçue pour offrir une expérience de dégustation optimale des plats. Le coloris blanc soyeux qui caractérise cette collection apporte une élégance intemporelle et la mise en valeur parfaite d'un carré de veau rôti, une fricassée d'écrevisses...



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 4**
M12800CCB11AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
M12800CCB11AD



Assiette salade & pâtes
40 cl - Ø 20,5 cm **cond 6**
M12800CCB11AS



Bol
60 cl - Ø 15,5 cm **cond 6**
M12800CCB11BD



Mug
28 cl **cond 6**
M12800CCB11TX



ENVIE

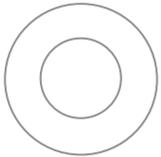


Contexte : Collection de porcelaine blanche. Sa silhouette est fine et rigoureuse, sa coupe est parfaite et de caractère. Simple, raffinée, elle s'impose comme l'essentiel d'une table d'aujourd'hui, pure et contemporaine.

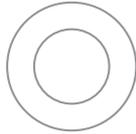
Forme : Les assiettes à aile ont des proportions amples et élégantes. Les ailes sont très larges.

À noter : Hormis les assiettes de présentation, plate et dessert, toutes les pièces sont communes avec la ligne COUPE.

fabriqué à Limoges 



Assiette de présentation* 
 Ø 31,5 cm **cond 3**
 ME00C1B0001PP



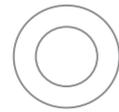
Assiette plate 
 Ø 27,5 cm **cond 6**
 ME00C1B0001AP



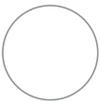
Assiette creuse à aile 
 20 cl - Ø 22,2 cm **cond 6**
 ME00C1B0001AC



Bol salade et pâtes 
 25 cl - Ø 18 cm **cond 4**
 ME00C1B0001BS



Assiette dessert 
 Ø 21,5 cm **cond 6**
 ME00C1B0001AD



Assiette à pain*
 Ø 15,5 cm **cond 6**
 ME00C1B0001AN

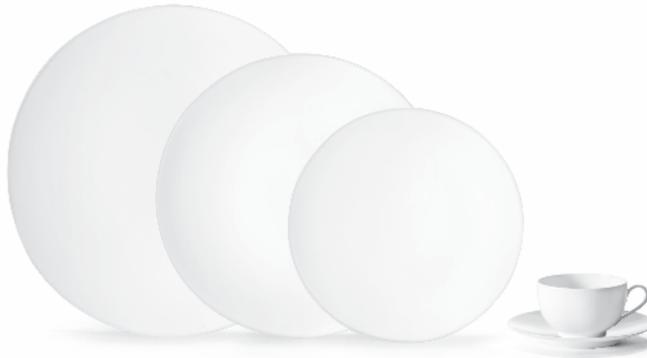


Tasse et soucoupe café*
 11 cl **cond 6**
 ME00C1B0001PC



Tasse et soucoupe thé*
 18 cl **cond 6**
 ME00C1B0001PT

COUPE

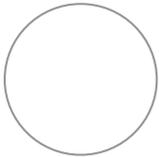


Contexte : Collection de porcelaine fine à la texture parfaite, d'une blancheur immaculée, discrète, sa simplicité en fait l'évidence d'un quotidien élégant et lumineux, à table comme en cuisine.

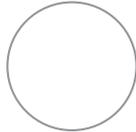
Forme : Les assiettes rondes et généreuses de forme coupe sont d'une extrême finesse. Elles offrent une ligne pure et élégante.

À noter : Hormis les assiettes de présentation, plate et dessert, toutes les pièces sont communes avec la ligne ENVIE.

fabriqué à Limoges 



Assiette de présentation 
 Ø 31,5 cm **cond 3**
 MC00C1B0001PP



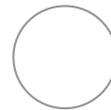
Assiette plate 
 Ø 27,5 cm **cond 6**
 MC00C1B0001AP



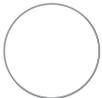
Assiette creuse à aile 
 20 cl - Ø 22,2 cm **cond 6**
 ME00C1B0001AC



Bol salade et pâtes 
 25 cl - Ø 18 cm **cond 4**
 ME00C1B0001BS



Assiette dessert 
 Ø 21,5 cm **cond 6**
 MC00C1B0001AD



Assiette à pain*
 Ø 15,5 cm **cond 6**
 ME00C1B0001AN



Tasse et soucoupe café*
 11 cl **cond 6**
 ME00C1B0001PC



Tasse et soucoupe thé*
 18 cl **cond 6**
 ME00C1B0001PT

ONDE

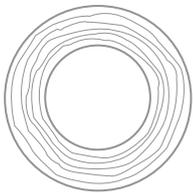


Contexte : Une ligne de porcelaine fine qui passe avec aisance de la table à la cuisine.

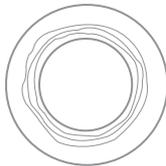
Forme : Porcelaine émaillée blanche gravée en relief sur une forme ronde à aile large très actuelle. Les pièces gravées et lisses sont mixées en harmonie.

Décor : Cette collection évoque les strates et les ondes que la nature dessine sur la roche, le sable, sous l'effet de l'eau et du vent.

fabriqué à Limoges 



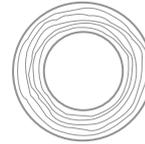
Assiette de présentation* 
Ø 31,5 cm **cond 3**
MO00C1B0001PP



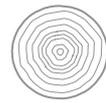
Assiette plate 
Ø 27,5 cm **cond 6**
MO00C1B0001AP



Assiette creuse à aile 
Ø 22,2 cm **cond 6**
MO00C1B0001AC



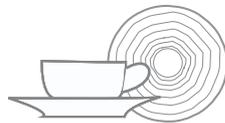
Assiette à dessert 
Ø 21,5 cm **cond 6**
MO00C1B0001AD



Assiette à pain 
Ø 15,5 cm **cond 6**
MO00C1B0001AN



Tasse et soucoupe café *
11 cl **cond 6**
MO00C1B0001PC



Tasse et soucoupe thé *
18 cl **cond 6**
MO00C1B0001PT



BAGHERA - blanc

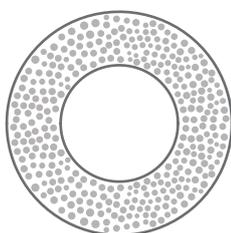


Contexte : Une ligne de porcelaine fine décorée d'un subtil motif texturé pour une table urbaine et stylée.

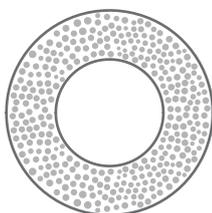
Forme : Des assiettes contemporaines aux ailes planes et larges très actuelles mettent en valeur ce décor moderne.

Décor : Un décor chic et contemporain décliné en deux variantes couleur : platine ou blanc, que l'on peut alterner sur la table pour un résultat encore plus graphique.

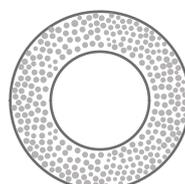
A noter : Les tasses café et thé sont blanches. On vient les associer à des soucoupes décorées.



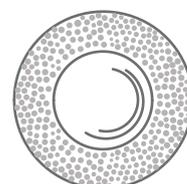
Assiette présentation*
Ø 29 cm **cond 6**
MA21C1B0001PG



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
MA21C1B0001AP



Assiette dessert
Ø 23 cm **cond 6**
MA21C1B0001AD



Assiette creuse à aile
20 cl - Ø 23 cm **cond 6**
MA21C1B0001AC



Tasse et soucoupe café
12 cl **cond 6**
MA21C1B0001PC



Tasse et soucoupe thé
22 cl **cond 6**
MA21C1B0001PT

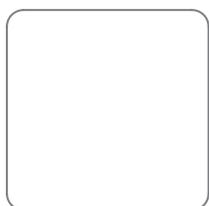


YAKA - blanc

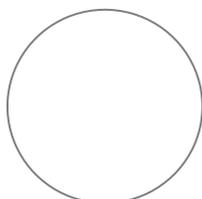


Contexte : Un design pur et raffiné, une gamme multi-usage, cette ligne contemporaine répond aux exigences d'une table au quotidien.

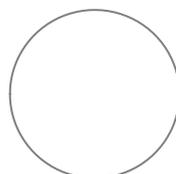
Forme : Porcelaine fine au blanc pur et à la silhouette tout en rondeur. Jouant de sa simplicité comme une force, elle dessine une table fluide et apaisante.



Assiette plate carrée*
25,5 x 25,5 cm **cond 6**
MY00CCB0001PM



Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
MY00CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21,5 cm **cond 6**
MY00CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
70 cl - Ø 20 cm **cond 6**
MY00CCB0001AS



Tasse espresso
9 cl **cond 6**
MY00CCB0001TE



Tasse café & thé
20 cl **cond 6**
MY00CCB0001TX



Mug
40 cl **cond 6**
MY00CCB0001MU



Bol déjeuner
50 cl - Ø 13,5 cm **cond 6**
MY00CCB0001BD



Saladier
400 cl - Ø 25 cm **cond 1**
MY00CCB0001SA



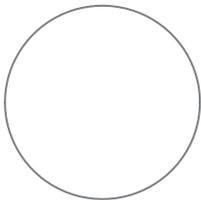
YAKA - noir



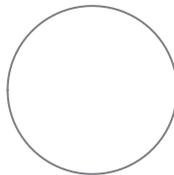
Contexte : Une collection de porcelaine épurée et actuelle pour une table graphique intemporelle.

Forme : YAKA est une forme contemporaine au blanc pur et apaisant, tout en rondeur; multi-usage, elle est idéale pour le quotidien.

Décor : La ligne se pare d'un subtil filet noir posé en bordure de pièce pour créer une table élégante, moderne et épurée.



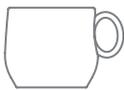
Assiette plate
Ø 27 cm **cond 6**
MY42CCB0001AP



Assiette dessert
Ø 21,5 cm **cond 6**
MY42CCB0001AD



Assiette salade & pâtes
70 cl - Ø 20 cm **cond 6**
MY42CCB0001AS



Tasse café & thé
20 cl **cond 6**
MY42CCB0001TX



Bol déjeuner
50 cl - Ø 13,5 cm **cond 6**
MY42CCB0001BD





Gobelet ambre
22 cl cond 6
71170170



Verre à pied ambre
20 cl cond 6
71170171



Gobelet fumé
22 cl cond 6
71170168



Verre à pied fumé
20 cl cond 6
71170169

DIAMOND **NOUVEAUTÉ**

La collection DIAMOND allie la robustesse du verre pressé à un design à la fois rustique et moderne. Grâce à des couleurs teintées dans la masse, les verres conservent leur éclat et leur intensité au fil du temps et sont compatibles avec le lave-vaisselle. La collection se compose d'un verre à pied de 20 cl et d'un gobelet de 22 cl, disponibles en six coloris : Transparent, Bleu, Pourpre, Vert, Fumé et Ambre.



Verre à pied transparent

20 cl cond 6
71170154



Verre à pied pourpre

20 cl cond 6
71170156



Verre à pied vert

20 cl cond 6
71170159



Verre à pied bleu

20 cl cond 6
71170155



Gobelet transparent

22 cl cond 6
71170146



Gobelet pourpre

22 cl cond 6
71170150



Gobelet vert

22 cl cond 6
71170157



Gobelet bleu

22 cl cond 6
71170147



SOMMAIRE

AMEFA la marque	74
-----------------	----

AMEFA 18/10

Cuba*	78
Cube	79
Métropole	80
Aurora	82
Jewel	83
Opus	84
Orphée <small>NOUVEAUTE</small>	86
Livia Ronda*	88
Livia*	89
Drift	90
Florence	92
Moderno	93
Baguette	94
Haydn	95

AMEFA PVD

Soprano PVD noir-or <small>NOUVEAUTE</small>	97
Soprano PVD noir	98
Soprano PVD cuivre <small>NOUVEAUTE</small>	99
Diplomate PVD noir*	100
Diplomate PVD champagne*	101
Austin PVD champagne	102
Austin PVD noir	102
Austin PVD cuivre	103
Austin PVD or	103

AMEFA 18/0

Carlton A	105
Vieux Paris Satiné	106
Rossini	107
Daily Baguette	108
Ariane	110
Havane	111
Havane Jungle	112
Juno	113
Austin	114
Austin Rétro	114
Soprano	115
Caractère	116
Felicity*	117

Bongo	118
Jet	119
Trilogy	121
Double Filet	122
Hélène	123
Adonis icy <small>NOUVEAUTE</small>	124
Adonis <small>NOUVEAUTE</small>	125
Danube	126
Triomphe	127
Amsterdam	128
Hôtel	129
Actual	130
Manille	131
Vieux Paris standard	132

AMEFA Éco

Resto	133
Fjord	134
Tam Tam	135
Valmy	136

AMEFA Couverts Nomades

Mobil pocket	139
Slim ²	140
Leaves	141

AMEFA Couverts Couleur

Prisma gris	144
Prisma framboise	144
Prisma ivoire*	145
Prisma amande <small>NOUVEAUTE</small>	145

AMEFA Couverts Enfant

Bear <small>NOUVEAUTE</small>	147
Ourson 2	147

AMEFA Steaks

Steaks entrée de gamme	149
Steaks moyen de gamme	150
Steaks haut de gamme	154

AMEFA Spécifiques cocktail/services

Handicap	157
Couverts spécifiques	158
Buffet Martin	159
Accessoires service	159

AMEFA Bar & platerie

Brasserie	161
Unie	161
Plateaux	162
Pots à verser	162
Régence choc	163
Platerie Unie	164

AMEFA Coutellerie

Équipement Studio	167
Polypro	167
Artisan	168
Sup R Cut*	170
Bloc Universel	170
Carbon <small>NOUVEAUTE</small>	174
Vulcano	176
Asean	178
Origin	180
Universal	184
Pro Tech*	188
Pro Flex	192
Valises 5 couteaux	196
Valises 8 couteaux	197
Barrettes Aimantées*	198

Chef & Sommelier

Accessoires vin	200
Accessoires bar	201

* jusqu'à épuisement du stock

INDEX

Accessoires bar	193	Diplomate PVD noir*	100	Polypro	167
Accessoires service	159	Double Filet	122	Pots à verser	162
Accessoires vin	192	Drift	90	Prisma amande <small>NOUVEAUTE</small>	145
Achille bois de pakka <small>NOUVEAUTE</small>	154	Emperor	154	Prisma framboise	144
Achille noir	154	Équipement Studio	167	Prisma gris	144
Actual	130	Felicity*	117	Prisma ivoire*	145
Adonis <small>NOUVEAUTE</small>	125	Fjord	134	Pro Flex	192
Adonis icy <small>NOUVEAUTE</small>	124	Florence	92	Pro Tech*	188
Alphonse	155	Fusion blanc <small>NOUVEAUTE</small>	154	Regence choc	163
Amsterdam	128	Fusion noir	154	Resto	133
Ariane	110	Fusion bois de pakka <small>NOUVEAUTE</small>	154	Rossini	107
Arizona <small>NOUVEAUTE</small>	153	Get up <small>NOUVEAUTE</small>	149	Royal steak	154
Artisan	168	Goliath	151	Sabatie trompette (lame lisse)	154
Asean	178	Handicap	157	Sense <small>NOUVEAUTE</small>	151
Atlantic*	150	Havane	111	Slim ²	140
Aurora	82	Havane Jungle	112	Soprano	115
Austin	114	Haydn	95	Soprano PVD cuivre <small>NOUVEAUTE</small>	99
Austin PVD champagne	102	Hélène	123	Soprano PVD noir	98
Austin PVD cuivre	103	Hercule	153	Soprano PVD noir-or <small>NOUVEAUTE</small>	97
Austin PVD noir	102	Hôtel	129	Steaks entrée de gamme	149
Austin PVD or	103	Jet	119	Steaks haut de gamme	154
Austin Rétro	114	Jewel	83	Steaks moyen de gamme	150
Baguette	94	Juno	113	Sup R Cu ⁺ *	170
Barrettes Aimantées*	198	Leaves	141	Tam Tam	135
Bear <small>NOUVEAUTE</small>	147	Livia*	89	Torero	150
Bloc Universel	170	Livia Ronda*	88	Tradition	149
Bongo	118	Louis	155	Trappeur	149
Brasero	153	Manille	131	Trilogy	121
Brasserie	161	Métropole	80	Triomphe	127
Buffet Martin	159	Mobil pocket	139	Unie	161
Caractère	116	Moderno	93	Universal	184
Carbon <small>NOUVEAUTE</small>	174	Opus	84	Valises 5 couteaux	196
Carlton A	105	Origin	180	Valises 8 couteaux	197
Couverts spécifiques	158	Orphée <small>NOUVEAUTE</small>	86	Valmy	136
Cuba*	78	Ourson 2	147	Vieux Paris Satiné	106
Cube	79	Pizza bois	153	Vieux Paris standard	132
Daily Baguette	108	Pizza noir	152	Virgule	151
Danube	126	Plateaux	162	Volcano <small>NOUVEAUTE</small>	155
Diplomate PVD champagne*	101	Platerie Unie	164	Vulcano	176



Amefa est une marque rassemblant une sélection unique de couverts, couteaux et accessoires de table.

Des produits de qualité, durables dans le temps.

Fort de notre expertise en production, nous utilisons les meilleurs matériaux et imposons pour chaque niveau de produit, des critères de qualité stricts. En constante recherche d'idées nouvelles, Amefa propose des collections actuelles et attractives adaptées à chaque style, à chaque portefeuille pour répondre de façon appropriée aux besoins spécifiques des marchés du détail et de l'hôtellerie.

Une valeur sûre porteuse d'un excellent rapport qualité/prix/design.

Amefa has a strong international reputation and extensive expertise in manufacturing stainless steel products.

We apply high quality standards to all our products to guarantee durability and lasting performance.

The assurance of fine quality and attention to detail at every price level is synonymous to the Amefa brand. Enjoy everyday life Amefa offers a wide range of cutlery and kitchen products. Whether it is breakfast with family, dining with friends, or a festive barbecue in the garden, we have a suitable product for every occasion. Amefa makes the everyday pleasures of good food even more enjoyable.

The Amefa brand stands for: – Quality – Style – Versatility – Expertise.

Since 1931

Amefa

18/10

Une vaste gamme de couverts en acier inoxydable 18/10 signés Amefa.

La qualité d'acier 18/10 correspond à la composition chrome/nickel de l'acier. 18 indique le pourcentage de chrome et 10 celui du nickel, soit une bonne combinaison des avantages du chrome (résistance à la corrosion) et nickel (brillance). L'acier 18/10 garantit aux produits Amefa résistance à la corrosion et éclat pour vous accompagner dans le temps. Produits lavables au lave-vaisselle

A wide range of patterns with great diversity to suit every style.

The designs vary from very classic and traditional to very contemporary. 18/10 stainless steel indicates 18% of Chromium and 10% of Nickel. A good combination of the advantage of Chrome (corrosion resistance) and the brightness of Nickel. 18/10 stainless steel is therefore very durable and keeps its shiny finish for a long time.

All our cutlery is dishwasher safe.



Cuba *

1120

Forgé / Forged

Acier inox / Stainless steel 18/10

Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table* table fork	112000B000320
	cuillère de table* table spoon	112000B000325
	cuillère à café* medium teaspoon	112000B000375
	couteau de table* table knife	112000B000305



Cube

8020

Épaisseur / Gauge 4,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	802000B000320
	cuillère de table table spoon	802000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	802000B000375
	couteau de table table knife	802000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	802000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	802000B000345
	couteau à dessert dessert knife	802000B000335
	cuillère à moka mokka spoon	802000B000380



Métropole

1170

Épaisseur / Gauge 4 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation <i>Description</i>	Code
	fourchette de table <i>table fork</i>	117000B000320
	cuillère de table <i>table spoon</i>	117000B000325
	cuillère à café <i>medium teaspoon</i>	117000B000375
	couteau de table <i>table knife</i>	117000B000305
	fourchette à dessert <i>dessert fork</i>	117000B000340
	cuillère à dessert <i>dessert spoon</i>	117000B000345
	couteau à dessert <i>dessert knife</i>	117000B000335
	cuillère à moka <i>mocca spoon</i>	117000B000380





Aurora

9065

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/10
 Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	906500B000320
	cuillère de table table spoon	906500B000325
	cuillère à café medium teaspoon	906500B000375
	couteau de table table knife	906500B000305
	couteau de table standing* table knife	906500B000303
	couteau à steak standing steak knife	906500B000314
	fourchette à dessert/poisson dessert/fish fork	906500B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	906500B000345
	couteau à dessert dessert knife	906500B000335
	couteau à poisson fish knife	906500B000410
	cuillère à moka mokka spoon	906500B000380
	cuillère mazagran* iced teaspoon	906500B000400
	cuillère confiture jam spoon	906500B000402



Jewel

8010

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	801000B000320
	cuillère de table table spoon	801000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	801000B000375
	couteau de table table knife	801000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	801000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	801000B000345
	couteau à dessert dessert knife	801000B000335
	cuillère à moka mocca spoon	801000B000380



Opus

8310

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation <i>Description</i>	Code
	fourchette de table <i>table fork</i>	831000B000320
	cuillère de table <i>table spoon</i>	831000B000325
	cuillère à café <i>medium teaspoon</i>	831000B000375
	couteau de table <i>table knife</i>	831000B000305
	fourchette à dessert <i>dessert fork</i>	831000B000340
	cuillère à dessert <i>dessert spoon</i>	831000B000345
	couteau à dessert <i>dessert knife</i>	831000B000335
	fourchette à gâteau <i>cake fork</i>	831000B000390





Orphée

NOUVEAUTE

8340

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	834000B000320
	cuillère de table table spoon	834000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	834000B000375
	couteau de table table knife	834000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	834000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	834000B000345
	couteau à dessert dessert knife	834000B000335
	cuillère à moka mocca spoon	834000B000380





Livia ronda *

8036

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table* table fork	803600B000320
	cuillère de table* table spoon	803600B000325
	cuillère à café* medium teaspoon	803600B000375
	couteau de table* table knife	803600B000305
	fourchette à dessert* dessert fork	803600B000340
	cuillère à dessert* dessert spoon	803600B000345
	couteau à dessert* dessert knife	803600B000335



Livia *

8030

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table* table fork	803000B000320
	cuillère de table* table spoon	803000B000325
	cuillère à café* medium teaspoon	803000B000375
	couteau de table* table knife	803000B000305
	fourchette à dessert* dessert fork	803000B000340
	cuillère à dessert* dessert spoon	803000B000345
	couteau à dessert* dessert knife	803000B000335



Drift

8050

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation <i>Description</i>	Code
	fourchette de table <i>table fork</i>	805000B000320
	cuillère de table <i>table spoon</i>	805000B000325
	cuillère à café <i>medium teaspoon</i>	805000B000375
	couteau de table <i>table knife</i>	805000B000305
	fourchette à dessert <i>dessert fork</i>	805000B000340
	cuillère à dessert <i>dessert spoon</i>	805000B000345
	couteau à dessert <i>dessert knife</i>	805000B000335
	cuillère à moka <i>mocca spoon</i>	805000B000380
	fourchette à gâteau <i>cake fork</i>	805000B000390





Florence

1810

Épaisseur / Gauge 3 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/10
 Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	181000B000320
	cuillère de table table spoon	181000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	181000B000375
	couteau de table table knife	181000B000306
	louche Soup ladle	181000B000425
	fourchette à dessert/poisson dessert / fish fork	181000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	181000B000345
	couteau à dessert dessert knife	181000B000336
	couteau à poisson fish knife	181000B000410
	cuillère à moka mokka spoon	181000B000380
	cuillère mazagran iced tea spoon	181000B000400
	pele à tarte cake slicer	181000B000455
	fourchette à gâteau cake fork	181000B000390
	fourchette à huîtres oyster fork	181000B000420
	fourchette à escargots snail fork	181000B000475
	couteau à beurre butter knife	181000B000470
	couverts à salade 2P salad serving set	181000B000A23
	cuillère à liqueur liquor spoon	181000B000385



Moderno

1923

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/10
 Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	192300B000320
	cuillère de table table spoon	192300B000325
	cuillère à café medium teaspoon	192300B000375
	couteau de table table knife	192300B000305
	fourchette à dessert dessert fork	192300B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	192300B000345
	couteau à dessert dessert knife	192300B000335
	fourchette à poisson* fish fork	192300B000415
	couteau à poisson* fish knife	192300B000410
	cuillère à moka mocca spoon	192300B000380
	pele à tarte* cake slicer	192300BX00455
	fourchette à gâteau cake fork	192300B000390
	couverts à salade 2P salad serving set	192300B000A23



Baguette

8440

Version standard : Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Version XL : Épaisseur / Gauge 3,5 mm

Acier inox / Stainless steel 18/10

Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	844000B000320
	cuillère de table table spoon	844000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	844000B000375
	couteau de table table knife	844000B000305
	couteau à steak steak knife	844000B000317
	fourchette à dessert/poisson dessert / fish fork	844000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	844000B000345
	couteau à dessert dessert knife	844000B000335
	couteau à poisson fish knife	844000B000410
	cuillère à moka mocca spoon	844000BS10380
	fourchette table XL table fork XL NOUVEAU	844000B000321
	cuillère table XL table spoon XL NOUVEAU	844000B000326
	cuillère café XL medium teaspoon XL NOUVEAU	844000B000377
	couteau table XL table knife XL NOUVEAU	844000B000309
	couteau table monocoque table knife hollow handle NOUVEAU	844000B000300
	couteau dessert monocoque dessert knife hollow handle NOUVEAU	844000B000330



Format standard

Format XL + couteau monocoque

NOUVEAU

Pièces de table au format XL, aux volumes plus généreux, auxquelles s'ajoutent deux couteaux monocoques (table et dessert) pour créer des tables davantage prestigieuses.

Haydn

8430

Version standard : Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Version XL : Épaisseur / Gauge 3,5 mm

Acier inox / Stainless steel 18/10

Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	843000B000320
	cuillère de table table spoon	843000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	843000B000375
	couteau de table table knife	843000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	843000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	843000B000345
	couteau à dessert dessert knife	843000B000335
	fourchette table XL NOUVEAU	843000B000321
	cuillère table XL NOUVEAU	843000B000326
	cuillère café XL NOUVEAU	843000B000377
	couteau table XL NOUVEAU	843000B000309



Format standard

Format XL

NOUVEAU

Pièces de table XL, de formats plus généreux pour créer des tables davantage prestigieuses.

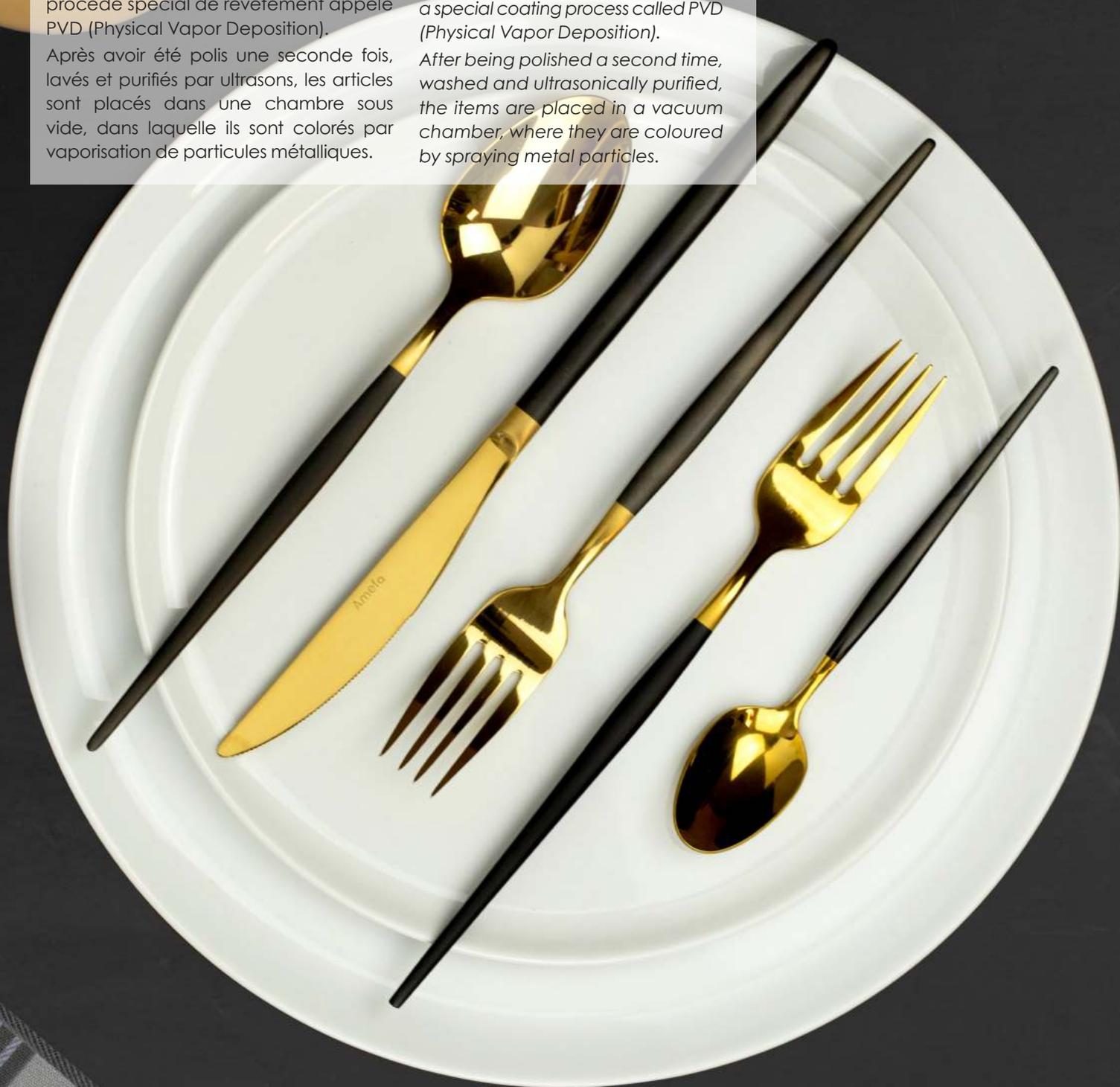
Since 1931
Amefa
PVD

Le couvert en PVD est devenu incontournable des tables contemporaines et stylisées. Ces couleurs sont obtenues grâce à un procédé spécial de revêtement appelé PVD (Physical Vapor Deposition).

Après avoir été polis une seconde fois, lavés et purifiés par ultrasons, les articles sont placés dans une chambre sous vide, dans laquelle ils sont colorés par vaporisation de particules métalliques.

PVD cutlery has become a must-have for contemporary and stylish tables. These colours are achieved through a special coating process called PVD (Physical Vapor Deposition).

After being polished a second time, washed and ultrasonically purified, the items are placed in a vacuum chamber, where they are coloured by spraying metal particles.



Soprano PVD Or/Noir

NOUVEAUTE

1114

Épaisseur / Gauge 4,0 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition miroir / Mirror finish

PVD noir-or / Black-Gold PVD finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1114DUB000320
	cuillère de table table spoon	1114DUB000325
	cuillère à café medium teaspoon	1114DUB000375
	couteau de table table knife	1114DUB000305



Soprano PVD Noir

1114

Épaisseur / Gauge 4,0 mm
Acier / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish
Manche PVD noir / Black PVD handle

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1114DTB000320
	cuillère de table table spoon	1114DTB000325
	cuillère à café / dessert dessert / medium teaspoon	1114DTB000375
	couteau de table table knife	1114DTB000305



Couteau à lame micro-dentée

Café extra longue
à double usage,
café et cuillère dessert



Soprano PVD Cuivre

NOUVEAUTE

1114

Épaisseur / Gauge 4,0 mm
Acier / Stainless steel 18/0
Finition brossée / Brushed finish
PVD cuivre / Copper PVD finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1114AEB000320
	cuillère de table table spoon	1114AEB000325
	cuillère à café medium teaspoon	1114AEB000375
	couteau de table table knife	1114AEB000305



Diplomate PVD Noir *

1202

Forgé / Forged

Acier / Steel 18/0

Finition vintage + PVD / Stonewash + PVD finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table* table fork	1202VTB000320
	cuillère de table* table spoon	1202VTB000325
	cuillère à café* medium teaspoon	1202VTB000375
	couteau de table* table knife	1202VTB000305



Diplomate PVD Champagne *

1202

Forgé / Forged

Acier / Steel 18/0

Finition vintage + PVD / Stonewash + PVD finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table* table fork	1202VCB000320
	cuillère de table* table spoon	1202VCB000325
	cuillère à café* medium teaspoon	1202VCB000375
	couteau de table* table knife	1202VCB000305



Austin PVD Champagne

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1410AVB000320
	cuillère de table table spoon	1410AVB000325
	cuillère à café medium teaspoon	1410AVB000375
	couteau de table table knife	1410AVB000305
	fourchette à dessert dessert fork	1410AVB000340
	cuillère à dessert dessert spoon	1410AVB000345
	couteau à dessert dessert knife	1410AVB000335



Austin PVD Noir

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1410ATB000320
	cuillère de table table spoon	1410ATB000325
	cuillère à café medium teaspoon	1410ATB000375
	couteau de table table knife	1410ATB000305
	fourchette à dessert dessert fork	1410ATB000340
	cuillère à dessert dessert spoon	1410ATB000345
	couteau à dessert dessert knife	1410ATB000335
	coffret 6 cuillères à mazagran set content 6 iced teaspoons	1410ATTR06AV6
	coffret 6 cuillères à moka set content 6 mokka spoons	1410ATTR06AK6
	coffret 6 fourchettes à tapas (gâteau) set content 6 tapas forks (cake forks)	1410ATTR06AN6



Austin PVD Cuivre

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1410AEB000320
	cuillère de table table spoon	1410AEB000325
	cuillère à café medium teaspoon	1410AEB000375
	couteau de table table knife	1410AEB000305
	fourchette à dessert dessert fork	1410AEB000340
	cuillère à dessert dessert spoon	1410AEB000345
	couteau à dessert dessert knife	1410AEB000335
	coffret 6 cuillères à mazagran set content 6 iced teaspoons	1410AETR06AV6
	coffret 6 cuillères à moka set content 6 mocca spoons	1410AETR06AK6
	coffret 6 fourchettes à tapas (gâteau) set content 6 tapas forks (cake forks)	1410AETR06AN6



Austin PVD Or

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1410AUB000320
	cuillère de table table spoon	1410AUB000325
	cuillère à café medium teaspoon	1410AUB000375
	couteau de table table knife	1410AUB000305
	fourchette à dessert dessert fork	1410AUB000340
	cuillère à dessert dessert spoon	1410AUB000345
	couteau à dessert dessert knife	1410AUB000335
	coffret 6 cuillères à mazagran set content 6 iced teaspoons	1410AUTR06AV6
	coffret 6 cuillères à moka set content 6 mocca spoons	1410AUTR06AK6
	coffret 6 fourchettes à tapas (gâteau) set content 6 tapas forks (cake forks)	1410AUTR06AN6





18/0

Du grand classique au style plus contemporain, une sélection de modèles pour répondre à tous les goûts, à tous les budgets. Les couverts Amefa en acier inoxydable 18/0 sont fabriqués avec le plus grand soin et contrôlés attentivement, afin de garantir leur longévité. Produits résistants au lave-vaisselle.

From the classic to the more contemporary style, a selection of models to suit all styles and budgets.

Amefa's 18/0 stainless steel cutlery is manufactured with the utmost care and is carefully tested to ensure its longevity. Dishwasher safe products.



Carlton A

1054

Forgé / Forged

Acier inox / Stainless steel 18/0

Finition miroir / Mirror finish

	Désignation <i>Description</i>	Code
	fourchette de table <i>table fork</i>	1054X0B000320
	cuillère de table <i>table spoon</i>	1054X0B000325
	cuillère à café <i>medium teaspoon</i>	1054X0B000375
	couteau de table <i>table knife</i>	1054X0B000305
	couteau à steak <i>steak knife</i>	105400B000620
	fourchette à dessert <i>dessert fork</i>	105400B000340
	cuillère à dessert <i>dessert spoon</i>	105400B000345
	couteau à dessert <i>dessert knife</i>	105400B000335
	cuillère à moka <i>mocca spoon</i>	105400B000380
	mazagran <i>iced teaspoon</i>	105400B000406



Vieux Paris satiné

0708

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	070800B000320
	cuillère de table table spoon	070800B000325
	cuillère à café medium teaspoon	070800B000375
	couteau de table table knife	070800B000305
	couteau à steak steak knife	070800B000315
	fourchette à dessert dessert fork	070800B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	070800B000345
	couteau à dessert dessert knife	070800B000335
	fourchette à poisson fish fork	070800B000415
	couteau à poisson fish knife	070800B000410
	cuillère à moka mocca spoon	070800B000380



Rossini

8435

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	843500B000320
	cuillère de table table spoon	843500B000325
	cuillère à café medium teaspoon	843500B000375
	couteau de table 110 g table knife 110 g	1848X0B000305
	couteau de table 80 g table knife 80 g	843500B000305
	fourchette à dessert/poisson dessert fork/fish fork	843500B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	843500B000345
	couteau à dessert dessert knife	843500B000335
	couteau à poisson fish knife	843500B000410
	cuillère à moka mokka spoon	843500B000380



Daily Baguette

3710

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/0
 Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	371000B000320
	cuillère de table table spoon	371000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	371000B000375
	couteau de table table knife	371000B000305
	Couteau table universel rond universal table knife NOUVEAUTE	862000B000305
	fourchette à dessert / poisson dessert / fish fork	371000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	371000B000345
	couteau à dessert dessert knife	371000B000335
	Couteau dessert universel rond universal dessert knife NOUVEAUTE	862000B000335
	couteau à poisson fish knife	371000B000410
	cuillère à moka mokka spoon	371000B000380
	fourchette à huîtres oyster fork	371000B000420





Ariane

9361

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	936100B000320
	cuillère de table table spoon	936100B000325
	cuillère à café medium teaspoon	936100B000375
	couteau de table table knife	936100B000305
	fourchette à dessert dessert fork	936100B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	936100B000345
	couteau à dessert dessert knife	936100B000335
	cuillère à moka moka spoon	936100B000380



Havane

9036

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	903600B000320
	cuillère de table Table spoon	903600B000325
	cuillère à café medium teaspoon	903600B000375
	couteau de table table knife	903600B000305
	couteau à steak standing standing steak knife	906500B000314
	couteau à steak steak knife	903600B000315
	fourchette à dessert dessert fork	903600B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	903600B000345
	couteau à dessert dessert knife	903600B000335
	cuillère à moka mocca spoon	903600B000380



Havane jungle

9036

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	903629B000320
	cuillère de table Table spoon	903629B000325
	cuillère à café medium teaspoon	903629B000375
	couteau de table table knife	903629B000305
	fourchette à dessert dessert fork	903629B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	903629B000345
	couteau à dessert dessert knife	903629B000335



Juno

1420

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	142000B000320
	cuillère de table table spoon	142000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	142000B000375
	couteau de table table knife	142000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	142000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	142000B000345
	couteau à dessert dessert knife	142000B000335
	cuillère à moka mocca spoon	142000B000380



Austin

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition brillant / Bright finish



	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	141000B000320
	cullière de table table spoon	141000B000325
	cullière à café medium teaspoon	141000B000375
	couteau de table table knife	141000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	141000B000340
	cullière à dessert dessert spoon	141000B000345
	couteau à dessert dessert knife	141000B000335

Austin Rétro

1410

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier / Stainless steel 18/0
Finition vintage / Vintage finish



	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	141024B000320
	cullière de table table spoon	141024B000325
	cullière à café medium teaspoon	141024B000375
	couteau de table table knife	141024B000305
	fourchette à dessert dessert fork	141024B000340
	cullière à dessert dessert spoon	141024B000345
	couteau à dessert dessert knife	141024B000335

Soprano

1114

Épaisseur / Gauge 4,0 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	111400B000320
	cullière de table table spoon	111400B000325
	cullière à café / dessert dessert / medium teaspoon	111400B000375
	couteau de table table knife	111400B000305



Un couvert au dessin épuré que l'on remarque pour sa modernité, son côté sobre et longiligne. Soprano conjugue l'élégance et le plaisir d'usage de pièces aux contours arrondis; délicates et agréables à prendre en main. Un couvert de caractère pour créer des ambiances de tables raffinées.



Caractère

1060

Forgé / *Forged*

Acier inox / *Stainless steel 18/0*

Finition brillant / *Bright finish*

	Désignation <i>Description</i>	Code
	fourchette de table <i>table fork</i>	1060X0B000320
	cuillère de table <i>table spoon</i>	1060X0B000325
	cuillère à café <i>medium teaspoon</i>	1060X0B000375
	couteau de table/steak <i>steak knife</i>	1060X0B000315
	couteau de table/bout rond <i>table knife</i>	106000B000305
	fourchette à dessert <i>dessert fork</i>	106000B000340
	cuillère à dessert <i>dessert spoon</i>	106000B000345
	couteau à dessert <i>dessert knife</i>	106000B000335



Felicity *

3319

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	331923B000320
	cuillère de table table spoon	331923B000325
	cuillère à café medium teaspoon	331923B000375
	couteau de table table knife	331923B000305
	fourchette à dessert dessert fork	331923B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	331923B000345
	couteau à dessert dessert knife	331923B000335

Un modèle sobre aux lignes droites et aux contours arrondis. Très confortable en main, il séduit par son élégance, ses proportions harmonieuses et généreuses. Les manches finement gravés des 2 côtés valorisent le contour épuré de la ligne et apportent un subtil scintillement sur la table.



Bongo

2465

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	246523B000320
	cuillère de table table spoon	246523B000325
	cuillère à café medium teaspoon	246523B000375
	couteau de table table knife	246523B000305
	couteau steak XL XL steak knife	246523B000621
	cuillère à dessert dessert spoon	246523B000345



2513

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/0
 Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	251300BL00320
	cuillère de table table spoon	251300BL00325
	cuillère à café medium teaspoon	251300BL00375
	couteau de table table knife	251300BL00305
	couteau de table/bout rond stable knife NOUVEAUTE	251300B000306
	fourchette à dessert dessert fork	251300B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	251300B000345
	couteau à dessert dessert knife	251300B000335
	fourchette à gâteau (carte de 3 pcs) cake fork (3pcs on card) NOUVEAUTE	251300NT04AN3
	cuillère mazagran/sorbet (carte de 3 pcs) iced teaspoon (3pcs on card) NOUVEAUTE	251300NT04AV3
	cuillère à moka (boite 6 pcs) mocca spoon (6pcs in box) NOUVEAUTE	251300AF28AK6



Fourchettes gâteaux et
 Cuillères mazagran/sorbet
 sur carte (lots de 3 pièces)



Cuillères moka en boîte
 de 6 pièces



Le 3 pièces superposable:
couteau table/cuillère dessert/fourchette table

Trilogy

9421

Épaisseur / Gauge 2,5 mm

Acier / Steel 18/0

Finition brillant / Bright finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	942100B000320
	Cuillère table table spoon	942100B000325
	Cuillère café medium teaspoon	942100B000375
	couteau de table table knife	942100B000305
	cuillère à dessert/entremets dessert spoon	942100B000345



Double filet

5990

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	599000B000320
	cuilère de table table spoon	599000B000325
	cuilère à café medium teaspoon	599000B000375
	couteau de table monobloc table knife	599000B000305



Héléna

1242

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	124200B000320
	cuilère de table table spoon	124200B000325
	cuilère à café medium teaspoon	124200B000375
	couteau de table cadet table knife	124200B000305
	couteau de table 80 g table knife 80 g	124200B000309



Adonis icy *

NOUVEAUTE

8320

Épaisseur / Gauge 2,0 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	832023B000320
	cuillère de table table spoon	832023B000325
	cuillère à café medium teaspoon	832023B000375
	couteau de table table knife	832023B000305
	fourchette à dessert dessert fork	832023B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	832023B000345
	couteau à dessert dessert knife	832023B000335



*date de livraison, nous consulter

8320

Épaisseur / Gauge 2,0 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/0
 Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	832000B000320
	cuillère de table table spoon	832000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	832000B000375
	couteau de table table knife	832000B000305
	couteau à steak steak knife	832000B000315
	fourchette à dessert dessert fork	832000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	832000B000345
	couteau à dessert dessert knife	832000B000335
	palette poisson fish knife	832000B000410



Danube

2460

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	246000B000320
	cuillère de table table spoon	246000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	246000B000375
	couteau table table knife	246000B000305
	couteau steak steak knife	903600B000315
	fourchette à dessert dessert fork	246000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	246500B000345
	couteau dessert manche lourd dessert knife	246000B000335



Triomphe

0705

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	070500B000320
	cuillère de table table spoon	070500B000325
	cuillère à café medium teaspoon	070500B000375
	couteau de table 80 g table knife 80 g	070500B000309
	couteau de table cadet/dessert table/dessert knife	070500B000305
	couteau à steak steak knife	070500B000315
	fourchette à dessert dessert fork	070500B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	070500B000345



Amsterdam

2374

Épaisseur / Gauge 2,2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition satiné / Satin finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	237400B000320
	cuillère de table table spoon	237400B000325
	cuillère à café medium teaspoon	237400B000375
	couteau de table table knife	2374X0B000305



Hôtel

2450

Épaisseur / Gauge 1,8 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	245000B000320
	cuillère de table table spoon	245000B000325
	cuillère à café medium teaspoon	245000B000375
	couteau steak steak knife	245000B000317
	cuillère à moka mocca spoon	245000B000380

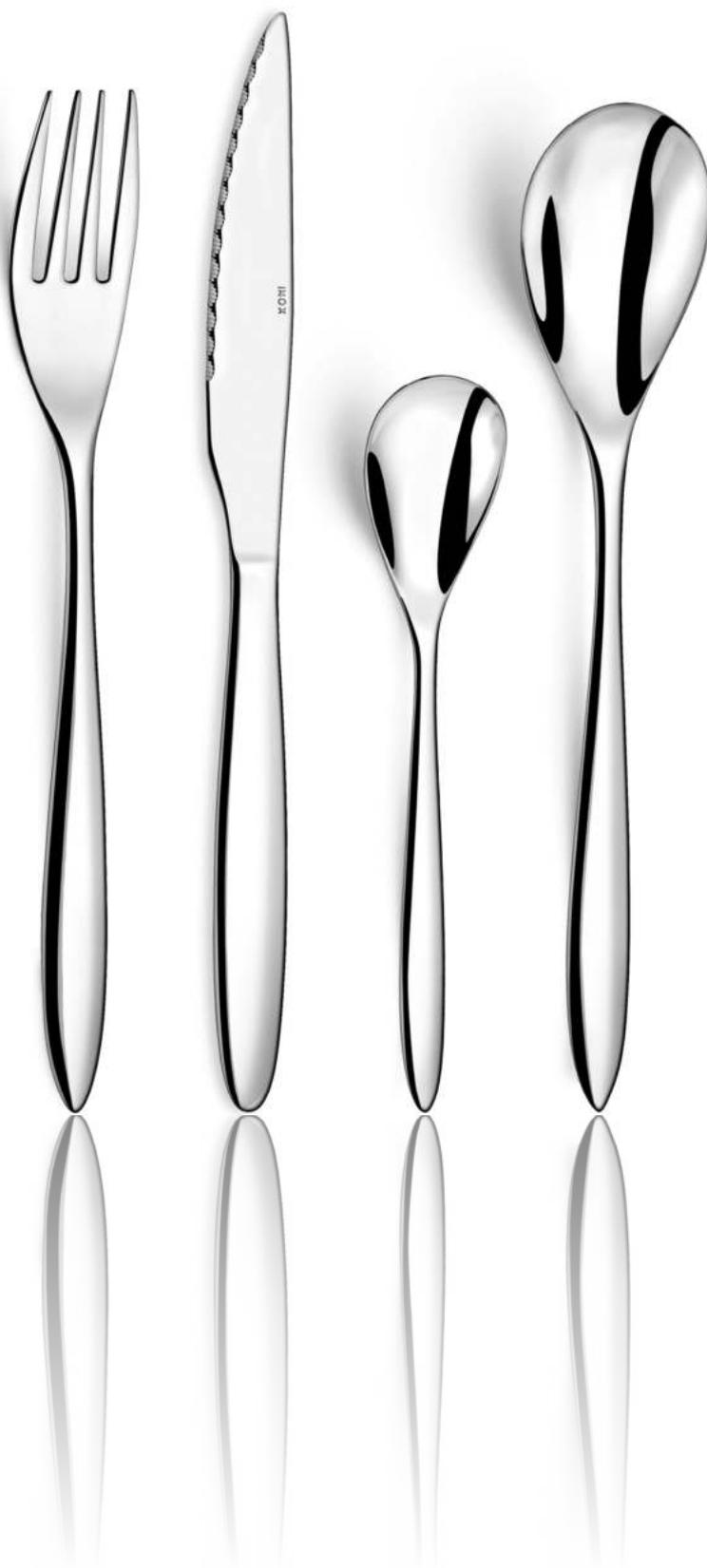


Actual

1133

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1133X0B000320
	cuillère de table table spoon	1133X0B000325
	cuillère à café medium teaspoon	1133X0B000375
	couteau steak steak knife	1133X0B000315
	cuillère à dessert dessert spoon	113300B000345



Manille

9035

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table Manille Manille table fork	903505B000320
	cuilère de table Manille Manille table spoon	903505B000325
	cuilère à café Manille Manille medium teaspoon	903505B000375
	lot de 12 couteaux de table Manille (Menu) Manille (Menu) table knife x12	2410X0ZT00AA7
	couteau à steak Manille (Danube) Manille (Danube) steak knife	903500B000305



Vieux Paris standard

4720 / 0705

Épaisseur / Gauge 2 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	lot 12 fourchettes de table table fork x 12	070505ZT00AF7
	lot 12 cuillères de table table spoon x 12	070505ZT00AC7
	lot 12 cuillères à café medium teaspoon x 12	070505ZT00AH7
	boîte 12 couteaux de table 12 table knife box	472000B000AA7



lot: scotché par 12

Resto

4250

Épaisseur / Gauge 2 mm

Acier inox / Stainless steel 18/0

Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	boîte 12 fourchettes de table 12 table fork box	425000ZT00AF7
	boîte 12 cuillères de table 12 table spoon box	425000ZT00AC7
	boîte 12 cuillères à café 12 medium teaspoon box	425000ZT00AH7
	boîte 12 couteaux de table 12 table knife box	425000B000305
	boîte 12 couteaux de table microdenté 12 microtoothed table knife box	425000B000607



Fjord

4870

Épaisseur / Gauge 1,8 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	boîte 12 fourchettes de table 12 table forks box	487000ZT00AF7
	boîte 12 cuillères de table 12 table spoons box	487000ZT00AC7
	boîte 12 cuillères à café 12 medium teaspoons box	487000B000AH7
	boîte 12 couteaux de table 12 table knives box	487000B000AA7
	boîte 12 couteaux cadet 12 small knives box	139000B000AA7
	boîte 12 cuillères à moka 12 mocca spoons box	C43103ZT00AK7



Tam Tam

2416

Épaisseur / Gauge 1,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	Lot 6 fourchettes de table 6 table fork box	241623ZT00AF6
	Lot 6 cuillères de table 6 table spoon box	241623ZT00AC6
	Lot 6 cuillères à café 6 medium teaspoon box	241623ZT00AH6
	Lot 6 couteaux de table 6 table knife box	241623ZT00AA3



Valmy

2400

Épaisseur / Gauge 1,5 mm

Acier inox / Stainless steel 18/0

Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	lot 12 fourchettes de table table fork x 12	240000ZT00AF7
	lot 12 cuillères de table table spoon x 12	240000ZT00AC7
	lot 12 cuillères à café medium teaspoon x 12	240000ZT00AH7
	lot 12 couteaux de table table knife x 12	2400X0ZT00AA7
	lot scotché 12 couteaux de table ECO + table knife ECO x 12	134000ZT00CB7
	boîte 12 steak VALMY H 12 steak knife VALMY H box	240000B000BR7
	louche Soup ladle	240000B000425
	lot 12 fourchettes à dessert dessert fork x 12	240000ZT00AG7
	lot 12 cuillères à dessert dessert spoon x 12	240000ZT00AE7
	lot 12 couteaux à dessert dessert knife x 12	240000ZT00AB7
	fourchette de service serving fork	240000B000436
	cuillère de service serving spoon	240000B000250
	pelle à tarte cake slicer	240000B000455
	lot 12 fourchettes à tapas cake/tapas fork x 12 NOUVEAUTE	240000ZT00AN7
	lot 12 fourchettes à huîtres oyster fork	240000ZT00BF7
	lot 12 fourchettes à escargots snail fork x 12	240000ZT00BI7
	tartineur FAST butter spreader	134000BX00470
	lot 12 cuillères à moka* mocca spoon x 12 NOUVEAUTE	240000ZT00AK7



lot: scotché par 12

* Disponibilité à confirmer





Couverts nomades

L'alternative la plus qualitative et la plus écologique aux couverts jetables.

Spécialement conçus pour les besoins CHR, les couverts nomades Amefa sont optimisés en taille, épaisseur, et poids. Résistants et durables, ces couverts sont réutilisables, inaltérables et recyclables. Grâce à leur ergonomie, les pièces sont emboîtables permettant ainsi un gain de place en salle ou en cuisine.

An ecological and qualitative alternative to disposable cutlery. Specially designed for the needs of the catering customers, our mobile cutlery are optimised in size, thickness and weight. Resistant and durable, they are reusable, unalterable and recyclable. Thanks to their ergonomic design, the pieces can be stackable to gain space in all kind of restaurants.



Mobil Pocket

0592

Épaisseur / Gauge 1,2 mm
Acier inox / *Stainless steel 18/0*
Finition standard / *Standard finish*



Désignation Description	Code
----------------------------	------

Set 4 pièces dans étui de rangement 4 pieces set in storage case	059205PC04A42
---	---------------

1 fourchette	(170 mm, 1.2 mm)
1 couteau	(170 mm, 2 mm)
1 cuillère	(170 mm, 1.2 mm)
1 petite cuillère	(125 mm, 1.2 mm)
+	
1 étui de rangement/transport	



Set 4 pièces dans son étui de rangement

Slim²

0952

Épaisseur / Gauge 0,5 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/0
 Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	lot de 12 fourchettes 165mm fork x 12	095205DC01AF7
	lot de 12 cuillères 165mm spoon x 12	095205DC01AC7
	lot de 12 petites cuillères 125mm (café/moka) mocca/medium teaspoon x 12	095205DC02AH7
	lot de 12 couteaux 165mm knife x 12	095205DC01AA7
	lot de 12 petites fourchettes 125mm (gâteau/tapas) cake fork x 12	095205DC02AN7
	Lot 6 fourchettes (sur carte) NOUVEAUTE fork x 6 (on card)	095205HC16AF6
	Lot 6 cuillères (sur carte) NOUVEAUTE spoon x 6 (on card)	095205HC16AC6
	Lot 6 petites cuillères (café, moka) (sur carte) NOUVEAUTE mocca/medium teaspoon x 6 (on card)	095205HC16AH6
	Lot 6 couteaux (sur carte) NOUVEAUTE knife x 6 (on card)	095205HC16AA6
	Lot 6 petites fourchettes (gâteaux, tapas) (sur carte) NOUVEAUTE cake fork x 6 (on card)	095205HC16AN6



Display de présentation (lots de 12pc)



Lot 6 pièces

Leaves

0259

Épaisseur / Gauge 0,5 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/0
 Finition standard / Standard finish

	Désignation Description	Code
	Lot 40 fourchettes fork x 40	025905AF29BF5
	Lot 40 cuillères spoon x 40	025905AF29BC5
	Lot 40 petites cuillères teaspoon x 40	025905AF29BH5
	Lot 40 couteaux knife x 40	025905AF29BA5
	Set 3 P sur carte + cravate 3P on card + merchandising strip	025905HC18AB1
	Sachet 3p prêt à l'emploi 3P on card + merchandising strip	025905WX01AB1



Lots 40pc (boîtes kraft)



Sets 3pc + cravate pour 18 sets



Sachet 3pc (lavées)



Couverts couleur



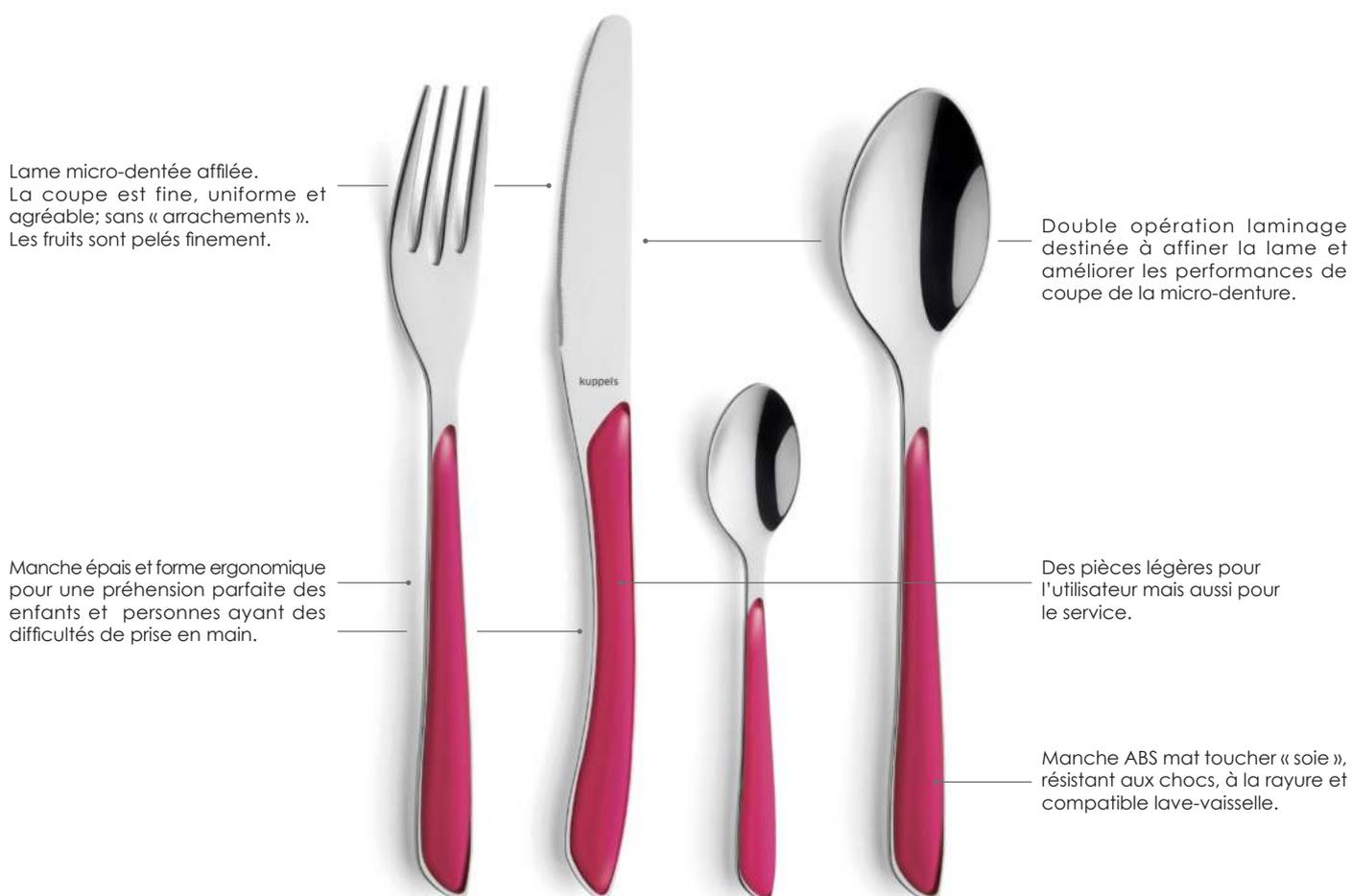
Prisma

2294

PRISMA est une alternative joyeuse et qualitative au couvert acier pour la restauration.

Son manche en ABS toucher « soie » résiste aux chocs, à la rayure et aux nombreux passages en lave-vaisselle. Exclusif dans la famille des couverts couleur, le couteau micro denté est conçu pour une coupe optimale, précise et durable dans le temps grâce à une **double opération d'étirage et d'affinage de la lame**.

Les pièces sont légères en main, ergonomiques et facilement préhensibles pour assurer confort et sécurité à l'utilisateur.



Prisma Gris

2294

Épaisseur / Gauge 2,0 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/0
 Finition miroir / Mirror finish
 Manche ABS

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	2294SLB0K0320
	cuillère de table table spoon	2294SLB0K0325
	cuillère à café medium teaspoon	2294SLB0K0375
	couteau de table table knife	2294SLB0K0306



Prisma Framboise

2294

Épaisseur / Gauge 2,0 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/0
 Finition miroir / Mirror finish
 Manche ABS

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	2294RFB0K0320
	cuillère de table table spoon	2294RFB0K0325
	cuillère à café medium teaspoon	2294RFB0K0375
	couteau de table table knife	2294RFB0K0306



Prisma Ivoire *

2294

Épaisseur / Gauge 2,0 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/0
 Finition miroir / Mirror finish
 Manche ABS

	Désignation Description	Code
	fourchette de table* table fork	2294OWB0K0320
	cuillère de table* table spoon	2294OWB0K0325
	cuillère à café* medium teaspoon	2294OWB0K0375
	couteau de table* table knife	2294OWB0K0306



Prisma Amande

NOUVEAUTE

2294

Épaisseur / Gauge 2,0 mm
 Acier inox / Stainless steel 18/0
 Finition miroir / Mirror finish
 Manche ABS

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	2294SAB0K0320
	cuillère de table table spoon	2294SAB0K0325
	cuillère à café medium teaspoon	2294SAB0K0375
	couteau de table table knife	2294SAB0K0306





Couverts enfant



Bear

NOUVEAUTE

0024

Épaisseur / Gauge 2,0 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition satiné / Satin finish



	Désignation Description	Code
	fourchette enfant children's fork	002403B000545
	cuillère enfant children's spoon	002403B000550
	couteau enfant children's knife	002403B000540



Ourson 2

4310

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / Mirror finish



	Désignation Description	Code
	fourchette enfant children's fork	431000B000545
	cuillère enfant children's spoon	431000B000550
	petite cuillère enfant children's small spoon	431000B000551
	couteau enfant children's knife	431000B000540





Steak & accessoires

Essentiel pour tout amateur de viande rouge, un beau couteau à steak est indispensable! Il est rare que ce genre de couteau ne serve qu'à découper du bœuf, tant leurs lames en dents de scie sont efficaces pour découper quasiment tous les aliments... Le couteau à steak peut être autant utilisé à table mais aussi en cuisine.

Les couteaux steak haut de gamme ont une lame lisse qui permet de renforcer le niveau et la précision de coupe. Certains ont une lame micro-dentée qui permet un entretien facile (pas d'affûtage)

Essential for any red meat lover, a nice steak knife is a must-have. It is rare that this type of knife is only used to cut beef, as their saw-toothed blades are so effective in cutting almost all foods...the steak knife can be used at the table as well as in the kitchen. High-end steak knives have a smooth blade that enhances the level and precision of the cut. Some have a micro-serrated blade that allows easy cleaning (no sharpening)



Steaks - Entrée de gamme

Désignation Description	Code
1 boîte 24 couteaux steak POLYPRO manches ronds	491100PK00CA4
2 boîte 12 couteaux steak POLYPRO	491400B000BR9
2 boîte 24 couteaux steak POLYPRO	491400PK01CA4
3 boîte 12 couteaux steak POLYPRO 2 rivets	491200B000BR9
4 boîte 12 couteaux steak bout rond POLYPRO 2 rivets	491200B000BZ7
5 boîte 12 cout. steak campagnard POLYPRO 2 rivets	491200B000BS9
6 couteau steak GET UP NOUVEAUTE	492100B000314
7 boîte 18 lots de 3 couteaux steak TRAPPEUR	497400CDU6JSK
8 couteau steak ARTISAN	R26600B000113
9 boîte 12 couteaux steak VALMY H	240000B000BR7
10 couteau steak TRADITION Gris	2511ACBL00305
11 boîte 12 couteaux steak TRADITION Inox	250200B000AA7

Polypro MR

PRADEL
essentiel



1

Polypro

PRADEL
essentiel



2



3



4



5

Get Up

NOUVEAUTE

PRADEL
essentiel



6

Trappeur

PRADEL
essentiel



7

Artisan

Richardson
Sheffield
since 1838



8

Valmy H



9

Tradition

Lou Laguiole®

Gris



10

Inox



11

Steaks - Moyen de gamme

	Désignation Description	Code
1	couteau steak TRIOMPHE	070500B000315
2	couteau de table / steak - JET	251300BL00305
3	couteau de table / steak - JET SABLÉ	251306BL00305
4	couteau steak HAVANE	903600B000315
5	couteau steak TORERO	703800B000315
6	fourchette steak TORERO	703800B000371
7	couteau pizza ATLANTIC*	182400B000362
8	couteau steak BAGUETTE	844000B000317

Triomphe



1

Jet

Lou Laguiole®



2

Jet sablé

Lou Laguiole®



3

Havane



4

Torero



5



6

Atlantic*



7

Baguette



8

Steaks - Moyen de gamme

Désignation Description	Code
1 couteau steak ROSSINI	1848X0B000315
2 couteau steak VIEUX PARIS SATINÉ	070800B000315
3 couteau steak VIRGULE	056100B000315
4 couteau GOLIATH	491600B000621
5 couteau XL BONGO	246523B000621
6 couteau steak standing AURORA	906500B000314
7 couteau steak SENSE NOUVEAUTE	R16600B000116

Rossini



1

Vieux Paris satiné



2

Virgule



3

Goliath



4

Bongo XL



5

Aurora



6

Sense

NOUVEAUTE



7

Steaks - Moyen de gamme

Steak Pizza noir

Désignation Description	Code
1 fourchette steak PIZZA NOIR	700000B000340
2 couteau steak PIZZA NOIR	700000B000620
3 couteau steak PIZZA ROND	700000B000607
4 couteau steak PIZZA 20	700000B000113
5 couteau steak PIZZA 20 martelé NOUVEAUTE	700000B000630
6 couteau jumbo PIZZA NOIR	700000B000621



STEAK:

Bout pointu

Microdenture crantée: efficacité de coupe optimale dans le temps (pas besoin d'aiguisage).

STEAK ROND:

Bout rond rassurant

Microdenture crantée: efficacité de coupe optimale dans le temps (pas besoin d'aiguisage).

STEAK 20:

Bout pointu

Microdenture « steak »: idéale pour couper la viande de façon nette.

STEAK 20 martelé:

NOUVEAUTE

Bout pointu

Microdenture « steak »: idéale pour couper la viande de façon nette.

JUMBO:

Bout pointu

Microdenture crantée: efficacité de coupe optimale dans le temps (pas besoin d'aiguisage).

Steaks - Moyen de gamme

Steak Pizza bois

Désignation Description	Code
1 fourchette steak PIZZA BOIS	7000WNB000340
2 couteau steak PIZZA BOIS	7000WNB000620
3 couteau jumbo PIZZA BOIS	7000WNB000621
4 couteau ARIZONA NOUVEAUTE	495015B000113
5 couteau steak BRASERO	495715B000113
6 couteau HERCULE	491715B000621



1



2



3

Arizona **NOUVEAUTE**



4

Brasero



5

Hercule



6

Steaks - Haut de gamme

Désignation	Code
1 coffret 6 steak lame lisse Sabatier Trompette	R08000RC22BP7
2 couteau ROYAL STEAK manche bois	252000B000113
3 couteau ROYAL STEAK manche noir	2520AAB000113
4 couteau steak ACHILLE BOIS DE PAKKA NOUVEAUTE	255015B000113
5 couteau steak ACHILLE NOIR	2550A1B000113
6 couteau FUSION NOIR	4918AAB000122
7 couteau FUSION BLANC NOUVEAUTE	4918WHB000122
8 couteau FUSION BOIS DE PAKKA Noyer* NOUVEAUTE	4918HNB000122
9 couteau FUSION BOIS DE PAKKA Hêtre* NOUVEAUTE	4918WNB000122
10 couteau EMPEROR	2540AAB000113

Sabatier Trompette lame lisse



1

Royal steak bois



2

Royal steak noir



3

Achille bois de pakka **NOUVEAUTE**



4

Achille noir



5

Fusion noir



6

Fusion blanc **NOUVEAUTE**



7

Fusion bois de pakka **NOUVEAUTE**
Noyer



8

Fusion bois de pakka **NOUVEAUTE**
Hêtre



9

Emperor



10

*livraison courant 2025

Steaks - Haut de gamme

Désignation Description	Code
1 couteau steak VOLCANO NOUVEAUTE	2520BGB000630
2 couteau steak LOUIS coloris noyer	2520HNB000113
3 couteau steak LOUIS coloris hêtre	2520WNB000113
4 couteau steak ALPHONSE Écorce	905000
5 couteau steak ALPHONSE Abeille	905100



Des couteaux steaks **Alphonse** fabriqués dans le bassin Thiernois. Dans le plus pur respect de la tradition coutelière. Un soin tout particulier d'acier de haute qualité, au meulage de la lame et à la finition des produits. Le fil des couteaux tiendra longtemps et vous pourrez aisément réaffûter vos lames pendant des années. Des outils de précision au parfait équilibre. Un gage de qualité Lou Laguiole. Deux finitions : miroir et motif écorce.

Volcano **NOUVEAUTE** Lou Laguiole®



2

Louis Lou Laguiole®

Noyer



3

Louis Lou Laguiole®

Hêtre



4

Alphonse Lou Laguiole® France

Écorce



5

Abeille



6

Lou Laguiole®

Amefa Spécifiques Cocktail Service



Handicap

3000 / 3001

Épaisseur / Gauge 2,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Manche ABS

Désignation Description	Code
1 fourchette	300000B000340
2 cuillère	300000B000345
3 couteau droit	300000B000335
4 fourchette droitier	300100B000485
5 cuillère droitier	300100B000490
6 couteau incliné	300100B000481
7 fourchette gaucher	300100B000486
8 cuillère gaucher	300100B000491



Couverts spécifiques

Désignation Description	Code
1 boîte de 24 cuillères à moka MAKAO	012205C003AK8
2 boîte 12 cuillères à moka VÉSUYE	489000ZT00AK7
3 tube 48p amuse bouche avec crochet PRIMO *	026500T000AX2
4 boîte de 96 cuillères à moka PRIMO NOUVEAUTE	026505C003AL5
5 lot de 6 cuillères glace/mazagran PRIMO	026500ZT00AV6
6 boîte de 12 cuillères glace/mazagran RELAIS	240000ZT00AV7
7 lot de 3 cuillères glace/mazagran JET (sur carte)	251300NT04AV3
8 cuillère glace/mazagran VIEUX PARIS*	070100B000400
9 cuillère glace/mazagran CARLTON A	105400B000406
10 coffret 6 cuillères glace/mazagran AUSTIN PVD noir	1410ATTR06AV6
11 coffret 6 cuillères glace/mazagran AUSTIN PVD cuivre	1410AETR06AV6
12 coffret 6 cuillères glace/mazagran AUSTIN PVD doré	1410AUTR06AV6
13 fourchette glace/mazagran FLORENCE	181000B000400
14 fourchette homard FLORENCE	181000B000423
15 cuillère glace/mazagran AURORA*	906500B000400
16 cuillère à confiture AURORA	906500B000402
17 tartineur FAST	134000BX00470



Cuillère à confiture Aurora

NOUVEAUTE



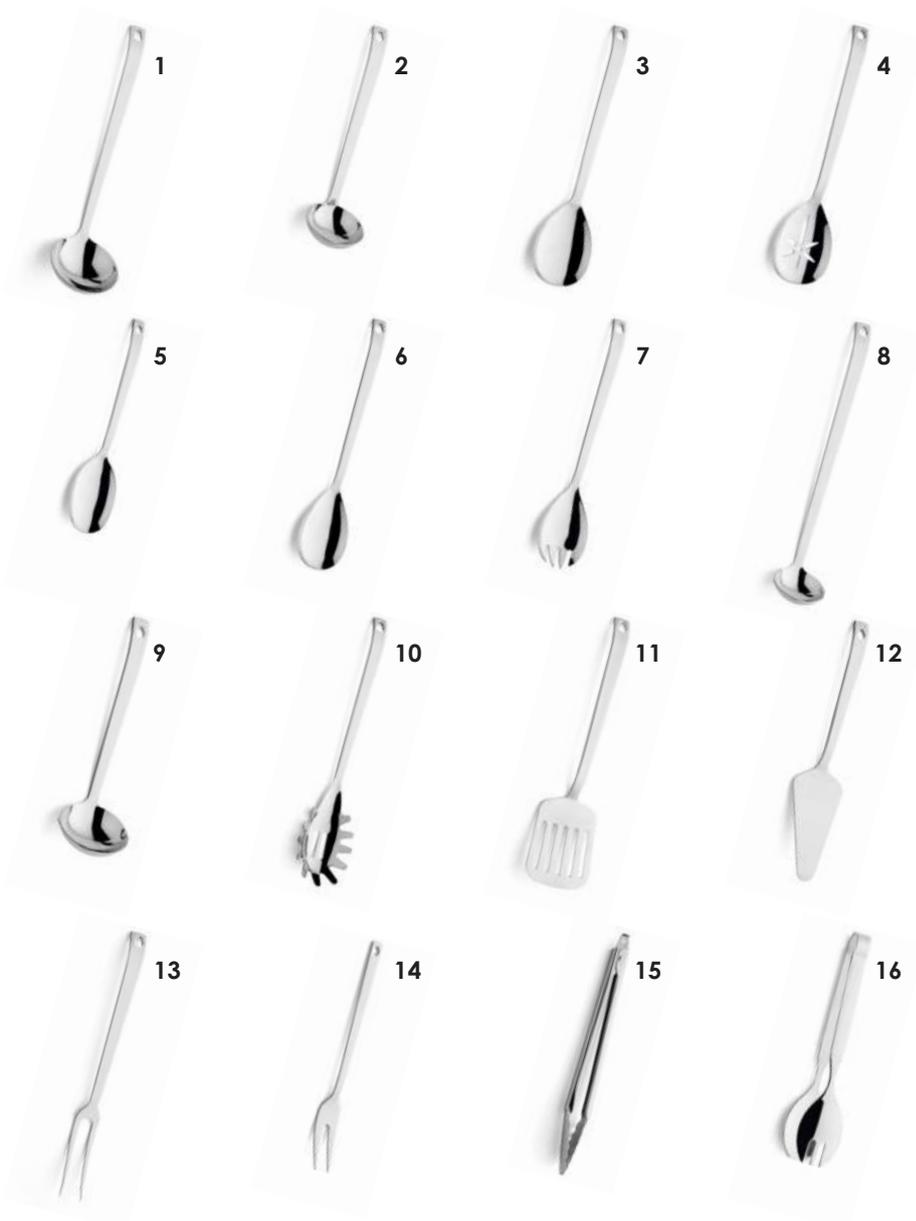
- Makao  1
- Vésuve  2
- Primo  3
-  4
-  5
- Relais  6
- Jet  7
- Vieux Paris  8
- Carlton A  9
- Austin PVD  10
-  11
-  12
- Florence  13
-  14
- Aurora  15
-  16
- Fast  17

Buffet Martin

1316

Épaisseur / Gauge 3 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition brillant / Bright finish

Désignation Description	Code
1 louche	131600BL00240
2 louchette 26cm	131600BL00241
3 cuillère à servir GM	131600BL00244
4 cuillère à servir percée GM	131600BL00245
5 cuillère à servir PM	131600BL00250
6 cuillère à salade GM	131600BL00248
7 fourchette à salade GM	131600BL00249
8 cuillère sauce GM	131600BL00242
9 cuillère à sauce PM	131600BL00254
10 cuillère à spaghettis	131600BL00257
11 pelle à servir	131600BL00243
12 pelle à tarte	131600BL00255
13 fourchette à viande	131600BL00246
14 fourchette à charcuterie	131600BL00247
15 pince multi usage	131900BL00256
16 pince à servir PM	131600BL00258



Accessoires services

0280

Désignation Description	Code
17 pince salade traiteur	C15199BL00411
18 pince gâteau traiteur	C15199BL00413
19 pince asperges traiteur	C15199BL00412



17



18



19

Amefa Bar & platerie



Brasserie

C161

Acier / Steel 18/10
Finition brillant / Bright finish

Désignation Description	Code
1 seau à champagne	C16100F000742
2 seau à glace	C16100F000760

Sous sachet plastique



1



2

Unie

C161

Acier / Steel 18/10 sauf porte seau
Finition brillant / Bright finish

Désignation Description	Code
3 rafraîchisseur à champagne 42cm / 19L	C16100WX10834
4 rafraîchisseur à champagne 36cm / 12L	C16100WX10832
5 porte seau champagne	C16100WX03745
6 shaker	C16100WX08835

En boîte



3



4



5



6

Plateaux

C161

Acier / *Steel* 18/10
Finition brillant / *Bright finish*

Désignation <i>Description</i>	Code
1 plateau limonadier 40	C16199F000770
2 plateau rectangle 63x47 à anses	C16199WX10799



Pots à verser

C161

Acier / *Steel* 18/10 sauf porte seau
Finition brillant / *Bright finish*

Désignation <i>Description</i>	Code
3 pot empilable 200cl	C16199F000804
4 pot empilable 150cl	C16199F000803
5 pot empilable 100cl	C16199F000802
6 pot droit 100cl	C16199F000801
7 pot droit 50cl	C16199F000800



Régence / Choc

C111

Acier / Steel 18/0
Finition brillant / Bright finish

Désignation Description	Code
1 plat ovale 35x20	C11199F000702
1 plat ovale 40x23	C11199F000703
1 plat ovale 45x26,5	C11199F000704
2 plat poisson	C11199F000730
3 légumier 22	C11199F000789
3 légumier 24	C11199F000790



1



2



3

Platerie unie

C151

Acier / Steel 18/0

Finition brillant / Bright finish



1



2



3



4



5



6



7

Désignation Description	Code
1 plat ovale 22x14	C15199F000705
1 plat ovale 27x17,5	C15199F000706
1 plat ovale 34x22	C15199F000708
1 plat ovale 38x25	C15199F000709
1 plat ovale 41x27	C15199F000710
1 plat ovale 46x30	C15199F000711
2 plat rond 30	C15199F000824

Désignation Description	Code
3 plat poisson 60x27	C15199F000730
4 légumier 12	C15199F000786
4 légumier 16	C15199F000787
4 légumier 20	C15199F000788
4 légumier 22	C15199F000789
4 légumier 24	C15199F000790
5 plat gratin ovale 25 x 15,5	C15199F000714

Désignation Description	Code
5 plat gratin ovale 30,5 x 18,5	C15199F000715
5 plat gratin ovale 38 x 23,5	C15199F000717
6 plat gratin rect. 30 x 21	C15199F000796
6 plat gratin rect. 37 x 25,5	C15199F000797
7 soupière 22	C15199F000806
7 soupière 24	C15199F000807



Amefa Coutellerie



Équipement studio

4920

Épaisseur / Gauge 1 mm

Manche polypro / Polypro handle

Désignation Description	Code
1 couteau à pain	492000PM00191
2 couteau à découper	492000PM00196
3 couteau Chef	492000PM00132
4 ciseaux cuisine	492000PM00143



NOUVEAUTE



Polypro

Épaisseur / Gauge 1 mm

Manche polypro / Polypro handle

Désignation Description	Code
5 boîte 12 couteaux steak bout rond POLYPRO 2 RIVETS	491200B000BZ7
6 boîte 12 couteaux office POLYPRO	491400B000BT9
7 boîte 12 couteaux office POLYPRO 2 RIVETS	491200B000BT9
8 boîte 12 épilateurs POLYPRO	491400B000BU9
9 boîte 12 épilateurs POLYPRO 2 RIVETS	491200B000BU9
10 couteaux steak GET UP NOUVEAUTE	492100B000314

Artisan

R266

Épaisseur / Gauge 1,8 mm
Manche POM / POM handle

Désignation Description	Code
1 couteau office/carte	R26600PCA1117
2 couteau steak	R26600B000113
3 couteau utile/carte NOUVEAUTE	R26600PCA1116
4 couteau fromage/carte	R26600PCA1135
5 couteau désosser/carte	R26600PCA1192
6 couteau cuisine 18/carte	R26600PCA1181
7 couteau chef/carte	R26600PCA1132
8 couteau pain/carte	R26600PCA1191
9 couteau découper/carte	R26600PCA1196



spécial lave-vaisselle
épaisseur couteau à découper
manche POM
pleine soie
lame inox 13/c aisi 420
polissage satiné
pourfour adouci et lustré
émouture évidé
trempé, dureté, flexibilité
rivet inox

Artisan

R266

Épaisseur / Gauge 1,8 mm
Manche POM / POM handle

Désignation Description	Code
1 fourchette découper/carte	R26600PCA1197
2 couteau Santoku 18/carte	R26600PCA1161
3 couteau jambon/carte	R26600PCA1182
4 couperet/carte	R26600PCA1130
5 fusil à aiguiser/carte	R26600PCA1195
6 ciseaux cuisine/carte	R26600PCA1143
7 sécateur/carte	R26600PCA1146
8 barre magnétique/carte	R26600PCA1115
9 bloc 6 pièces composition : couteau chef / couteau découper / couteau pain / couteau utile / couteau steak / couteau office	R26600BN06K32



1



2



3



4



5



6



7



8



9

spécial lave-vaisselle
épaisseur couteau à découper
manche POM
pleine soie
lame inox 13/c aisi 420
polissage satiné
pourtour adouci et lustré
émouture évidé
trempé, dureté, flexibilité
rivet inox

Sup R Cut *

R400

Épaisseur / Gauge 1,5 mm

Acier MoV / MoV steel

Manche surmoulé polypropylène /
Overmolded polypropylene handle

Désignation Description	Code
1 couteau à légumes gris*	R400GYB000118
2 éplucheur vert*	R400GRB000268
3 couteau à tomates rouge*	R400RDB000108
4 couteau utile gris - lame lisse*	R400GYB000611
5 couteau utile vert - lame dentée*	R400GRB000116
6 couteau à éplucher rouge*	R400RDB000117



Bloc universel

Désignation Description	Code
Bloc universel	R164HSRC58846



SABATIER

TROMPETTE®



CHR au 01/02/2025

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL SPECIFICATIONS

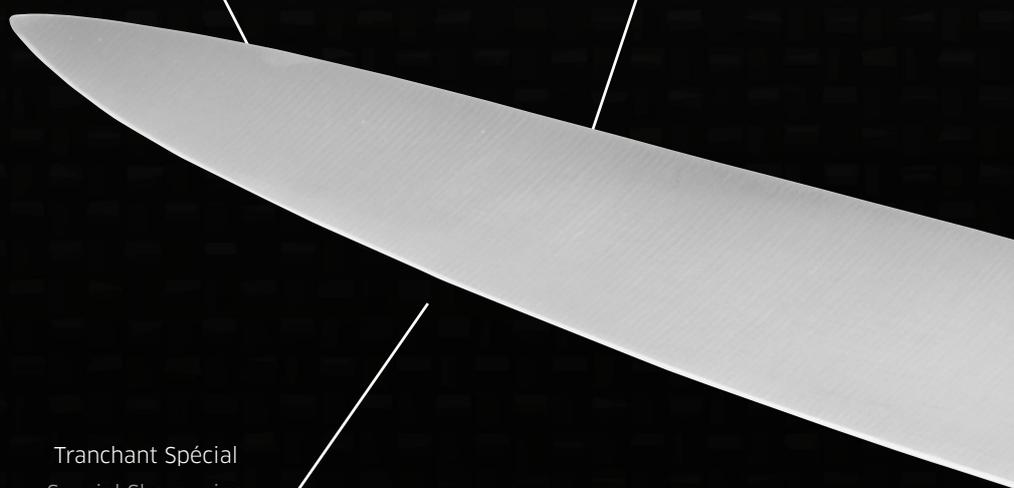
Tous nos couteaux Sabatier Trompette sont dotés de lames en acier de haute qualité, conçues pour un usage intense et professionnels. Le Molybdène Vanadium (MoV) augmente la dureté et la flexibilité des lames, afin d'optimiser leur performance de coupe à travers le temps.

All the SABATIER TROMPETTE blades are made of a high-quality steel perfectly adapted to a professional and intensive use. The molybdenum vanadium (MOV) increases the hardness and the flexibility of the blade to keep optimum cutting performances through the time. MOV is also easier to sharp.



Dos de lame arrondi pour un confort optimal

The rounded back of blades guarantees a better comfort of use.



Tranchant Spécial
Special Sharpening



Les lames Sabatier Trompette sont pourvues d'un tranchant spécialement élaboré pour les besoins professionnels. A la fin du processus de fabrication, un second polissage au cuir est apporté aux couteaux, pour une finition parfaite et une meilleure qualité de coupe.

The cutting edge of the SABATIER TROMPETTE blades fits all the professional requirements. At the very end of the production process, the SABATIER TROMPETTE knives benefit from a manual leather polishing of the blade edges. This careful operation enhances the cutting performances and guarantees an excellent finishing.

Couteaux sur carte
Hanging cards

Pro Flex

Asean

Pro Tech

Origin

Universal

Vulcano



Packaging pegbordable
Pegboardable pack

7 langues
7 languages

Fourreau transparent + carte imprimée
Transparent cover + printed card

Protection lame
Blade protection

Maintien sécurisé
Secured support



8657 CARBON

NOUVEAUTE



Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Office 90 mm + fourreau de protection	865723STCP117	190
2 Couteau Chef 160 mm + fourreau de protection	865723STCP129	285
3 Couteau Chef 200 mm + fourreau de protection	865723STCP132	320
4 Couteau Santoku 180 mm + fourreau de protection	865723STCP161	300



Chaque couteau est fourni avec son fourreau de protection en nylon



8657 VULCANO



ACIER DE HAUTE QUALITE
5CR15MOV

MITRE
INOX

MANCHE POM / PLEINE SOIE
+ RIVETS INOX

CULOT
INOX

Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Office 90 mm	865700STPC117	190
2 Couteau Désosser 130 mm	865700STPC227	235
3 Couteau Filet de sole 180 mm	865700STPC142	290
4 Couteau Santoku 180 mm	865700STPC161	300
5 Couteau Pain 200 mm	865700STPC191	320
6 Couteau Chef 160 mm	865700STPC129	285
7 Couteau Chef 200 mm	865700STPC132	320
8 Couteau Chef 250 mm	865700STPC131	380



1

2

3

4

5

6

7

8



8701 ASEAN



ACIER DE HAUTE QUALITÉ
5CR15MOV

MANCHE ACIER INOXYDABLE 18/0

Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Office 90 mm	870100STPC117	195
2 Couteau Utile 130 mm	870100STPC116	240
3 Couteau Filet de sole 180 mm	870100STPC142	290
4 Couteau Santoku 170 mm	870100STPC161	300
5 Couteau Découper 200 mm	870100STPC012	325
6 Couteau Chef 200 mm	870100STPC132	325





8780 ORIGIN



Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Office 100 mm	878000STPC112	200
2 Couteau Désosser 130 mm	878000STPC227	245
3 Couteau Filet de Sole 180 mm	878000STPC011	300
4 Couteau Découper/Tranchelard 200 mm	878000STPC196	310
5 Fourchette Découper	878000STPC197	315
6 Couteau Santoku 180 mm	878000STPC161	300
7 Couteau Pain 200 mm	878000STPC191	310





8780 ORIGIN



ACIER DE HAUTE QUALITE
5CR15MOV

MITRE
INOX

MANCHE ABS

RIVETS INOX

Description	Code	Longueur mm
8 Couteau Chef 150 mm	878000STPC114	270
9 Couteau Chef 200 mm	878000STPC132	310
10 Couteau Chef 250 mm	878000STPC131	370
11 Couteau Chef 300 mm	878000STPC180	430
12 Fusil à aiguiser 230 mm	878000STPC225	350
13 Couteau Découper/Tranchelard 250 mm	878000STPC179	360
14 Couteau Jambon/Saumon 280 mm	878000STPC188	400



8

9

10

11

12

13

14



0256 UNIVERSAL



ACIER DE HAUTE QUALITE
5CR15MOV

MANCHE
PLEINE SOIE

MANCHE ABS

RIVETS INOX

	Description	Code	Longueur mm
1	Couteau Désosser 130 mm	025600STPC227	260
2	Couteau à Saigner 160 mm	025600STPC229	285
3	Couteau Découper 180 mm	025600STPC010	310
4	Couteau Filet de sole 180 mm	025600STPC142	280
5	Fourchette Découper	025600STPC197	325
6	Couteau Chef 200 mm	025600STPC132	335
7	Couteau Boucher 200 mm	025600STPC221	335



1

2

3

4

5

6

7



SABATIER
TROMPETTE
X50CrMoV15

0256 UNIVERSAL



	Description	Code	Longueur mm
8	Couteau Boucher avec alvéoles 250 mm	025600STPC222	385
9	Couteau Pain 220 mm	025600STPC191	350
10	Couteau Jambon / Saumon 250 mm	025600STPC182	380
11	Couperet	025600STPC130	315
12	Sécateur	025600STPC147	255
13	Fusil Aiguiser 300 mm	025600STPC226	425
14	Couteau Génoise 300 mm	025600STPC014	430
15	Couteau Kebab 400 mm*	025600STPC013	530



8

9

10

11

12

13

14

15



8888 PRO TECH *



Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Désosser 130 mm*	888800STPC018	275
2 Couteau à Saigner 130 mm*	888800STPC016	270
3 Couteau à Saigner 150 mm*	888800STPC015	290
4 Couteau Filet de Sole 170 mm*	888800STPC142	320
5 Couteau Dénerver 180 mm*	888800STPC017	325
6 Couteau Boucher 200 mm*	888800STPC221	350





8888 PRO TECH *



ACIER DE HAUTE QUALITE
5CR15MOV

MANCHE NYLON

SYSTÈME HACCP
EMBOUS
INTERCHANGEABLES



Description	Code	Longueur mm
7 Couteau Boucher avec alvéoles 250 mm*	888800STPC222	400
8 Couteau Chef 200 mm*	888800STPC132	350
9 Couteau Chef 250 mm*	888800STPC131	390
10 Couteau Chef 300 mm*	888800STPC180	440
11 Fusil à aiguiser 250 mm*	888800STPC225	375



7



8



9



10



11



0741 PRO FLEX



Description	Code	Longueur mm
1 Spatule Triangle 130 mm	074100STPCU13	260
2 Spatule Rigide Courbée 150 mm	074100STPCU15	270
3 Spatule Droite Courbée 250 mm	074100STPCU21	365
4 Spatule Large Courbée 220 mm	074100STPCU10	340
5 Spatule Large Courbée 280 mm	074100STPCU14	405
6 Spatule Large Courbée 350 mm	074100STPCU24	465





0741 PRO FLEX



Description	Code	Longueur mm
7 Spatule Droite 150 mm	074100STPCU01	270
8 Spatule Droite 200 mm	074100STPCU23	325
9 Spatule Droite 250 mm	074100STPCU05	370
10 Spatule Droite 300 mm	074100STPCU06	420
11 Spatule Droite 350 mm	074100STPCU07	470
12 Spatule Droite 400 mm	074100STPCU08	520





VALISES HOTELIERES 5 COUTEAUX



ASEAN

870100NYB555K

	Couteau Utile 130 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Découper 200 mm
	Couteau Santoku 170 mm
	Couteau Chef 200 mm

VULCANO

865700NYB535K

	Couteau Office 90 mm
	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Santoku 170 mm
	Couteau Chef 200 mm

UNIVERSAL

025600NYB525K

	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Saigner 160 mm
	Couteau Découper 180 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Boucher 200 mm

ORIGIN

878000NYB545K

	Couteau Office 100 mm
	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Santoku 200 mm
	Couteau Chef 250 mm



Poignée transport

Vue face

Rangement et transport sécurisé pour 5 grands couteaux de cuisine

Evolutif: rangement possible jusqu'à 5 petits couteaux et ustensiles



Porte-étiquette
Nom

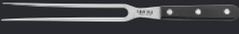
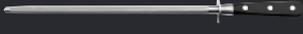
Vue arrière

VALISES HOTELIERES 8 COUTEAUX



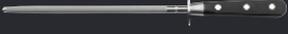
UNIVERSAL

025600NYB818K

	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Saigner 160 mm
	Couteau Découper 180 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Boucher 200 mm
	Couteau Jambon/Saumon 250 mm
	Fourchette Découper
	Fusil à aiguiser 300 mm

ORIGIN

878000NYB828K

	Couteau Office 100 mm
	Couteau Désosser 130 mm
	Couteau Filet de Sole 180 mm
	Couteau Santoku 200 mm
	Couteau Chef 250 mm
	Fourchette Découper
	Couteau Découper 200 mm
	Fusil à aiguiser 230 mm



Poignée transport

Vue face

Rangement et transport sécurisé pour 5 grands couteaux de cuisine

Evolutif: rangement possible jusqu'à 5 petits couteaux et ustensiles



Porte-étiquette Nom

Large poche extérieure

Vue arrière

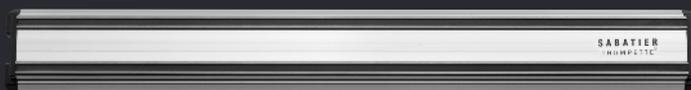
9130

BARRETTES AIMANTEES *

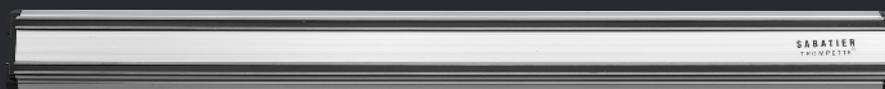


Description	Code
1 Barrette aimantée aluminium 330 mm *	00STPC125
2 Barrette aimantée aluminium 450 mm *	00STPC123

1



2





CHR au 01/02/2025

Accessoires vin



Désignation Description	Code
1 2 bouchons en verre BLANC & ROUGE*	A775G0ARCSGS2
2 pompe à vide + 3 bouchons AERO	A77500ARCSPU3
3 aérateur de vin EPICURE	A775G0ARCS296
4 tire-bouchon à levier LEVER	A77500ARCS581



Accessoires bar



1



2



3



4

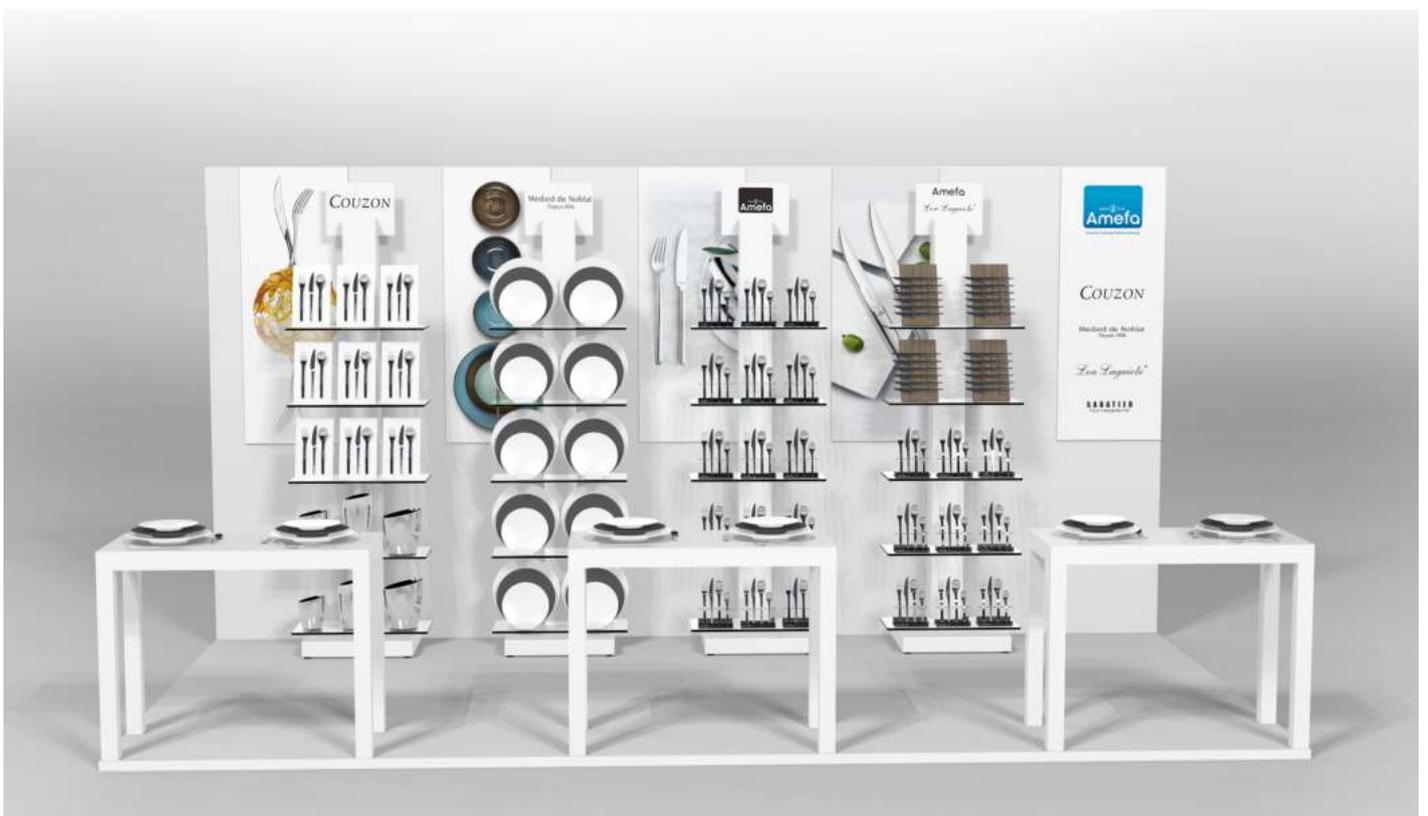


5

Désignation Description	Code
1 shaker 500 et 700ml MOOVE	A77591B000835
2 pilon PIL	A77591B000579
3 doseur à cocktail JUST	A77591B000576
4 passoire PURE	A77591B000574
5 cuillère à cocktail MIX	A77591B000400



**Votre commercial Amefa
se tient à votre disposition,
pour vous conseiller et vous guider
dans l'optimisation de votre espace
dédié à nos marques.**



**Retrouvez l'ensemble de nos collections sur notre site
www.amefa.fr**

**Ainsi que toutes vos commandes, vos historiques,
vos tableaux de bords dans la rubrique [Mon espace Pro](#)**

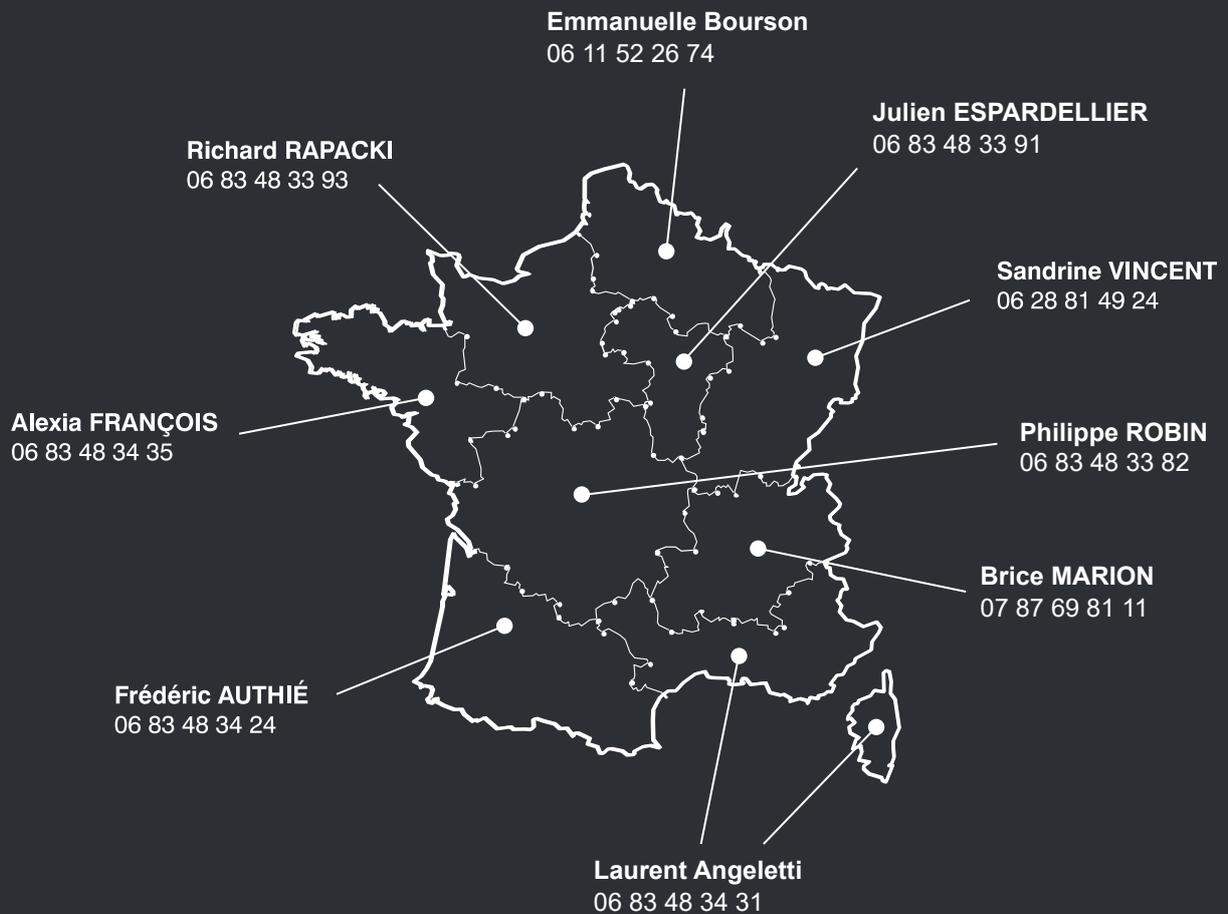
INDEX

Accessoires bar	193	Diplomate PVD noir	100	Polypro	167
Accessoires service	159	Double Filet	122	Pots à verser	162
Accessoires vin	192	Drift	90	Prisma amande <small>NOUVEAUTE</small>	145
Achille bois de pakka <small>NOUVEAUTE</small>	154	Emperor	154	Prisma framboise	144
Achille noir	154	Équipement Studio	167	Prisma gris	144
Actual	130	Felicity*	117	Prisma ivoire*	145
Adonis <small>NOUVEAUTE</small>	125	Fjord	134	Pro Flex	192
Adonis icy <small>NOUVEAUTE</small>	124	Florence	92	Pro Tech*	188
Alphonse	155	Fusion blanc <small>NOUVEAUTE</small>	154	Regence choc	163
Amsterdam	128	Fusion noir	154	Resto	133
Ariane	110	Fusion bois de pakka <small>NOUVEAUTE</small>	154	Rossini	107
Arizona <small>NOUVEAUTE</small>	153	Get up <small>NOUVEAUTE</small>	149	Royal steak	154
Artisan	168	Goliath	151	Sabatier trompette (lame lisse)	154
Asean	178	Handicap	157	Sense <small>NOUVEAUTE</small>	151
Atlantic*	150	Havane	111	Slim ²	140
Aurora	82	Havane Jungle	112	Soprano	115
Austin	114	Haydn	95	Soprano PVD cuivre <small>NOUVEAUTE</small>	99
Austin PVD champagne	102	Hélène	123	Soprano PVD noir	98
Austin PVD cuivre	103	Hercule	153	Soprano PVD noir-or <small>NOUVEAUTE</small>	97
Austin PVD noir	102	Hôtel	129	Steaks entrée de gamme	149
Austin PVD or	103	Jet	119	Steaks haut de gamme	154
Austin Rétro	114	Jewel	83	Steaks moyen de gamme	150
Baguette	94	Juno	113	Sup R Cut*	170
Barrettes Aimantées*	198	Leaves	141	Tam Tam	135
Bear <small>NOUVEAUTE</small>	147	Livia*	89	Torero	150
Bloc Universel	170	Livia Ronda*	88	Tradition	149
Bongo	118	Louis	155	Trappeur	149
Brasero	153	Manille	131	Trilogy	121
Brasserie	161	Métropole	80	Triomphe	127
Buffet Martin	159	Mobil pocket	139	Unie	161
Caractère	116	Moderno	93	Universal	184
Carbon <small>NOUVEAUTE</small>	174	Opus	84	Valises 5 couteaux	196
Carlton A	105	Origin	180	Valises 8 couteaux	197
Couverts spécifiques	158	Orphée <small>NOUVEAUTE</small>	86	Valmy	136
Cuba*	78	Ourson 2	147	Vieux Paris Satiné	106
Cube	79	Pizza bois	153	Vieux Paris standard	132
Daily Baguette	108	Pizza noir	152	Virgule	151
Danube	126	Plateaux	162	Volcano <small>NOUVEAUTE</small>	155
Diplomate PVD champagne*	101	Platerie Unie	164	Vulcano	176



Creative Cooking. Delicious Dining.

Collectivités Hôtellerie Restauration au 01/02/2025



DOM-TOM / EXPORT :
Franck BERGEMINE
+33 6 83 48 32 71

Amefa France S.A.
12-14, rue de L'Auvergne
42440 Noirétable
France
+33 4 77 97 74 75
amefa@amefa.fr
www.amefa.fr



1316

BUFFET MARTIN



THICKNESS:
3,0 mm

MATERIAL:
18/10 stainless steel

FINISH:
mirror

	DESCRIPTION	CODE	LENGTH MM	LENGTH INCH
	Soup ladle	00B000240	310	12 ³ / ₁₆
	Soup ladle small	00B000241	260	10 ¹ / ₄
	Gravy ladle big	00B000242	338	13 ⁵ / ₁₆
	Slotted turner	00B000243	317	12 ⁷ / ₁₆
	Serving spoon big	00B000244	317	12 ⁷ / ₁₆
	Pierced serving spoon big	00B000245	317	12 ⁷ / ₁₆
	Meat serving fork	00B000246	320	12 ⁹ / ₁₆
	Cold meat fork	00B000247	180	7 ¹ / ₁₆
	Salad spoon big	00B000248	300	11 ¹³ / ₁₆
	Salad fork big	00B000249	300	11 ¹³ / ₁₆
	Serving spoon small	00B000250	259	10 ³ / ₁₆
	Gravy ladle small	00B000254	207	8 ¹ / ₈
	Cake server	00B000255	259	10 ³ / ₁₆
	Spaghetti spoon	00B000257	308	12 ¹ / ₈
	Serving tong small	00B000258	200	7 ⁷ / ₈



1316

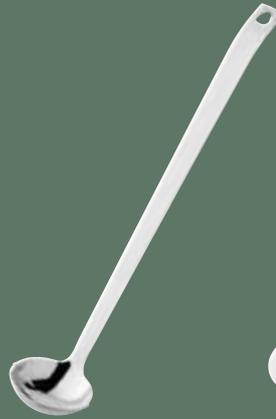
BUFFET MARTIN



Soup ladle



Soup ladle small



Gravy ladle big



Slotted turner



Serving spoon big



Pierced serving spoon big



Meat serving fork



Cold meat fork



Salad spoon big



Salad fork big



Serving spoon small



Gravy ladle small



Cake server



Spaghetti spoon



Serving tong small

1316 BUFFET MARTIN

1391 BUFFET ACCESSORIES

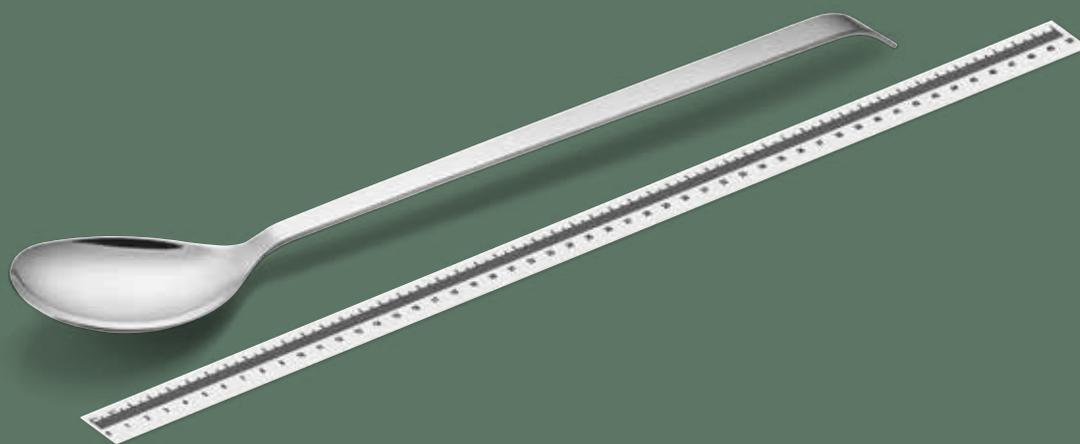
MATERIAL:

18/10 stainless steel

FINISH:

mirror

DESCRIPTION	CODE	LENGTH MM	LENGTH INCH
Serving spoon long	131600B000444	450	17 ^{11/16}
Spoon rest	139104B000569	260	10 ^{3/4}
Tongs	139104HCBA499	300	11 ^{13/16}

**Serving spoon long**

Anti-Covid-19 solution : a very long handle that keeps the hands away from any contact with the food.



Spoon rest



Tongs