

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://matferbourgeat.nt-rt.ru> || mgf@nt-rt.ru



COUVERTS CUTLERY

Vos clients sont sensibles à la qualité des couverts. Une fois installés, c'est l'un des premiers objets qu'ils prennent en main. Vos couteaux et fourchettes témoigneront de la qualité globale de votre établissement. Soignez la présentation, réalisez des associations judicieuses entre les couverts, les assiettes et les verres et tirez en un bénéfice concret pour l'image de votre établissement.

Your customers appreciate good quality table flatware. Once seated, it is one of the first things they will touch. Your knives and forks attest to the overall quality of your establishment. Put some effort into presentation, making sensible associations between table flatware, plates, and glasses, and turn it into a tangible advantage for the image of your establishment.

	Pages	
couverts modernes	142 - 152	modern cutlery
couverts classiques	153 - 155	classic cutlery
couverts basiques	156 - 157	basic cutlery
accessoires pour les couverts	158	cutlery accessories
la viande	159 - 162	meat
la pizza	163	pizza
le café, la glace, le cocktail	164 - 165	coffee, ice cream, cocktails



SILEX

Acier inoxydable 18.00. Gamme forgée. Martelage sur le manche effet silex. Finition noir mat aspect brûlé sur le manche.

Stainless steel 18.00. Forged range. Hammering on the handle with flint effect. Matte black burned effect finish on the handle.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	207	40	9	90	12	069600	
fourchette de table / table fork	205	25	9	82	12	069601	
cuillère à café / coffee spoon	145	30	7	41	12	069602	
couteau mixte / mixed knife	225		9	82	12	069603	

COUVERTS MODERNES 4 MM ET PLUS
MODERN CUTLERY 4 MM AND THICKER



ITO

Acier inoxydable 18%. Finition satinée.
Stainless steel 18%. Satin finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	210	4	12	060150	
fourchette de table / table fork	210	4	12	060151	
cuillère à café / coffee spoon	138	2	12	060152	
couteau mixte / mixed knife	220	8	12	060153	
cuillère à dessert / dessert spoon	195	4	12	060159	
fourchette à dessert / dessert fork	195	4	12	060163	
couteau à dessert / dessert knife	202	6,5	12	060164	



BIZO

Acier inoxydable 18%. Finition poli-miroir.
Stainless steel 18%. Mirror polish finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	215	4	12	060234	
fourchette de table / table fork	215	4	12	060236	
cuillère à café / coffee spoon	138	4	12	060238	
couteau de table / table knife	223	8,5	12	060240	
cuillère à dessert / dessert spoon	190	4	12	060243	
fourchette à dessert / dessert fork	190	4	12	060244	
couteau à dessert / dessert knife	200	7	12	060245	

COUVERTS MODERNES 4 MM ET PLUS
MODERN CUTLERY 4 MM AND THICKER



RAKU

Acier inoxydable 18.10. Finition poli-miroir.
 Stainless steel 18.10. Mirror polish finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	209	4	12	060580	
fourchette de table / table fork	207	4	12	060583	
cuillère à café / coffee spoon	138	2,5	12	060585	
cuillère à moka / moka spoon	110	2,5	12	060586	
couteau de table / table knife	233	8	12	060588	
couteau à steak / steak knife	233	8	12	060594	
cuillère à dessert / dessert spoon	185	4	12	060595	
fourchette à dessert / dessert fork	182	4	12	060596	
couteau à dessert / dessert knife	210	7,5	12	060597	

COUVERTS MODERNES 4 MM ET PLUS
MODERN CUTLERY 4 MM AND THICKER



CARLTON

Acier inoxydable 18%. Finition miroir. Gamme forgée.
 Stainless steel 18%. Mirror finish. Forged range.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	195	6,3	12	467724	
fourchette de table / table fork	195	6,3	12	467723	
cuillère à café / coffee spoon	138	6	12	467725	
cuillère à moka / moka spoon	115	6	12	401175	
couteau de table / table knife	221	7,5	12	467722	
couteau à steak / steak knife	221	8,5	12	468975	
cuillère à dessert / dessert spoon	180	7	12	468978	
fourchette à dessert / dessert fork	180	7	12	469921	
couteau à dessert / dessert knife	201	7,5	12	469922	





CABANA

Acier inoxydable 18%. Finition miroir.
 Stainless steel 18%. Mirror finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	205	3	12	060021	
fourchette de table / table fork	205	3	12	060023	
cuillère à café / coffee spoon	140	2	12	060027	
couteau de table / table knife	225	6,5	12	060032	
couteau à steak / steak knife	222	6,5	12	060034	
cuillère à dessert / dessert spoon	180	2,5	12	060031	
fourchette à dessert / dessert fork	185	2,5	12	060029	
couteau à dessert / dessert knife	203	5	12	060033	



FÉLIX

Acier inoxydable 18%. Finition miroir.
 Stainless steel 18%. Mirror finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	205	3	12	060250	
fourchette de table / table fork	210	3	12	060252	
cuillère à café / coffee spoon	140	2	12	060254	
cuillère à moka / moka spoon	105	1,8	12	060259	
couteau de table / table knife	230	8	12	060256	
couteau à steak / steak knife	220	8	12	060037	
cuillère à dessert / dessert spoon	180	2,5	12	060258	
fourchette à dessert / dessert fork	185	2,5	12	060260	
couteau à dessert / dessert knife	205	5,7	12	060261	
fourchette à poisson / fish fork	185	2,5	12	402151	
couteau à poisson / fish knife	208	2,5	12	402150	

COUVERTS MODERNES ENTRE 2,8 ET 3 MM
MODERN CUTLERY BETWEEN 2.8 AND 3 MM



TAM-TAM

Acier inoxydable 18%. Finition miroir martelée.
 Stainless steel 18%. Hammered mirror finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	205	3	12	060190	
fourchette de table / table fork	205	3	12	060191	
cuillère à café / coffee spoon	140	2	12	060192	
couteau de table / table knife	220	6	12	060193	
couteau à steak / steak knife	225	6	12	060194	
cuillère à dessert / dessert spoon	180	2,5	12	060195	
fourchette à dessert / dessert fork	180	2,5	12	060196	
couteau à dessert / dessert knife	200	5	12	060197	



IN SITU Création.



PLISSE'O

IN SITU Création. Acier inoxydable 18%. Finition miroir striée.
 IN SITU Creation. Stainless steel 18%. Striated mirror finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	205	3	12	991389	
fourchette de table / table fork	205	3	12	991390	
cuillère à café / coffee spoon	145	2	12	991391	
couteau de table / table knife	225	6	12	991392	
couteau à steak / steak knife	220	6	12	991393	
cuillère à dessert / dessert spoon	180	2,5	12	991394	
fourchette à dessert / dessert fork	185	2,5	12	991395	
couteau à dessert / dessert knife	200	4	12	991396	

COUVERTS MODERNES ENTRE 2 ET 2,5 MM
MODERN CUTLERY BETWEEN 2 AND 2.5 MM



FICTION

Acier inoxydable 18%. Finition miroir.
 Stainless steel 18%. Mirror finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	208	2,5	12	060366	
fourchette de table / table fork	210	2,5	12	060367	
cuillère à café / coffee spoon	140	1,8	12	060368	
cuillère à moka / moka spoon	115	1,5	12	060365	
couteau de table / table knife	230	6,5	12	060369	
cuillère à dessert / dessert spoon	180	2,5	12	060373	
fourchette à dessert / dessert fork	180	2,5	12	060372	
couteau à dessert / dessert knife	200	6	12	060371	
cuillère à huître / oyster spoon	140	1,5	12	060381	



CHAPAS

Acier inoxydable 18%.
 Stainless steel 18%.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	213	2,5	12	060470	
fourchette de table / table fork	213	2,5	12	060471	
cuillère à café / coffee spoon	140	2	12	060472	
couteau mixte / mixed knife	215	7	12	060473	
cuillère à dessert / dessert spoon	200	2,5	12	060474	
fourchette à dessert / dessert fork	195	2,5	12	060475	
couteau à dessert / dessert knife	207	6	12	060476	
fourchette à poisson / fish fork	195	2,5	12	060477	
couteau à poisson / fish knife	217	2,5	12	060478	

COUVERTS MODERNES ENTRE 2 ET 2,5 MM
MODERN CUTLERY BETWEEN 2 AND 2.5 MM



CASSIOPÉE

Acier inoxydable 18%. Finition standard.
 Stainless steel 18%. Standard finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	202	2	12	060582	
fourchette de table / table fork	200	2	12	060584	
cuillère à café / coffee spoon	136	1,5	12	060587	
cuillère à moka / moka spoon	110	2	12	402271	
couteau de table / table knife	232	8,5	12	060589	
cuillère à dessert / dessert spoon	180	2	12	435119	
fourchette à dessert / dessert fork	178	2	12	435118	
couteau à dessert / dessert knife	202	7,7	12	435117	



SUSHI PRO

Acier inoxydable 18.10.
 Stainless steel 18.10.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	210			2,5		12	060001	
fourchette de table / table fork	210			2,5		12	060002	
cuillère à café / coffee spoon	150			2,5		12	060003	
cuillère à moka / moka spoon	112			2,5		12	060004	
couteau de table / table knife	225			4		12	060016	
baguettes / baguettes	220			2,5		12	060022	
couteau à beurre / butter knife	165	20	17	4	16	12	060024	

COUVERTS CLASSIQUES ENTRE 2,5 ET 3 MM

CLASSIC CUTLERY BETWEEN 2.5 AND 3 MM



BAGUETTE

Acier inoxydable 18%. Finition effet vieilli.
Stainless steel 18%. Aged-look finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	220	3	12	060380	
fourchette de table / table fork	215	3	12	060382	
cuillère à café / coffee spoon	135	2	12	060384	
couteau de table / table knife	225	7	12	060389	
couteau à steak / steak knife	225	7	12	060385	
cuillère à dessert / dessert spoon	185	2,5	12	060386	
fourchette à dessert / dessert fork	185	2,5	12	060387	
couteau à dessert / dessert knife	205	6	12	060388	



HARMONY

Acier inoxydable 18.10. Finition miroir.
Stainless steel 18.10. Mirror finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	210	3	12	060262	
fourchette de table / table fork	210	3	12	060264	
cuillère à café / coffee spoon	140	2	12	060266	
cuillère à moka / moka spoon	110	1,8	12	401812	
couteau de table / table knife	235	7	12	060268	
couteau à steak / steak knife	225	6,5	12	466200	
cuillère à dessert / dessert spoon	185	2,5	12	060277	
fourchette à dessert / dessert fork	185	2,5	12	060273	
couteau à dessert / dessert knife	200	6,5	12	060271	

COUVERTS CLASSIQUES ENTRE 2,5 ET 3 MM

CLASSIC CUTLERY BETWEEN 2.5 AND 3 MM



MIKADO

Acier inoxydable 18.10. Finition miroir.
Stainless steel 18.10. Mirror finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	204	3	12	060121	
fourchette de table / table fork	202	3	12	060122	
cuillère à café / coffee spoon	136	2	12	060123	
cuillère à moka / moka spoon	110	3	12	400845	
couteau de table / table knife	243	9,3	12	060124	
couteau à steak / steak knife	240	7,3	12	406365	
cuillère à dessert / dessert spoon	179	2,5	12	060126	
fourchette à dessert / dessert fork	178	2,5	12	060127	
couteau à dessert / dessert knife	206	8,8	12	060125	



VIEUX PARIS

Acier inoxydable 18%. Finition satiné.
Stainless steel 18%. Satin finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	212	2,5	12	060491	
fourchette de table / table fork	206	2,5	12	060492	
cuillère à café / coffee spoon	144	2	12	060493	
couteau de table / table knife	244	7,5	12	060494	
cuillère à dessert / dessert spoon	184	2,5	12	060498	
fourchette à dessert / dessert fork	179	2,5	12	060497	
couteau à dessert / dessert knife	215	7	12	060496	

COUVERTS CLASSIQUES ENTRE 2 ET 2,2 MM

CLASSIC CUTLERY BETWEEN 2 AND 2.2 MM



BAGATELLE

Acier inoxydable 18.10. Finition miroir.
Stainless steel 18.10. Mirror finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	206	2,2	12	060235	
fourchette de table / table fork	210	2,2	12	060237	
couteau de table / table knife	227	7	12	060241	
cuillère à café / coffee spoon	139	2	12	060239	



VIEUX PARIS

Acier inoxydable 18%. Finition standard.
Stainless steel 18%. Standard finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	195	2	12	466815	
fourchette de table / table fork	195	2	12	465818	
cuillère à café / coffee spoon	140	1,9	12	465814	
couteau de table / table knife	235	6,4	12	466813	
couteau à steak / steak knife	223	6,3	12	468998	
cuillère à dessert / dessert spoon	175	2	24	465819	
fourchette à dessert / dessert fork	175	2	24	466840	
couteau à dessert / dessert knife	205	8	24	466841	



RESTO

Acier inoxydable 18%. Finition standard.
Stainless steel 18%. Standard finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	202	2	12	060543	
fourchette de table / table fork	200	2	12	060544	
cuillère à café / coffee spoon	134	1,2	12	060546	
couteau de table / table knife	223	3,9	12	060547	
couteau microdenté / micro-serrated knife	223	3,9	12	090667	



OLGA

Acier inoxydable 18%. Finition standard.
Stainless steel 18%. Standard finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	195	1,8	12	060521	
fourchette de table / table fork	195	1,8	12	060523	
cuillère à café / coffee spoon	130	1	120	060794	
cuillères à moka / moka spoons	115	1	120	060792	
couteau de table / table knife	212	6	12	060525	
couteau à steak microdenté / micro-serrated steak knife	215	4	24	060165	



SECRET DE COUVERTS BIEN ENTRETENUS

- Pour éviter les tâches, ne jamais laisser sécher des produits acides sur des couverts.
- Eviter les produits chlorés, abrasifs et détartrants.
- Nettoyer les couverts après usage. Rincer et sécher.
- Rincer les couteaux avant de les mettre au lave vaisselle, lames en bas.
- Ne pas mettre les couteaux avec les autres couverts.
- Utiliser un sel de qualité et le bon dosage.
- Bien doser le liquide de rinçage.
- Essuyer les couverts tout de suite.
- Pour retrouver la brillance, utiliser de l'acide citrique ou du vinaigre.

SECRETS OF CUTLERY CARE

- To avoid spotting, never let acidic foods dry on cutlery.
- Never use chlorinated, abrasive or descaling products.
- Clean cutlery after each use. Rinse and dry.
- Rinse knives before putting them in the dishwasher, blade down.
- Do not put knives with other cutlery.
- Use the recommended amount of high-quality dishwasher salt.
- Use the recommended amount of rinse aid.
- Dry cutlery immediately or let air dry.
- Make cutlery shine with citric acid or vinegar.



ECO

Acier inoxydable 18%. Finition standard.
Stainless steel 18%. Standard finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table / table spoon	208	1,6	12	060571	
fourchette de table / table fork	205	1,6	12	060573	
cuillère à café / coffee spoon	139	1	12	060577	
couteau de table / table knife	215	3	12	060604	
cuillère à dessert / dessert spoon	173	1,6	12	060560	
fourchette à dessert / dessert fork	170	1,6	12	060565	
couteau à dessert / dessert knife	200	3	12	069440	

DISTRIBUTEURS À COUVERTS

CUTLERY DISPENSERS



RAMASSE-COUVERTS GN 1/1

4 cases (plus ou moins 48 couverts par case). Dimensions des cases : L245 X l 105 x H95mm.
4 boxes (approximately 48 pieces of cutlery per box). Square dimensions: L 245 X w 105 x h 95 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
gris / grey	530	325	100	1	510601	
noir / black	530	325	100	1	510607	
couvercle / lid	536	332	17	1	510603	



RAMASSE-COUVERTS GN 1/1/CUTLERY TRAY GN 1/1

Polypropylène. Fil d'acier chromé. 4 compartiments : 25 x 11 cm.
Polypropylene. Chrome steel wire. 4 compartments : 25 x 11 cm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
530	325	100	1	140591	

DISTRIBUTEURS À COUVERTS

CUTLERY DISPENSERS



PRÉSENTOIR À COUVERTS/CUTLERY DISPLAY STAND

4 pots troués en acier inoxydable Ø 100 mm. Support en SAN. Des trous sur le fond de chaque pot permettent de laisser évacuer l'eau des couverts.

4 perforated stainless steel pots Ø 100 mm. SAN holder. Holes on the bottom of each pot allow water to drain from the cutlery.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
270	270	150	1	403836	



POT À COUVERTS/CUTLERY POT

Acier inoxydable mat. Des trous sur le fond du pot permettent de laisser évacuer l'eau des couverts.

Stainless steel matt. Holes on the bottom of the pot allow water to drain from the cutlery.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	100	1	403523	
120	135	1	403522	



PORTE COUVERTS/CUTLERY POT

Béton. Trou de drainage. Insert de silicone : protection des pointes de couteaux. Base revêtue antirayures. Logo "couverts". Ø intérieur 95 mm.

Concrete. Drain hole. Silicone insert: protection of knife tips. Anti-scratch coated base. "Cutlery" logo. inner Ø 95 mm.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
110	140	1	408571	



BOÎTE À COUVERTS/CUTLERY BASKET

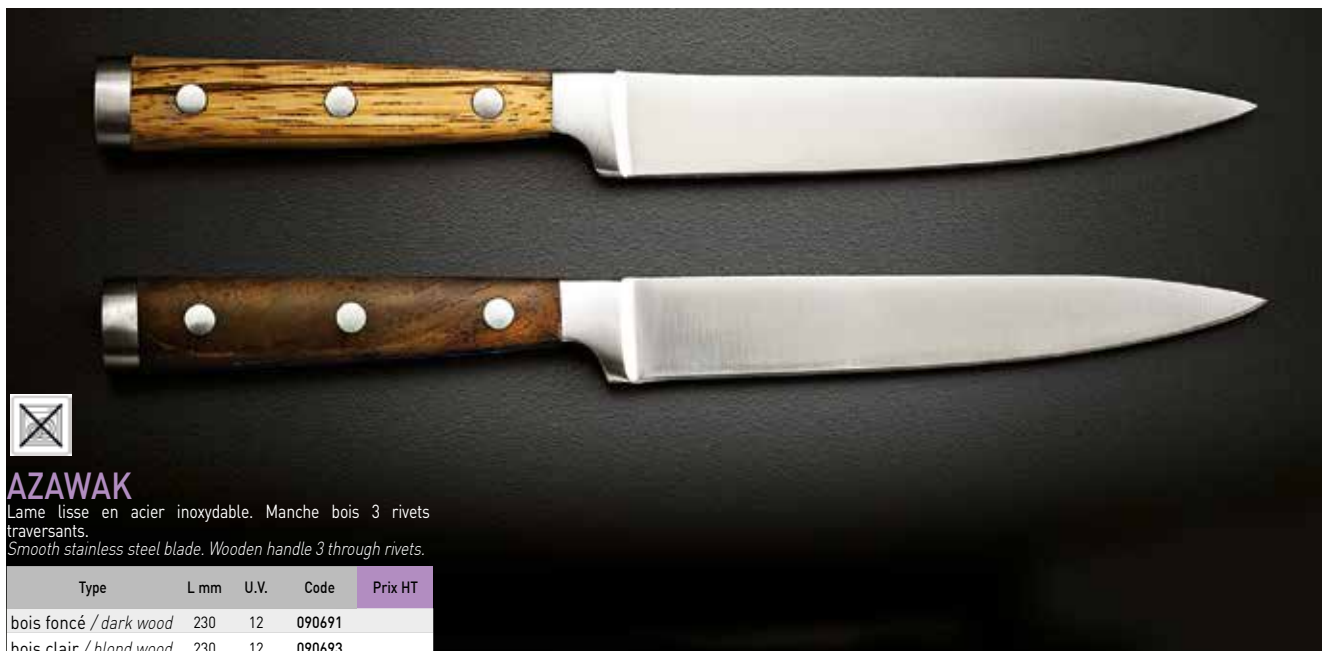
ABS. Acier inoxydable. Bord chromé.

ABS. Stainless steel. Chrome rim.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
140	140	160	1	404076	

COUTEAUX À STEAK PREMIUM

PREMIUM STEAK KNIVES



AZAWAK

Lame lisse en acier inoxydable. Manche bois 3 rivets traversants.
Smooth stainless steel blade. Wooden handle 3 through rivets.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
bois foncé / dark wood	230	12	090691	
bois clair / blond wood	230	12	090693	



ZERMATT

Lame lisse en acier inoxydable. Manche acrylique.
Smooth stainless steel blade. Acrylic handle.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
227	6	090676	



MODERN

Couteau forgé. Lame crantée en acier inoxydable. Manche POM.
Forged knife. Stainless steel serrated blade. POM handle.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
227	12	403521	



K2

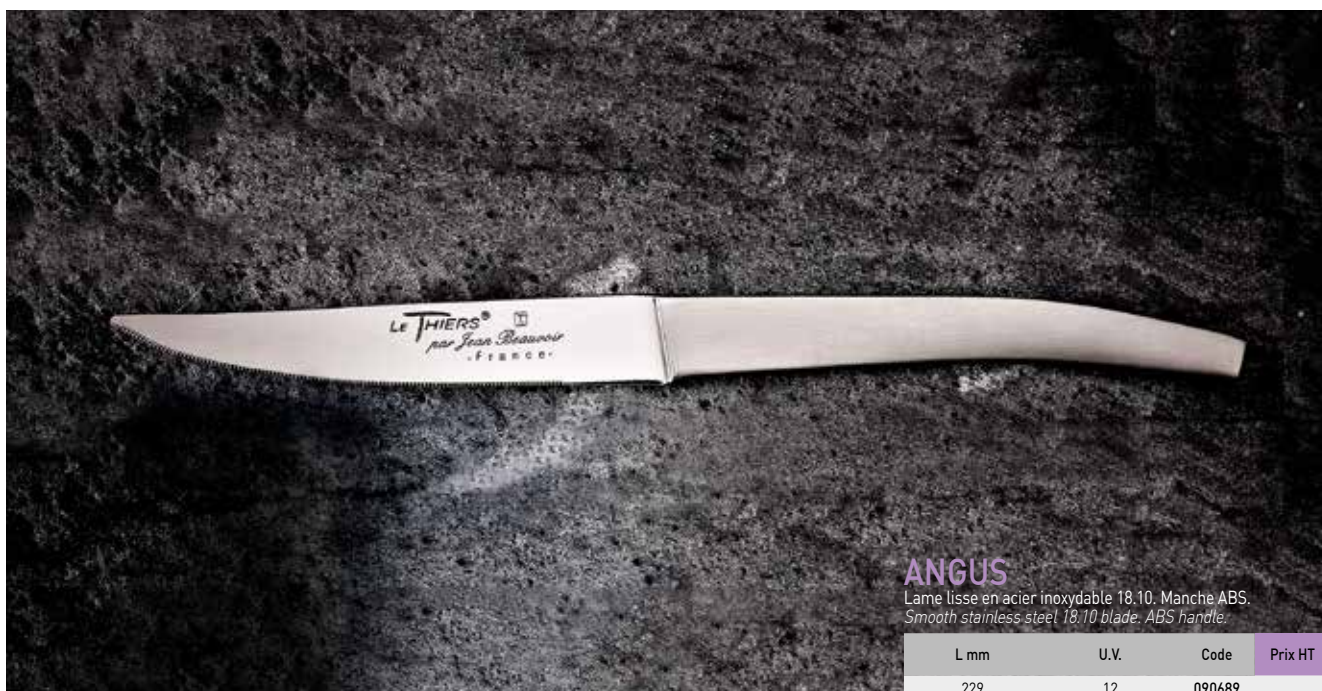
Lame lisse en acier inoxydable. Manche acrylique.
Smooth stainless steel blade. Acrylic handle.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
manche noir / black handle	225	2,5	6	060694	
manche bois / wooden handle	225	2,5	6	060695	



COUTEAUX À STEAK PREMIUM

PREMIUM STEAK KNIVES



ANGUS

Lame lisse en acier inoxydable 18.10. Manche ABS.
Smooth stainless steel 18.10 blade. ABS handle.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
229	12	090689	



MONT-BLANC

Lame lisse en acier inoxydable. Manche bois.
Smooth stainless steel blade. Wooden handle.

L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
230	2,5	6	060696	



THIERS

Couteau monobloc. Lame crantée en acier inoxydable X20Cr13 titrant au moins 13% de chrome.
Monobloc knife. Serrated blade made of stainless steel X20Cr13 containing 13% of chromium.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
233	12	406706	



VIRGULE

Couteau forgé en inox 18.10. Lame dentée. Finition miroir.
Forged stainless steel 18.10 knife. Serrated knife. Mirror finish.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
230	12	090684	

COUTEAUX À STEAK MEDIUM

MEDIUM STEAK KNIVES



ANGUS

Lame lisse en acier inoxydable 18.10. Manche ABS.
Smooth stainless steel 18.10 blade. ABS handle.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
229	12	090689	

COUNTRY

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche polypropylène
2 rivets traversants.
Stainless steel serrated blade. Polypropylene handle 2 through
rivets.

L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
240	1,8	12	090674	



BAMBOU

Lame lisse en acier inoxydable. Manche en fibre de bambou.
Smooth stainless steel blade. Bamboo fibre handle.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
lame lisse / smooth blade	230	14	12	060693	
lame crantée / serrated blade	230	14	12	060692	



JET

Lame microdentée en acier inoxydable. Finition lustrée.
Stainless steel serrated blade. Glossy finish.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
finition poli miroir / mirror polish finish	223	12	283998	
finition sablée / sanded finish	223	12	090681	



CHULETERO

Lame microdentée en acier inoxydable.
Stainless steel serrated blade.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
223	12	060201	



COUTEAUX À STEAK BASIQUES

BASIC STEAK KNIVES



EVOLUTION

Lame microdentée en acier inoxydable.
Stainless steel serrated blade.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
230	12	090690	



LAGUIOLLE TRADITION

Lame microdentée en acier inoxydable trempé 15/10 finition lustré.
Hardened 15/10 stainless steel serrated blade polished finish.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
230	12	090683	



COUTEAU À GRILLAGE / SERRATED KNIFE

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche POM 3 rivets traversants.
Stainless steel serrated blade. POM handle 3 through rivets.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
218	12	060639	



COUTEAU À STEAK / STEAK KNIFE

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche polypropylène 2 rivets.
Stainless steel serrated blade. Polypropylene handle 2 rivets.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
215	12	090708	



COUTEAU À STEAK / STEAK KNIFE

Lame microdentée arrondie en acier inoxydable. Manche ABS.
Rounded stainless steel micro-serrated blade. ABS handle.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
202	24	090705	



COUTEAU À STEAK / STEAK KNIFE

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche polypropylène 2 rivets.
Stainless steel serrated blade. Polypropylene handle 2 rivets.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
210	12	090680	



COTALOS

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche polypropylène.
Stainless steel serrated blade. Polypropylene handle.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
200	12	090701	



ECO / ECO

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche polypropylène.
Stainless steel serrated blade. Polypropylene handle.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
220	24	090673	

COUTEAUX À PIZZA

PIZZA KNIVES



CATERI SMART

Couteau à pizza avec en acier inoxydable avec un manche en ABS. Design contemporain. Lame crantée en acier inoxydable qui permet une coupe nette de la pâte. Le bout arrondi de la lame facilite la coupe de la croûte à pizza croustillante. La lame large permet de ramener la garniture de la pizza pour une dégustation plus gourmande.

Stainless steel pizza knife with ABS handle. Contemporary design. Stainless steel serrated blade for clean pastry cutting. Rounded blade tip makes it easy to cut through crispy pizza crust. The wide blade maintains pizza toppings in place for a more gourmet experience.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
210	25	18	6	401505	



COUTEAU À PIZZA / PIZZA KNIFE

Lame large, courbe et évidée pour découper facilement la pizza. Lame microdentée en acier inoxydable. Manche en polypropylène noir.

Wide, curved, and hollowed blade for easy pizza cutting. Stainless steel serrated blade. black polypropylene handle.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
230	12	661020	



COUTEAU À PIZZA / PIZZA KNIFE

Lame crantée en acier inoxydable qui permet une coupe nette de la pâte. Le bout arrondi de la lame facilite la coupe de la croûte à pizza croustillante. La lame large permet de ramener la garniture de la pizza pour une dégustation plus gourmande.

Stainless steel serrated blade for clean pastry cutting. Rounded blade tip makes it easy to cut through crispy pizza crust. The wide blade maintains pizza toppings in place for a more gourmet experience.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
210	12	401508	



CUILLÈRES À MOKA, AGITATEUR

MOCHA SPOON, STIRRER



CHURCHILL

RAKU

Acier inoxydable 18.10. Finition poli-miroir.
Stainless steel 18.10. Mirror polish finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère à moka / moka spoon	110	2,5	12	060586	



HARMONY

Acier inoxydable 18.10. Finition miroir.
Stainless steel 18.10. Mirror finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère à moka / moka spoon	110	1,8	12	401812	



MIKADO

Acier inoxydable 18.10. Finition miroir.
Stainless steel 18.10. Mirror finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère à moka / moka spoon	110	3	12	400845	



SUSHI PRO

Acier inoxydable 18.10.
Stainless steel 18.10.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère à moka / moka spoon	112	2,5	12	060004	



CARLTON

Acier inoxydable 18%. Finition miroir. Gamme forgée.
Stainless steel 18%. Mirror finish. Forged range.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère à moka / moka spoon	115	6	12	401175	



FELIX

Acier inoxydable 18%. Finition miroir.
Stainless steel 18%. Mirror finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère à moka / moka spoon	105	1,8	12	060259	



FICTION

Acier inoxydable 18%. Finition miroir.
Stainless steel 18%. Mirror finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère à moka / moka spoon	115	1,5	12	060365	



CASSIOPEE

Acier inoxydable 18%. Finition standard.
Stainless steel 18%. Standard finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère à moka / moka spoon	110	2	12	402271	



OLGA

Acier inoxydable 18%. Finition standard.
Stainless steel 18%. Standard finish.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillères à moka / moka spoons	115	1	120	060792	

CUILLÈRES À MOKA, AGITATEUR

MOCHA SPOON, STIRRER



AGITATEUR/STIRRER

Acier inoxydable poli 18%. Finition miroir.
Stainless steel 18% polished. Mirror finish.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
110	10	1,5	24	060668	



AGITATEUR ÉCO/ECO STIRRER

Acier inoxydable 18.00. Pour les boissons chaudes et froides. Bonne rigidité. Alternative à l'agitateur à usage unique.
Stainless steel 18.00. For hot and cold beverages. Good rigidity. Alternative to disposable stirrers.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
130	7	0,5	504	060673	



CUILLERE À COCKTAIL/COCKTAIL MIXING SPOON

Acier inoxydable.
Stainless steel.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
220	12	060670	



OLGA

Acier inoxydable 18%. Finition standard 10/10.
Stainless steel 18%. Standard finish 10/10.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
179	12	060796	



CUILLÈRE À MÉLANGE/COCKTAIL MIXING SPOON

Acier inoxydable 15/10.
Stainless steel 15/10.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
200	12	060655	



CUILLÈRE À GLACE/ICE CREAM SCOOP

Acier inoxydable.
Stainless steel.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
153	12	060664	

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://matferbourgeat.nt-rt.ru> || mgf@nt-rt.ru