

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

COUTEAUX JAPONAIS

GLOBAL SÉRIE G



SÉRIE "G"

La gamme au tranchant remarquable

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.

Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum.

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.

Livré dans une boîte individuelle.

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.

Couteau à grande lame.



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G2	325	200	120204	



COUTEAU À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G3	340	210	120205	



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G4	320	180	120206	



COUTEAU À DÉCOUPER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G6	300	180	120202	
G1	330	210	120201	



COUTEAU HACHOIR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G7 droitier	320	180	120209	
G7 gaucher	320	180	120211	



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G16	370	240	120234	
G17	407	270	120235	



COUPERET DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G12	298	160	120240	



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G5	305	180	120207	



COUTEAU À GIGOT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G8	345	220	120210	



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR DROITIER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G11 droitier	370	250	120220	
G14 droitier	435	300	120221	



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR GAUCHER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G11 gaucher	370	250	120223	



COUTEAU À POISSON TAKO SASHIMI

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G15	430	300	120225	



FOURCHETTE À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G13	300	310	120245	



COUTEAU ÉMINCEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G29	315	180	120237	



COUTEAU FILET DE SOLE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G30	340	210	120228	



COUTEAU FILET DE POISSON

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G20	330	210	120230	
G18	375	240	120231	
G19	405	270	120232	



COUTEAU DE CUISINE ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G79	280	160	120246	
G77	325	200	120247	



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G81	305	180	120239	



COUTEAU SANTOKU

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G80	305	180	120243	



COUTEAU À DÉOSSER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G21	290	160	120271	



SET 4 COUTEAUX + BARRE

La longueur indiquée est celle de la lame. Couteau à grande lame. Contient : couteau à trancher G2 inox L130mm (120204) + couperet légumes G55 inox L140mm (120265) + couteau tous usages G511 inox L150mm (120260) + couteau office inox G538 L90mm + barre magnétique inox 475x300mm (120305).

Code	Prix HT
120390	



SÉRIE "GF"

Ergonomie du manche optimum

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.

Lame forgée trempée pour une résistance supérieure.

Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum.

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.

Livré dans une boîte individuelle.

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.



COUTEAU DU CHEF

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF33	350	210	100	30	120272	
GF34	400	270	100	30	120273	
GF35	440	300	100	20	120274	

COUTEAU À DÉOSSER

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF31	300	160	90	20	120267	



FOURCHETTE À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF24	305	310	90	39	120244	



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF36	330	200	100	30	120280	



COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF27	300	165	90	20	120268	



SÉRIE "GSF"

La gamme à la lame courte

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.

Manche plein.

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.

Livré dans une boîte individuelle.

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.
Lame courte.

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF15	180	80	120257	



COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF31 manche long	190	80	120351	

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF22	220	110	120278	

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF24	270	150	120259	



COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF16	170	60	120258	

COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF33	170	60	120350	

COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF17	165	60	120261	



COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF34 manche long	170	60	120269	

COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROND

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF38	190	90	120254	

SET 4 COUTEAUX À STEAK

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF4023	220	110	120319	



SÉRIE "GS"

Le bon équilibre entre lame et manche

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.
Manche creux effilé pour un bon équilibre.
Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
Livré dans une boîte individuelle.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.
Lame courte.



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS1	225	110	120248	



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS3	255	130	120252	



COUTEAU TOUS USAGES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS11	265	150	120260	



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS91	260	140	120238	



COUTEAU À TRANCHER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS2	250	130	120250	



COUTEAU À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS4	240	120	120253	



COUTEAU D'OFFICE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS7	215	100	120255	



COUTEAU ÉPLUCHEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS6	215	100	120256	



COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS8	190	70	120262	



COUTEAU LAME CRANTÉE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS14	265	150	120263	



COUTEAU À TOMATE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS9	205	80	120264	



COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS90	240	130	120241	



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS5	260	140	120265	



COUTEAU À FROMAGE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS10	250	140	120266	



L'élégance et la précision japonaise adoptée par les Chefs du monde entier

En acier inoxydable CROMOVA 18.

Forme élégante : 7 points pour les 7 vertus des Samouraïs.

Lame en acier 3 plis avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux.

Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.

Résiste à la corrosion.

Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide.

Finition martelée pour une circulation de l'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller.



COUTEAU D'OFFICE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-S03R lame droite	215	90	120144	
SAI-S02R lame classique	225	100	120145	
SAI-S04R lame courbe	190	65	120146	



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M01	270	140	120131	
SAI-01	340	190	120132	
SAI-02	360	210	120133	
SAI-06	400	250	120134	



COUTEAU SANTOKU

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M03	265	135	120136	
SAI-03	340	190	120137	



COUTEAU TOUS USAGES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M02	275	150	120141	



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M06	280	150	120139	



En acier inoxydable monobloc.
Lame flexible en acier 3 plis.

Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.



PALETTE SPATULE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS21/4	220	110	25	120281	
GS21/4	260	150	25	120282	
GS21/6	340	200	30	120283	



SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS25	270	150	50	120286	



SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS42/6	300	195	25	120361	



MINI-SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS42/4	230	95	20	120360	



SPATULE AJOURÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS27	270	150	75	120287	



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GS20/B droite	145	19	120328	
GS29 ergonomique	118	19	120233	



ENSEMBLE À GIGOT

Couteau à viande de 21 cm avec lame en acier 3 plis. Fourchette à viande courbe. Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale. Résiste à la corrosion.

Type	L mm	L palette mm	Code	Prix HT
G313	210	210	120270	



PINCE DE SERVICE DU CHEF

Type	L mm	Code	Prix HT
GS28	300	120330	

**"YOSHIKIN BUNMEI"**

Lame en acier inoxydable au molybdène/vanadium.
Lame biseautée du côté droit.
Manche en bois.

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.

**COUTEAU DE BOUCHER DEBA**

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	165	120102	

**COUTEAU À LÉGUMES USUBA**

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	120107	

**COUTEAU À POISSON TAKO SASHIMI**

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
425	270	120111	

**COUTEAU À POISSON YANAGI**

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
365	210	120116	
415	270	120115	
450	300	120114	



En acier inoxydable monobloc.
Robustesse professionnelle.
Mitre et soie acier inoxydable forgées monobloc.
Manche en POM noir avec rivets traversants.

Couteaux français d'une qualité exceptionnelle



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
198	100	120430	



COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
250	130	120431	



COUTEAU À JAMBON

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
420	300	120502	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
270	150	120401	
320	200	120402	
370	250	120403	
420	300	120404	
470	350	120405	



COUTEAU TRACHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	250	120421	
420	300	120422	

Des couteaux Made in France au service des Chefs exigeants



Prise en main
confortable et
sécurisante.

Manche
en POM
polissage fin
parfaitement
ajusté à la
mitre.

Design
exclusif
Matfer.

Ensemble
lame-mitre-
soie forgé
monobloc
apportant
une grande
solidité.

En acier
inoxydable au
molybdène/
vanadium
monobloc.

Dos de la
lame sans
angle vif
permettant
un contact
non blessant.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	150	120515	
350	200	120520	
400	250	120525	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	120533	



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120535	



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120536	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	100	120510	



COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
255	130	120543	



Mitre en aluminium rapportée.
Robuste et léger.
Lame en inox, pleine soie.
Manche en ABS avec 3 rivets.



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
243	130	090173	



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
305	200	090175	
365	250	090177	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
200	100	090170	



COUTEAU DE CHEF

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	120417	
319	200	120418	
376	250	120419	
437	300	090161	



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	090185	



Lame en acier inoxydable X45 CrMo V14.
Manche POM noir avec 3 rivets inox.
Mitre et soie inox moulées.
Livré sur carte avec protection de la lame.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
287	150	120413	
345	200	120414	
393	250	120415	
441	300	120416	



COUTEAU DENTÉ MULTI-USAGES

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
246	130	120407	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
201	90	120406	

COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
288	150	120408	



COUTEAU SANTOKU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	180	120409	



COUTEAU À FILET

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
296	180	120423	



COUTEAU TRACHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
331	200	120410	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182134	
295	160	182135	
315	180	182136	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182140	
380	240	182141	
410	270	182142	
480	360	182149	

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique.



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182129	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182127	
295	160	182128	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
262	130	182105	
285	150	182106	
340	200	182112	
340	260	182113	
340	310	182114	



COUTEAU À SAIGNER POINTU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182291	



COUTEAU DE BOUCHER ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
240	240	099047	



COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	60	182101	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182104	



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182110	



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182121	



COUTEAU LAME ONDULÉE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
244	120	182180	



COUTEAU SANTOKU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182187	



COUTEAU À DÉNERVER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	200	182295	



Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182212	
400	260	182213	
440	310	182214	

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182240	
380	240	182241	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182227	
295	160	182228	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182235	
315	180	182236	

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182204	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182312	
400	260	182313	
440	310	182314	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182340	
380	240	182341	
410	270	182342	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182327	
295	160	182328	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182329	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182334	
295	160	182335	

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182304	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182412	
400	260	182413	
440	310	182414	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182440	
380	240	182441	
410	270	182442	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182427	
295	160	182428	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182429	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182434	
295	160	182435	
315	180	182436	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182404	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182512	
400	260	182513	
440	310	182514	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182540	
380	240	182541	
410	270	182542	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182528	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182529	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182504	



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182521	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182534	
295	160	182535	
315	180	182536	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182612	
400	260	182613	
440	310	182614	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182604	



COUTEAU UNIVERSEL

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182610	



Economique.

Lame en acier inoxydable trempé, dureté 54-56 HRC.

Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée.

Livré sous étui.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
378	250	090831	
328	200	090835	
287	150	090836	



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
493	360	090806	
296	150	090801	
448	315	090807	
398	260	090808	
343	200	090809	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
286	150	090803	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	150	090820	



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090826	



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090827	



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
490	280	090913	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090941	
380	250	090942	



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090944	
385	260	090945	



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
448	315	090902	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090943	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090948	



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090947	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090921	
380	250	090962	



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090922	
385	260	090923	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090925	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090927	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090931	
380	250	090932	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090951	
380	250	090952	



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090957	



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	180	090911	



COUTEAU D'OFFICE MANCHE COULEUR

Lame en acier inoxydable trempé sous vide. Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
noir	210	100	182103	
vert	210	100	182203	
bleu	210	100	182303	
rouge	210	100	182403	
jaune	210	100	182503	
blanc	210	100	182603	



COUTEAU D'OFFICE MASSIF

Lame en acier inoxydable, massif forgé. Manche en polypropylène noir.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
188	80	120435	
207	100	120436	



COUTEAU D'OFFICE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
200	100		090147	



COUTEAU D'OFFICE RIVETÉ

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
190	90	090310	



COUTEAU D'OFFICE ECOLINE

Economique. Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
182	80	090300	
203	95	090303	

COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROUGE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
90	90	467904	

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