

COUTEAUX "GLOBAL"

Héritiers de la grande tradition des samourais japonais, les couteaux "GLOBAL" sont la référence dans le domaine de la gastronomie. Les lames en acier inoxydable CROMOVA 18 garantissent un tranchant remarquable. Leur design exceptionnel offre un parfait équilibre en main. La gamme proposée est large, chaque forme est spécialement adaptée à un usage particulier. Chaque couteau est livré dans une boîte individuelle avec oeillet de suspension.

Entretien :

Laver à l'eau chaude et essuyer.

Ne pas laver au lave-vaisselle.

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

"GLOBAL" KNIVES

An ode to the great traditions of Japanese samurai, "GLOBAL" knives are the products of choice in the world of gastronomy. The blades, made from CROMOVA 18 stainless steel, provide incredibly smooth cutting. Their exceptional design ensures perfect balance in the hand. There is a wide range of knives, each with a specific use. Each knife comes in an individual pack with a lifting eye.

Maintenance:

Wash in hot water and wipe dry.

Do not wash in the dishwasher.

Do not use with chlorinated products which will damage the special steel of the blade.

SÉRIE "G"

Couteaux à grande lame et manche rond creux assurant équilibre et prise en main optimum.

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

G SERIES

G series are longer bladed knives with a weighted hollow handle, ensuring perfect balance in the hand.

THE INDICATED LENGTH IS FOR THE BLADE



COUTEAU À DÉCOUPER

SLICER

	L mm	Code	Prix HT
G1	210	120201	
G6	180	120202	



COUTEAU DE CUISINE

KITCHEN KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
G2	200	120204	



COUTEAU À VIANDE

CARVING KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
G3	210	120205	



COUTEAU DE CUISINE

Lame large.

ORIENTAL KNIFE

Wide blade.

	L mm	Code	Prix HT
G4	180	120206	



COUPERET À LÉGUMES

VEGETABLE KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
G5	180	120207	



COUTEAU HACHOIR

Lame biseautée d'un seul côté.

ORIENTAL DEBA

Blade bevelled on one side only

	L mm	Code	Prix HT
G7 droitier	180	120209	
G7 gaucher	180	120211	



COUTEAU À GIGOT

ROAST SLICER

	L mm	Code	Prix HT
G8	220	120210	



COUTEAU À PAIN

Lame crantée.

BREAD KNIFE

Serrated blade.

	L mm	Code	Prix HT
G9	220	120215	



COUTEAU À JAMBON / SAUMON

Lame flexible unie.

HAM / SALMON KNIFE

Flexible blade.

	L mm	Code	Prix HT
G10	310	120218	



COUTEAU À POISSON "YANAGI SASHIMI"

Lame biseautée d'un seul côté.

"YANAGI SASHIMI" KNIFE

Blade bevelled on one side only.

	L mm	Code	Prix HT
G11 droitier	250	120220	
G11 gaucher	250	120223	
G14	300	120221	





COUPERET DE CUISINE

MEAT CHOPPER

	L mm	Code	Prix HT
G12, 440 g	160	120240	



FOURCHETTE À VIANDE

CARVING FORK

	L mm	Code	Prix HT
G13, courbe	310	120245	



COUTEAU À POISSON "TAKO SASHIMI"

Lame droite et biseautée d'un seul côté.

"TAKO SASHIMI" KNIFE

Straight blade bevelled on one side only.

	L mm	Code	Prix HT
G15	300	120225	



COUTEAU DE CUISINE

COOK'S KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
G16	240	120234	
G17	270	120235	



COUTEAU FILET DE POISSON

Lame flexible.

FILLET KNIFE

Flexible blade.

	L mm	Code	Prix HT
G20	210	120230	
G18	240	120231	
G19	270	120232	



COUTEAU À DÉOSSER

Forme usée, lame flexible.

BONING KNIFE

Used, flexible blade.

	L mm	Code	Prix HT
G21	160	120271	



COUTEAU ÉMINCEUR

Couteau lourd à lame large, idéal pour viande et poisson.

MEAT / FISH KNIFE

Heavy knife with wide blade, ideal for chopping meat and fish.

	L mm	Code	Prix HT
G29	180	120237	



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame étroite et très flexible.

SWEDISH FILLET KNIFE

Narrow, very flexible blade.

	L mm	Code	Prix HT
G30	210	120228	



COUTEAU SANTOKU

Couteau traditionnel multi-usages dont la lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit et la lame pour faciliter le tranchage.

FLUTED SANTOKU KNIFE

Traditional multi-purpose knife with a serrated blade which creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

	L mm	Code	Prix HT
G48	180	120243	



COUPERET À LÉGUMES

La lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit à couper et la lame facilitant ainsi la coupe.

FLUTED VEGETABLE KNIFE

The serrated blade creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

	L mm	Code	Prix HT
G56	180	120239	



COUTEAU À JAMBON

Lame flexible, alvéolée des 2 côtés, largeur 35 mm.

HAM KNIFE

Flexible blade, serrated on both sides, 35mm wide.

	L mm	Code	Prix HT
G60	300	120219	



COUTEAU DE CUISINE

Lame alvéolée.

KITCHEN KNIFE

serrated blade.

	L mm	Code	Prix HT
G63	160	120246	
G61	200	120247	



SÉRIE "GF"

Couteaux à lame forgée trempée apportant une résistance supérieure.
Manche rond creux assurant équilibre et prise en main optimum.

GF SERIES

gf series are drop-forged bladed knives with optimum resistance.
Weighted hollow handle provides perfect balance in the hand.

LA LONGUEUR INDICUÉE EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGTH IS FOR THE BLADE



FOURCHETTE À VIANDE

Droite, dite "baïonnette".

MEAT FORK

Straight fork known as a bayonet.

	L mm	Code	Prix HT
GF24	310	120244	



COUPEAU DE PARAGE AVEC GARDE

BUTCHER'S KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GF27	165	120268	



COUPEAU À DÉOSSER

Lame à forme usée.

BUTCHER'S KNIFE

"Used" blade.

	L mm	Code	Prix HT
GF31	160	120267	



COUPEAU DU CHEF

CHEF'S KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GF33	210	120272	
GF34	270	120273	
GF35	300	120274	



COUPERET À LÉGUMES

VEGETABLE KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GF36	200	120280	

SÉRIE "GS"

Couteaux équilibrés à lame courte et manche creux effilé.

GS SERIES

GS series are smaller bladed knives with a weighted hollow handle.



COUPEAU DE CUISINE

KITCHEN KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GS1	110	120248	
GS3	130	120252	



COUPEAU À TRANCHER

SLICER

	L mm	Code	Prix HT
GS2	130	120250	



COUPEAU À LÉGUMES

Lame biseautée d'un seul côté.

VEGETABLE KNIFE

Blade bevelled on one side only.

	L mm	Code	Prix HT
GS4	120	120253	



COUPERET À LÉGUMES

VEGETABLE KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GS5	140	120265	



COUPEAU ÉPLUCHEUR

Coupe droite.

PARING KNIFE

Straight cut.

	L mm	Code	Prix HT
GS6	100	120256	



COUPEAU D'OFFICE

Lame pointue.

PARING KNIFE

Sharp blade.

	L mm	Code	Prix HT
GS7	100	120255	



COUTEAU À PELER

Lame courbe.

PEELING KNIFE

Curved blade.

	L mm	Code	Prix HT
GS8	70	120262	



COUTEAU À TOMATES

Lame crantée.

TOMATO KNIFE

Serrated blade.

	L mm	Code	Prix HT
GS9	80	120264	



COUTEAU À FROMAGE

Les trous dans la lame évitent au fromage de coller.

CHEESE KNIFE

The holes in the blade prevent the cheese from sticking.

	L mm	Code	Prix HT
GS10	140	120266	



COUTEAU TOUS USAGES

Lame souple.

UTILITY KNIFE

Flexible blade.

	L mm	Code	Prix HT
GS11	150	120260	



COUTEAU À LAME CRANTÉE

Pour tomates, agrumes...

FLUTED UTILITY KNIFE

For chopping tomatoes, citrus fruits, etc.

	L mm	Code	Prix HT
GS14	150	120263	



COUTEAU SANTOKU

Couteau traditionnel multi-usages dont la lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit et la lame pour faciliter le tranchage.

FLUTED SANTOKU KNIFE

Traditional multi-purpose knife with a serrated blade which creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

	L mm	Code	Prix HT
GS37	130	120241	



COUPERET À LÉGUMES

La lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit à couper et la lame facilitant ainsi la coupe.

FLUTED VEGETABLE KNIFE

Serrated blade which creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

	L mm	Code	Prix HT
GS39	140	120238	

SÉRIE "GSF"

Couteaux à lame courte et manche plein.

GSF SERIES

GSF series are short-bladed knives with a solid handle.



COUTEAU D'OFFICE PLAT

Très maniable pour l'épluchage, le tournage des légumes, les travaux de précision.

FLAT PARING KNIFE

Ideal for peeling, turning vegetables, and specific cutting work.

	L mm	Code	Prix HT
GSF15	80	120257	
GSF31, manche long	80	120351	
GSF22	110	120278	
GSF24	150	120259	



COUTEAU D'OFFICE

Lame droite.

PARING KNIFE

Straight blade.

	L mm	Code	Prix HT
GSF16	60	120258	
GSF33, manche long	60	120350	



COUTEAU À PELER

Lame courbe.

PEELING KNIFE

Curved blade.

	L mm	Code	Prix HT
GSF17	60	120261	
GSF34, manche long	60	120269	



COUTEAU D'OFFICE

PARING KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GS38	90	120254	



COUTEAU À STEAK

Lame à fine microdenture pour couper sans déchirer la viande. Set de 4 couteaux.

STEAK KNIFE

Fine-toothed blade used for cutting meat without tearing it. Set of 4 knives.

	L mm	Code	Prix HT
GSF4023	110	120319	



SÉRIE "GT"

Articles de table à manche plein.

LA LONGUEUR INDICUÉE EST CELLE DES LAMES

GT SERIES

Full-handle tableware items.

THE INDICATED LENGTH IS FOR THE BLADE



GTF001



GTF002



GTF007



GTF004



GTF003

COUVERTS DE TABLE

Couverts monobloc au design très soigné.

CUTLERY SET

Cast in one piece. Chic design.

	Code	Prix HT
Couteau steak GTF001	120320	
Fourchette de table GT002	120321	
Cuillère de table GT007	120324	
Cuillère à dessert GT004	120322	
Cuillère à café GT003	120323	



CURETTE / CUILLÈRE À CRABE ET HOMARD

2 ustensiles en 1! Jeu de 4.

CRAB / LOBSTER FORK

2-in-1 utensils. Set of 4.

	L mm	Code	Prix HT
GT005	200	120275	



ENSEMBLE À GIGOT

Composé d'un couteau à viande de 21 cm (G3) et d'une fourchette à viande courbe (G13).

2-PIECE CARVING SET

Includes a 21cm knife (G3) and curved fork (G13).

	Code	Prix HT
G313	120270	



COUVERTS À SALADE

SET OF SALAD SERVERS

	Code	Prix HT
GT103/SB	120325	



COUPEAU À FROMAGE

Lame courbe, dentée. Talon forgé

CHEESE KNIFE

Curved, jagged knife. Forged base.

	L mm	Code	Prix HT
GTF30	95	120326	

LES ACCESSOIRES

ACCESSORIES



SPATULE

Lame flexible, manche ergonomique bien équilibré.

SPATULA

Flexible blade with user-friendly handle ensuring perfect balance.

	(1) L mm	Code	Prix HT
GS21/4	110	120281	
GS21/6	150	120282	
GS21/8	200	120283	
GS21/10	250	120284	



SPATULE COUDÉE

Lame flexible.

CURVED SPATULA

Flexible blade.

	lg mm	(1) L mm	Code	Prix HT
GS25	50	150	120286	



SPATULE AJOURÉE

Flexible, légèrement courbée. Idéale pour retourner les pièces larges, les filets de poisson pendant la cuisson.

TURNER / SPATULA

Flexible, slightly curved. Ideal for turning large items, such as fish fillets, during the cooking process.

	L totale mm	Code	Prix HT
GS27	270	120287	



SPATULE COUDÉE

Lame flexible, coudée.

Modèle étroit pour travaux de précision.

CURVED SPATULA

Flexible, curved blade.

Narrow model for precision cutting.

	lg mm	(1) L mm	Code	Prix HT
GS42/4	20	95	120360	
GS42/6	25	195	120361	

(1) Longueur spatule hors manche
Length of spatula excl handle



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Très efficace, conçue par les spécialistes de la cuisine des poissons crus.

FISH BONE TWEEZERS

Extremely effective. Designed by experts in raw fish cooking.

	lg mm	Code	Prix HT
GS20/B	19	120233	
GS29, ergonomique	16	120328	



PINCE DE SERVICE DU CHEF

Les extrémités des pinces sont crantées pour une préhension des aliments sans qu'ils glissent, lames à effet ressort, sans mécanisme, entretien facile.

CHEF'S TONGS

The ends of the tongs are serrated so that food does not slip when handled. Spring blades without mechanism. Easy maintenance.

	L mm	Code	Prix HT
GS28	300	120330	



BARRE MAGNÉTIQUE

Livrée avec vis et chevilles pour fixation murale. Acier inoxydable.

MAGNETIC KNIVES RACK

Comes with screws and bracket for wall mounting. Stainless steel

	L x lg mm	Code	Prix HT
G42/51	510 x 45	120305	



TROUSSE À COUTEAUX SOUPLE

En nylon extra-fort, fermeture par velcro, léger. Lavable. 4 petits et 5 grands compartiments. Longueur maxi des outils : 470 mm environ. Dimensions à plat : 520 x 455 mm.

FLEXIBLE KNIVES CASE

Extra-strong nylon, velcro fastener, light. Washable. 4 small and 5 large pockets. Maximum tool length: About 470 mm. Dimensions when flat: 520 x 455 mm.



TROUSSE À COUTEAUX SEMI-RIGIDE

En nylon extra-fort, fermeture par velcro. Lavable. Avec poignée de transport. Dimensions à plat : 520 x 452 mm.

SEMI-RIGID CASE FOR KNIVES

Made from extra-strong nylon. Velcro fastener. Washable. With carrying handle. Dimensions when flat: 520 x 452 mm.

	Modèle	Nbre outils	L x lg x H mm	Kg	Code	Prix HT
1	G668/10	9	520 x 155	0,395	127015	
2	G667/11	11	520 x 115 x 65	0,780	127018	
3	G667/16	16	520 x 160 x 70	0,900	127020	
4	G667	14	480 x 360	2,450	127021	



BLOC PORTE-COUTEAUX LARGE

Capacité 10 couteaux + 1 fusil. Hauteur des lames de 50 à 300 mm maximum.

KNIFE HOLDER BLOCK

Holds 10 knives + 1 sharpening steel. Blade height: 50 to 300mm maximum.

	L x H x P mm	Code	Prix HT
GKB51	305 x 330 x 140	120312	



BLOC PORTE-COUTEAUX COMPACT

Capacité 8 couteaux. Acier inoxydable. Protège efficacement le tranchant des couteaux jusqu'à 280 mm de longueur de lame. Base en plastique antidérapante et amovible pour le nettoyage de l'intérieur du bloc.

COMPACT KNIFE HOLDER BLOCK

Holds up to 8 knives. Stainless steel. Covers knives up to 280mm long. Non-slip plastic base can be removed to clean the inside of the block.

	L x H x P mm	Code	Prix HT
G-888D	255 x 300 x 135	120310	



TROUSSE À COUTEAUX SEMI-RIGIDE

En nylon extra-fort, fermeture par velcro. Lavable. Avec poignée de transport. Bandoulière amovible. Dimensions à plat : 520 x 715 mm.

SEMI-RIGID CASE FOR KNIVES

Made from extra-strong nylon. Velcro fastener. Washable. With carrying handle. Removable shoulder strap. Dimensions when flat: 520 x 715 mm.



TROUSSE DU CHEF

En nylon extra-fort, fermeture par glissière, structure rigide. Lavable. Nombreux rangements pour accessoires et dossiers. Bandoulière amovible. Dimensions à plat : 480 x 780 mm.

CHEF'S CASE

Extra-strong nylon, zipper, rigid structure. Washable. Many different pockets for accessories and files. Removable shoulder strap.

