

PARING KNIVES COUTEAUX D'OFFICE

Rosewood Handles

Manches en bois de palissandre

	40001	3 1/4" Small handle 3 1/4 po Petit manche	\$ 15.50
	40100	3 1/4" / 3 1/4 po	\$ 17.50
	40000	3 1/4" Wavy 3 1/4 po Ondulé	\$ 17.50
	40410	4" / 4 po	\$ 25.00

Wood Handles / Manches en bois

	40005	2 1/2" / 2 1/2 po	\$ 11.50
	40006	3 1/4" / 3 1/4 po	\$ 11.50

Bird's Beak / Bec d'oiseau

Used for peeling round fruits and vegetables. Because of its shape, it can accomplish these tasks with minimal effort.

Utilisé pour peler fruits et légumes ronds. Sa forme permet d'accomplir ces tâches avec un minimum d'efforts.

	40007	2 1/4" / 2 1/4 po	\$13.50
---	-------	-------------------	---------

	40606	2 1/4" / 2 1/4 po	\$7.50
---	-------	-------------------	--------

Sheep's Foot, Wavy Edge Pied de biche, tranchant ondulé

Wavy Edges are ideally used to cut a crust or skin with a soft inside. Perfect for tomatoes.

Les tranchants ondulés, sont parfaits pour couper la croûte ou la peau des aliments mous à l'intérieur. Idéal pour les tomates.

	40805	3 1/4" / 3 1/4 po	\$6.50
	42807	3 1/4" / 3 1/4 po	\$6.50
	40605	3 1/4" / 3 1/4 po	\$6.50



Small Nylon Handles

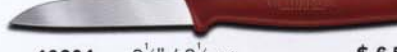
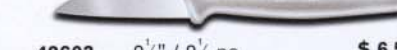
Petits manches en nylon

	40600	3 1/4" / 3 1/4 po	\$ 6.50
	40807	3 1/4" / 3 1/4 po	\$ 6.50
	40601	3 1/4" / 3 1/4 po	\$ 6.50

Small Nylon Handles, Wavy Edge Petits manches en nylon, tranchant ondulé

	40602	3 1/4" / 3 1/4 po	\$ 6.50
	42602	3 1/4" / 3 1/4 po	\$ 6.50
	40603	3 1/4" / 3 1/4 po	\$ 6.50

Sheep's Foot / Pied de biche

	40806	3 1/4" / 3 1/4 po	\$ 6.50
	42806	3 1/4" / 3 1/4 po	\$ 6.50
	40604	3 1/4" / 3 1/4 po	\$ 6.50
	42603	2 1/4" / 2 1/4 po	\$ 6.50



Large Handles / Manches longs

- | | | |
|----------------------|---|---------|
| |  | |
| 40501 | 4" / 4 po | \$ 8.50 |
| |  | |
| 40809 | 4" / 4 po | \$ 8.50 |
| |  | |
| 40502 | 4" / 4 po | \$ 8.50 |
| NEW / NOUVEAU |  | |
| 42605 | 4" / 4 po | \$ 8.50 |
| |  | |
| 42604 | 4" Wavy edge /
4 po Tranchant ondulé | \$ 8.50 |
| |  | |
| 40508 | 3 1/4" / 3 1/4 po | \$ 7.50 |
| |  | |
| 40509 | 3 1/4" Wavy edge /
3 1/4 po Tranchant ondulé | \$ 7.50 |

Forged, Full Tang, Riveted POM Handles Forgés, soie pleine longueur, manches moulés en plastique, avec rivets

Made in Solingen,
Germany

Fabriqués à
Solvingen, Allemagne

- | | | |
|----------------------|---|----------|
| |  | |
| 41603 | 3 1/2" / 3 1/2 po | \$ 44.00 |
| |  | |
| 41604 | 4" / 4 po | \$ 46.00 |
| NEW / NOUVEAU |  | |
| 44660 | 3 1/2" / 3 1/2 po | \$ 44.00 |

Knife Sheaths / Étuis à couteaux

- | | | |
|-------|---|--------|
| |  | |
| 40993 | Nylon, accepts 3 1/4" blade
En nylon pour lame de 3 1/4 po | \$8.50 |

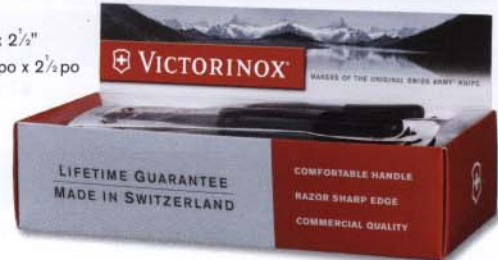
Display Packs / Présentoir pré-emballé

Prepacked display containing 40 Victorinox® tomato knives in an attractive box; makes a fast-moving, counter-top display.

Présentoir pré-emballé comprenant 40 couteaux à tomate Victorinox offerts dans une attrayante boîte. Présentoir de comptoir idéal pour vente rapide.

9 3/4" x 4 1/4" x 2 1/2"

9 3/4 po x 4 1/4 po x 2 1/2 po



- | | | | | |
|---|--------------|---------|---|-----------------|
| ● | 46664 | (40503) | 4 1/2" / 4 1/2 po | \$300.00 |
| | Black / Noir | |  | |
| ● | 46665 | (40504) | 4 1/2" / 4 1/2 po | \$300.00 |
| | Red / Rouge | |  | |
| ● | 46666 | (40553) | 4 1/2" / 4 1/2 po | \$300.00 |
| | Blue / Bleu | |  | |

Kitchen Sets / Ensembles pour la cuisine

- | | | |
|--------------|----------------------------|-----------------|
| 49890 | 3-Piece Utility Set | \$ 20.50 |
|--------------|----------------------------|-----------------|

Ensemble de 3 morceaux utilitaires

Set in a peggable sheath contains:
L'ensemble avec étui pour accrocher, comprend :

- | | | |
|---------|---|---|
| • 40806 | 3 1/4" Sheep's foot parer
3 1/4 po Couteau pied de biche |  |
| • 40600 | 3 1/4" Paring knife
3 1/4 po Couteau d'office |  |
| • 40503 | 4 1/2" Tomato knife
4 1/2 po Couteau à tomate |  |

- | | | |
|--------------|----------------------------|-----------------|
| 46551 | 4-Piece Utility Set | \$ 29.50 |
|--------------|----------------------------|-----------------|

Ensemble de 4 morceaux utilitaires

Red handle knives, with 6" x 9" cutting board.

Couteaux à manche rouge avec planche à découper de 6 po x 9 po.

- | | |
|---------|---|
| • 40502 | 4" Utility knife / 4 po Couteau utilitaire |
| • 40603 | 3 1/4" Wavy parer / 3 1/4 po Couteau d'office, tranchant ondulé |
| • 40601 | 3 1/4" Parer / 3 1/4 po Couteau d'office |



- | | | |
|--------------|-------------------------------------|-----------------|
| 46093 | 4-Piece Cheese and Fruit Set | \$ 39.50 |
|--------------|-------------------------------------|-----------------|

Ensemble de 4 morceaux pour le fromage et les fruits

Black handle knives, with 6" x 9" cutting board. Packaged together as seen above.

Couteaux à manche noir, avec planche à découper de 6 po x 9 po. L'ensemble emballé tel qu'illustré.

- | | | |
|---------|--|---|
| • 40600 | 3 1/4" Parer / 3 1/4 po Couteau d'office |  |
|---------|--|---|

- | | | |
|---------|---|---|
| • 40706 | (2 pcs) - 4 1/4" Cheese
(2 mcx) - 4 1/4 po Couteau à fromage |  |
|---------|---|---|

UTILITY/VEGETABLE KNIVES COUTEAUX UTILITAIRES/À LÉGUMES

Utility Knives, Rosewood Handles Couteaux utilitaires, manches en bois de palissandre



40410 4" / 4 po \$25.00



40002 4 3/4" / 4 3/4 po \$26.00



40003 4 3/4" Wavy edge
4 3/4 po Tranchant ondulé \$27.00



40029 6" Blade, 1 1/4" blade width at handle
6 po Lame, 1 1/4 po au manche \$40.00

Utility Knives, Fibrox Handles Couteaux utilitaires, manches en fibrox



NEW / NOUVEAU 40552 5" / 5 po \$26.00



NEW / NOUVEAU 40556 5" Wavy edge
5 po Tranchant ondulé \$29.00



40570 6" / 6 po \$27.00

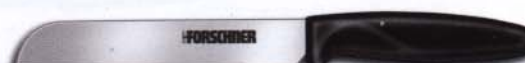
Produce Knives, Carbon Steel Couteaux produits alimentaire, acier au carbone



40099 4 1/4" Wood handle
4 1/4 po Manche en bois \$16.00



40101 4" Nylon handle / 4 po Manche en nylon \$17.00



40102 6" Nylon handle / 6 po Manche en nylon \$18.00



Tomato Knives / Couteaux à tomate



40506 4 1/4" Nylon handle
4 1/4 po Manche en nylon \$9.50



40507 4 1/4" Nylon handle
4 1/4 po Manche en nylon \$9.50

Cheese Knife / Couteau à fromage



40706 4 1/4" Nylon handle
4 1/4 po Manche en nylon \$12.50

Grapefruit Knives / Couteaux à pamplemousse



40096 3 1/4" Wood handle
3 1/4 po Manche en bois \$22.00



41898 3 1/4" Nylon handle
3 1/4 po Manche en nylon \$14.00

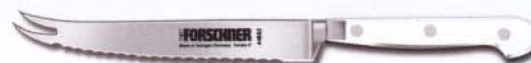
Forged, Full Tang, POM Riveted Handles Forgés, soie pleine longueur, manches moulés en plastique, avec rivets

Made in Solingen,
Germany



Fabriqués à
Solingen, Allemagne

41604 4" Paring/Chef's
4 po Couteau d'office / Couteau chef \$46.00



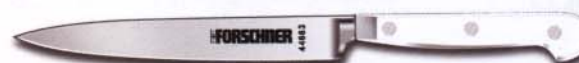
NEW / NOUVEAU 44662 5" Tomato / 5 po Couteau à tomate \$48.00



40818 5" Tomato / 5 po Couteau à tomate \$48.00



41607 5" Utility / 5 po Couteau utilitaire \$49.00



NEW / NOUVEAU 44663 6" Sandwich
6 po Couteau à sandwich \$60.00



VICTORINOX® STEAK KNIVES COUTEAUX À STEAK VICTORINOX®

Rosewood Handles Manches en bois de palissandre

40002	4 ³ / ₄ " / 4 ³ / ₄ po	\$26.00
40003	4 ³ / ₄ " Wavy / 4 ³ / ₄ po Tranchant ondulé	\$27.00
40004	5 ¹ / ₄ " Wavy / 5 ¹ / ₄ po Tranchant ondulé	\$30.00

Nylon Handles, Wavy Edge Manches en nylon, tranchant ondulé

	40503	4 ¹ / ₂ " / 4 ¹ / ₂ po	\$7.50
	40808	4 ¹ / ₂ " / 4 ¹ / ₂ po	\$7.50
	40504	4 ¹ / ₂ " / 4 ¹ / ₂ po	\$7.50
NEW / NOUVEAU	40553	4 ¹ / ₂ " / 4 ¹ / ₂ po	\$7.50
	40505	4 ³ / ₄ " / 4 ³ / ₄ po	\$8.00
NEW / NOUVEAU	46789	4 ¹ / ₄ " Medium handle, six-pack only 4 ¹ / ₄ po Manche moyen Emballage de 6 seulement	\$66.00

Economy STEAK KNIVES COUTEAUX À STEAK - Ligne économie

Nylon Handles, Wavy Edge Manches en nylon, tranchant ondulé

42798	5" Twelve-pack only 5 po Emballage de 12 seulement	\$12.00
42799	5" Twelve-pack only 5 po Emballage de 12 seulement	\$12.00

Wood Handles, Wavy Edge Manches en bois, tranchant ondulé

42498	5" Twelve-pack only 5 po Emballage de 12 seulement	\$16.00
42499	5" Jumbo, 12-pack only 5 po Jumbo, Emballage de 12 seulement	\$34.00
42790	5" Jumbo, full tang 5 po Jumbo, Soie pleine longueur	\$5.00

Steak Knife, Stamped, Full Tang, Wavy Edge Couteaux à steak, découpés, soie pleine longueur, tranchant ondulé

41799	5" / 5 po	\$11.00
NEW / NOUVEAU 41780	5" / 5 po	\$11.00

For our fine selection of boxed steak knife sets, see page 32.
Voir page 32, notre superbe sélection d'ensembles de couteaux à steak

Did You Know

There are multiple stages to manufacturing all Victorinox knives. Each Victorinox knife is constructed by stamping out a single sheet of metal. The blade is hardened, tempered, ground, polished, etched and finished. Victorinox stamped knives feature a ³/₄ or ⁷/₈ tang and are beautifully finished.

Le saviez-vous

Il existe plusieurs étapes dans la fabrication des couteaux Victorinox. Chaque couteau Victorinox est découpé dans une seule feuille de métal. La lame est durcie, trempée, meulée, polie, gravée et finie. Les couteaux découpés Victorinox possèdent une soie de ³/₄ ou ⁷/₈ et sont magnifiquement finis.

CHEF'S KNIVES COUTEAUX CHEF

Rosewood Handles

Manches en bois de palissandre

40029 6" Blade, 1 1/4" blade width at handle
6 po Lame, 1 1/4 po au manche **\$40.00**

40026 7 1/2" Stiff blade, 1 1/2" blade width at handle
7 1/2 po Lame rigide, 1 1/2 po au manche **\$45.00**

40020 8" Blade, 2" blade width at handle
8 po Lame, 2 po au manche **\$57.00**

40021 10" Blade, 2 1/4" blade width at handle
10 po Lame, 2 1/4 po au manche **\$65.00**

40022 12" Blade, 2 3/8" blade width at handle
12 po Lame, 2 3/8 po au manche **\$73.00**

40028 13" Lobster splitter, 3" blade width at handle,
extra heavy
13 po Fendoir à homard, 3 po au manche,
très lourd **\$190.00**

Rosewood Handles, Wavy Edge

Tranchant ondulé, manches en bois de palissandre

40027 7 1/2" Stiff edge 1 1/2" blade width at handle
7 1/2 po Lame, 1 1/2 po au manche **\$47.00**

40023 10" Sandwich knife, wavy/straight edge
10 po Couteau à sandwich, tranchant ondulé/droit **\$67.00**

Fibrox Handles

Manches en Fibrox

NEW / NOUVEAU

40552 5" Blade, 1 1/4" blade width at handle
5 po Lame, 1 1/4 po au manche **\$26.00**

40570 6" Blade, 1 1/4" blade width at handle
6 po Lame, 1 1/4 po au manche **\$27.00**

40523 7 1/2" Blade, 1 1/2" blade width at handle
7 1/2 po Lame, 1 1/2 po au manche **\$30.00**

8" Blade, 2" blade width at handle
8 po Lame, 2 po au manche

● **40520** Black / Noir **\$44.50**
● **40421** Red / Rouge **\$46.00**
● **40451** Blue / Bleu **\$46.00**
● **40471** Yellow / Jaune **\$46.00**
● **40481** Green / Vert **\$46.00**

40524 9" Blade, 1 1/2" blade width at handle
9 po Lame, 1 1/2 po au manche **\$34.00**

10" Blade, 2 1/8" blade width at handle
10 po Lame, 2 1/8 po au manche

● **40521** Black / Noir **\$47.50**
● **40424** Red / Rouge **\$49.00**
● **40454** Blue / Bleu **\$49.00**
● **40474** Yellow / Jaune **\$49.00**
● **40484** Green / Vert **\$49.00**

NEW / NOUVEAU
44521 10" Blade, 2 1/8" blade width at handle,
Blunt safety tip
10 po Lame, 2 1/8 po au manche
bout contondant **\$52.00**

40522 12" Blade, 2 1/4" blade width at handle
12 po Lame, 2 1/4 po au manche **\$58.00**



Fibrox Handles, Wavy Edge Manches en fibrox, tranchant ondulé

- NEW / NOUVEAU 40556** 6" Blade, 1 1/4" blade width at handle
6 po Lame, 1 1/4 po au manche **\$29.00**
- 40720** 7 1/2" / 7 1/2 po **\$30.00**
- 40721** 10" Sandwich wavy/straight edge
10 po Couteau à sandwich, tranchant ondulé/droit **\$52.00**

Stamped Specialty Knives Couteaux de spécialité découpés

Made in
Solingen,
Germany

Fabriqués à
Solingen,
Allemagne

- 41520** 6" Santoko knife, POM handle
6 po Couteau Santoko, manche moulé
en plastique, avec rivets **\$52.00**
- 41521** 7" Usuba knife, POM handle
Couteau Usuba, manche moulé en
plastique, avec rivets **\$54.00**

Carving Forks / Fourchettes à découper

Rosewood / Bois de palissandre

- 40199** 10" Stainless steel, 6" tines
10 po Acier inoxydable, dents de 6 po **\$59.50**

- 40290** 11" Stainless steel, 6" tines
11 po Acier inoxydable, dents de 6 po **\$71.00**

Nylon / Nylon

- 45992** 10 1/2" Stainless steel, 5" tines
10 1/2 po Acier inoxydable, dents de 5 po **\$29.00**

- 40594** 11" Forged stainless steel, 6" tines
11 po Forgée, en acier inoxydable, dents de 6 po **\$78.00**

NEW / NOUVEAU

- 45590** 11" Forged stainless steel, 6" tines
11 po Forgée, en acier inoxydable, dents de 6 po **\$78.00**

Forged, Full Tang, POM Riveted Handles Couteaux forgés, soie pleine longueur, manches moulés en plastique avec rivets

Made in Solingen,
Germany

Fabriqués à
Solingen,
Allemagne

- 41622** 6" Chef's
6 po Couteau chef **\$77.00**
- NEW / NOUVEAU 41525** 7" Santoko knife, granton edge
7 po Couteau Santoko, tranchant Granton **\$100.00**
- 41620** 8" Chef's
8 po Couteau chef **\$92.00**
- 41621** 10" Chef's
10 po Couteau chef **\$105.00**
- NEW / NOUVEAU 41524** 7" Santoko knife, granton edge
7 po Couteau Santoko, tranchant Granton **\$100.00**
- NEW / NOUVEAU 44665** 8" Chef's
8 po Couteau chef **\$92.00**
- NEW / NOUVEAU 40651** 10" Chef's
10 po Couteau chef **\$105.00**
- ### Pot Forks / Fourchettes à marmite
- Rosewood / Bois de palissandre
- 40198** 10" Stainless steel, 6" tines
10 po Acier inoxydable, dents de 6 po **\$64.00**
- Nylon / Nylon
- 40593** 11" Forged stainless steel, 6" tines
11 po Forgée, en acier inoxydable, dents de 6 po **\$72.00**
- 40595** 12" Full tang, 7" tines
12 po Soie pleine longueur, dents de 7 po **\$48.00**
- 40596** 14" Full tang, 8" tines
14 po Soie pleine longueur, dents de 8 po **\$52.00**

SLICERS/CARVING KNIVES ROSEWOOD HANDLES

COUTEAUX À TRANCHER / À DÉCOUPER MANCHES EN BOIS DE PALISSANDRE

Carving Knives / Couteaux à découper

 40024 7" Blade, 1 1/2" blade width at handle \$45.00
7 po lame, 1 1/2 po au manche

 40026 7 1/2" Stiff blade, 1 1/2" blade width at handle \$45.00
7 1/2 po lame rigide, 1 1/2 po au manche

 40034 8" Stiff blade, 1 1/2" blade width at handle \$44.50
8 po lame rigide, 1 1/2 po au manche

 40044 10" Semi-flex blade \$52.00
10 po lame semi-flexible

 40045 12" Semi-flex blade \$63.00
12 po lame semi-flexible

Carving Knives, Wavy Edge Couteaux à découper, tranchant ondulé

 40025 7" Blade, 1 1/2" blade width at handle \$47.00
7 po lame, 1 1/2 po au manche

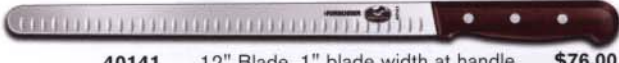
 40027 7 1/2" Blade, 1 1/2" blade width at handle \$47.00
7 1/2 po lame, 1 1/2 po au manche

 40041 10" Blade, 1 1/2" blade width at handle \$52.00
10 po lame, 1 1/2 po au manche

Flexible Blades, 1" Blade Width at Handle Lames flexibles, 1 po au manche

 40047 12" Blade / 12 po lame \$60.00

Slicers, Granton Edge Couteaux à trancher, tranchant Granton

 40141 12" Blade, 1" blade width at handle \$76.00
12 po lame, 1 po au manche

 40149 10" Blade, 1 1/2" blade width at handle \$72.00
10 po lame, 1 1/2 po au manche

 40240 12" Blade, 1 1/2" blade width at handle \$77.00
12 po lame, 1 1/2 po au manche

Ham Slicers, 1 1/2" Blade Width at Handle Couteau à jambon, 1 1/2 po au manche

 40143 10" \$48.50
10 po

 40145 12" \$60.00
12 po

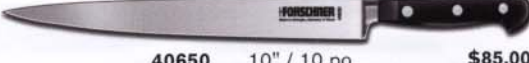
 40147 14" \$71.00
14 po

Forged, Full Tang, POM Handles Couteaux forgés, soie pleine longueur, manches moulés en plastique avec rivets

Made in Solingen, Germany, high carbon, no stain blades.

 41640 8" / 8 po \$76.00

Fabriqués à Solingen, Allemagne, haute teneur de carbone, lames anti-taches

 40650 10" / 10 po \$85.00

 44664 8" / 8 po \$76.00



SLICERS / CARVING KNIVES FIBROX HANDLES

COUTEAUX À TRANCHER / À DÉCOUPER MANCHES EN FIBROX

Carving Knives / Couteaux à découper

41511 7" Stiff blade
7 po Lame rigide \$32.00

40534 8" Stiff blade
8 po Lame rigide \$34.00

40540 10" Semi-flexible blade
10 po Lame semi-flexible \$41.00

40541 12" Semi-flexible blade
12 po Lame semi-flexible \$49.00

41541 10" Semi-flexible blade, 1 1/2"
serration at handle
10 po Lame semi-flexible, 1 1/2 po
dentelée au manche \$40.00

Wavy Edge / Tranchant ondulé



10 1/4" Curved blade / 10 1/4 po Lame courbée

● 40547 Black / Noir \$45.00
NEW / NOUVEAU ● 40423 Red / Rouge \$47.00
NEW / NOUVEAU ● 40453 Blue / Bleu \$47.00
NEW / NOUVEAU ● 40473 Yellow / Jaune \$47.00
NEW / NOUVEAU ● 40483 Green / Vert \$47.00

40640 10"
10 po \$40.00

40641 12"
12 po \$50.00

40642 14"
14 po \$61.00

Carving Knives, Wavy Edge Couteaux à découper, tranchant ondulé

41540 8" Nylon handle
8 po Manche en nylon \$28.00

40546 10" Semi-flexible blade
10 po Lame semi-flexible \$40.00

40721 10" Sandwich knife, wavy/straight edge
10 po Couteau à sandwich, tranchant
ondulé/droit \$52.00

Slicers, Granton Edge Couteaux à trancher, tranchant Granton

40645 12" Blade, 1 1/2" blade width at handle
12 po Lame, 1 1/2 po au manche \$61.00

40646 14" Blade, 1 1/2" blade width at handle
14 po Lame, 1 1/2 po au manche \$83.00

40643 12" Salmon knife, flexible blade
12 po Couteau à saumon, lame flexible \$62.00

Slicers / Couteaux à trancher

NEW / NOUVEAU 40551 10" Super Slicer
10 po Super couteau à trancher \$43.00

40542 10"
10 po \$37.00

40543 12"
12 po \$47.00

40544 14"
14 po \$57.00

BREAD KNIVES COUTEAUX À PAIN

Rosewood Handles

Manches en bois de palissandre



40048 7" 7 po \$38.00



40049 8" 8 po \$43.00



40040 10 1/4" 10 1/4 po \$59.00

Rated best bread knife by a leading gourmet consumer magazine. A terrifically sharp blade with all the best traits – length, curvature, and serration design. Also available with a Fibrox handle.

Classé meilleur couteau à pain par une importante revue gastronomique. Une lame extrêmement tranchante possédant les meilleures caractéristiques – longueur, courbure et dentelure. Aussi disponible avec manche en Fibrox.



40144 10" 10 po \$52.50



40146 12" 12 po \$62.00



40148 14" 14 po \$74.00

Offset, Wood Handle

Lame coudée, manche en bois



41290 7 1/2" / 7 1/2 po \$27.00

Did You Know

Wavy Edge – especially useful for cutting soft products with a hard crust (bread) or tough skin (sausages and tomatoes).

Straight Edge – recommended for cutting raw meat, slicing salmon and chopping vegetables. A straight edge can be sharpened using a sharpening steel.

Le saviez-vous

Tranchant ondulé – très utile pour couper les produits mous avec une croûte dure (pain) ou avec une peau coriace (saucisses et tomates).

Tranchant droit – recommandé pour couper la viande crue, trancher le saumon et hacher les légumes. Un tranchant droit peut être affûté avec un fusil à affûter.



Fibrox Handles / Manches en Fibrox



40548 7" 7 po \$27.00



40549 8" 8 po \$31.00



10 1/4" Curved blade / 10 1/4 po Lame courbée

- 40547 Black / Noir \$45.00
- 40423 Red / Rouge \$47.00
- 40453 Blue / Bleu \$47.00
- 40473 Yellow / Jaune \$47.00
- 40483 Green / Vert \$47.00

Nylon Handles / Manches en nylon



41694 7 1/2" Offset 7 1/2 po Lame coudée \$24.00



40550 9" Offset 9 po Lame coudée \$36.00



41695 10" Curved 10 po Lame courbée \$35.00

Forged, Full Tang, POM Riveted Handle

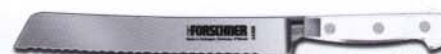
Couteaux forgés, soie pleine longueur, manches moulés en plastique avec rivets

Made in Solingen, Germany



41646 8" Blade 8 po Lame \$83.00

Fabriqués à Solingen, Allemagne,



NEW / NOUVEAU 44666 8" Blade 8 po Lame \$83.00



FORGED KNIVES COUTEAUX FORGÉS

Plastic Over Molded Handles, Full Tang

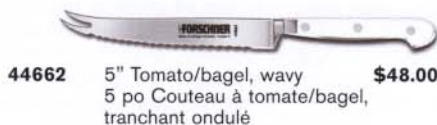
Manches moulés en plastique, soie pleine longueur

NEW - The black full tang POM (plastic over molded) handles and high carbon, no stain blades has now expanded to an assortment with white handles. Made in Solingen, Germany.

NOUVEAU - Les manches noirs moulés en plastique avec soie pleine longueur et lames anti-taches à haute teneur en carbone, sont maintenant offerts dans une toute nouvelle sélection avec manches blancs. Fabriqués à Solingen, Allemagne.



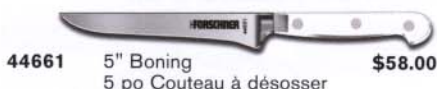
44660 3 1/2" Paring
3 1/2 po Couteau d'office \$44.00



44662 5" Tomato/bagel, wavy
5 po Couteau à tomate/bagel,
tranchant ondulé \$48.00



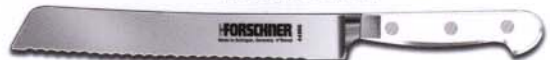
44663 6" Utility
6 po Couteau utilitaire \$60.00



44661 5" Boning
5 po Couteau à désosser \$58.00



41524 7" Santoko knife,
granton edge
7 po Couteau Santoko,
tranchant Granton \$100.00



44666 8" Bread
8 po Couteau à pain \$83.00



44664 8" Slicer
8 po Couteau à trancher \$76.00



44665 8" Chef's
8 po Couteau chef \$92.00



40651 10" Chef's
10 po Couteau chef \$105.00



41603 3 1/2" Paring
3 1/2 po Couteau d'office \$44.00



41604 4" Paring
4 po Couteau d'office \$46.00



41607 5" Utility
5 po Couteau utilitaire \$49.00



40818 5" Tomato / bagel, wavy
5 po Couteau à tomate /
bagel, tranchant ondulé \$48.00



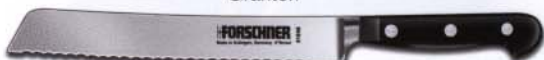
41610 5" Boning
5 po Couteau à désosser \$58.00



41512 6" Boning, flexible
6 po Couteau à désosser flexible \$65.00



41525 7" Santoko knife, granton edge
7 po Couteau Santoko, tranchant
Granton \$100.00



41646 8" Bread
8 po Couteau à pain \$83.00



41640 8" Slicer
8 po Couteau à trancher \$76.00



40650 10" Slicer
10 po Couteau à trancher \$85.00



41622 6" Chef's
6 po Couteau chef \$77.00



41620 8" Chef's
8 po Couteau chef \$92.00



41621 10" Chef's
10 po Couteau chef \$105.00

Stamped, POM Handle, Full Tang / Découpés, manches MEP, soie pleine longueur



41520 6" Santoko knife
6 po Couteau Santoko \$52.00



41521 7" Usuba knife
Couteau Usuba \$54.00

BONING KNIVES COUTEAUX À DÉOSSER

Rosewood Handles

Manches en bois de palissandre

Wide, Stiff Blades

Lames larges, épaisses et rigides

- | | | | |
|-------|------------|---|---------|
| 40217 | 5"
5 po |  | \$35.50 |
| 40213 | 6"
6 po |  | \$36.00 |
| 40310 | 6"
6 po |  | \$36.00 |

Narrow Blades / Lames étroites

- | | | | |
|-------|--------------------------|---|-----------------------|
| 40214 | 6" Stiff blade / 6 po |  | Lame rigide \$36.00 |
| 40015 | 6" Flexible blade / 6 po |  | Lame flexible \$36.00 |

Curved Blades / Lames courbées

Use a curved boning knife for a better working angle when cutting close to and around the bone.

Utiliser un couteau à désosser à lame courbée pour obtenir un meilleur angle de travail lorsque vous coupez près et autour de l'os.

- | | | | |
|-------|-----------------------------------|---|-----------------------------------|
| 40218 | 5" Semi-stiff blade
5 po |  | Lame semi-rigide \$35.50 |
| 40215 | 6" Semi-stiff blade
6 po |  | Lame semi-rigide \$36.00 |
| 40118 | 6" Wide, semi-stiff blade
6 po |  | Lame large et semi-rigide \$36.00 |

Did You Know

All Victorinox® professional knives are conical ground on the full length of the blade as well as ground crosswise. This results in a wider break point with less risk of the blade breaking and less resistance for ease of cutting. Victorinox uses only first grade A quality steel x50CR MO composition, with a rockwell hardness of 55-56 HRC for high edge retention.

Le saviez-vous

Tous les couteaux professionnels Victorinox® sont affûtés en forme conique sur toute la longueur de la lame et polie en travers de la lame. Ce qui résulte en un point de brisure plus large avec moins de risque que la lame ne se brise et moins de résistance pour faciliter la coupe. Victorinox utilise seulement de l'acier de première qualité, une composition de x50CR MO avec un degré de dureté Rockwell de 55-56 HRC afin de garder sa coupe plus longtemps.

Bone Dust Scrapers Grattoirs de poudre d'os

- | | | | |
|-------|---|---|--------|
| 40692 | Round, white poly
Grattoir rond en nylon blanc |  | \$6.00 |
| 40693 | Square, white poly
Grattoir carré en nylon blanc |  | \$6.00 |

Did You Know

Use a narrow boning knife on ribs and chops, where a thin blade is needed to cut easily through bone and cartilage. Use a wide boning knife for chicken and pork.

Le saviez-vous

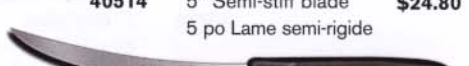
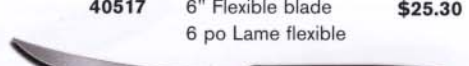
Pour les côtes et les côtelettes, on doit utiliser un couteau à désosser étroit car une lame étroite est nécessaire pour faciliter la coupe entre les os et les cartilages. Pour le porc et le poulet, on doit utiliser un couteau à désosser large.



Fibrox Handles, Straight Blades Manches en Fibrox, lames droites

- | | | |
|---|---|----------------|
|  | 40510 5" Narrow, stiff blade
5 po Lame rigide et étroite | \$24.80 |
|  | 40512 5" Narrow, flexible blade
5 po Lame étroite et flexible | \$24.80 |
|  | 40513 6" Narrow, flexible blade
6 po Lame étroite et flexible | \$25.30 |
|  | 40511 6" Narrow, stiff blade
6 po Lame rigide et étroite | \$25.30 |
|  | 40613 8" Flexible blade
8 po Lame flexible | \$34.00 |

Curved Blades / Lames courbées

- | | | |
|---|---|----------------|
|  | 40516 5" Flexible blade
5 po Lame flexible | \$24.80 |
|  | 40514 5" Semi-stiff blade
5 po Lame semi-rigide | \$24.80 |
|  | 40517 6" Flexible blade
6 po Lame flexible | \$25.30 |
|  | 40610 6" Semi-stiff blade / 6 po Lame semi-rigide | \$25.30 |

- | | | |
|----------------|----------------|----------------|
| ● 40515 | Black / Noir | \$25.30 |
| ● 40420 | Red / Rouge | \$27.00 |
| ● 40450 | Blue / Bleu | \$27.00 |
| ● 40470 | Yellow / Jaune | \$27.00 |
| ● 40480 | Green / Vert | \$27.00 |

- | | | |
|---|--|----------------|
|  | 40610 6" Wide, stiff blade
6 po Lame large et rigide | \$25.30 |
|---|--|----------------|

Wide, Straight Blades Lames larges et droites

- | | | |
|---|---|----------------|
|  | 40614 5" Stiff blade
5 po Lame rigide | \$24.80 |
|  | 40615 6" Stiff blade
6 po Lame rigide | \$25.30 |
|  | 40612 6" Stiff blade
6 po Lame rigide | \$25.30 |
|  | 41510 7" Stiff blade
7 po Lame rigide | \$30.00 |
|  | 40812 6" Granton edge, stiff blade
6po Tranchant Granton, lame rigide | \$34.00 |

Narrow, Straight Blades Lames droites et étroites

- | | | |
|---|--|----------------|
|  | 40518 5" Semi-flexible blade
5 po Lame semi-flexible | \$24.80 |
|  | 40519 6" Semi-flexible blade
6 po Lame semi-flexible | \$25.30 |

Chicken / Couteau à poulet

- | | | |
|---|---|----------------|
|  | 40713 3" Chicken deboning
3 po Couteau à désosser le poulet | \$24.80 |
|---|---|----------------|

Rabbit / Couteau à lapin

- | | | |
|---|-------------------------------------|----------------|
|  | 40811 4" Rabbit / 4 po Lapin | \$20.50 |
|---|-------------------------------------|----------------|

Forged, Full Tang, Riveted POM Handles Couteaux forgés, soie pleine longueur, manches moulés en plastique, avec rivets

Made in Solingen,
Germany

Fabriqués à
Solingen,
Allemagne

- | | | |
|---|---|----------------|
|  | 41610 5" Semi-stiff / 5 po Semi-rigide | \$58.00 |
|  | 41512 6" Flexible / 6 po Flexible | \$65.00 |
|  | 44661 5" Semi-stiff / 5 po Semi-rigide | \$58.00 |

BUTCHER KNIVES COUTEAUX DE BOUCHER



Butcher Knives, Rosewood Handles Couteaux de boucher, manches en bois de palissandre



40135 8" 8 po \$58.00

40136 10" 10 po \$67.00

40138 14" 14 po \$103.00

Cimeter Knives, Rosewood Handles Couteaux cimeterre, manches en bois de palissandre



40131 10" 10 po \$67.00

40133 12" 12 po \$83.00

40134 14" 14 po \$103.00

Did You Know

Quality cutlery deserves good care. Victorinox® cutlery is designed to last for years; it is razor-sharp and ready to use. Select a proper cutting surface. Use a knife only for its intended function. While our nylon and fibrox handle knives are dishwasher safe, it is not recommended. Instead, wash by hand in warm soapy water and rinse thoroughly, dry and store immediately.

Le saviez-vous

Des couteaux de qualité méritent un bon entretien. Tous les couteaux professionnels de Victorinox sont conçus pour durer pendant des années; ils sont tranchants comme une lame de rasoir et prêts à être utilisés. Choisissez une bonne surface pour couper. Utilisez un couteau seulement pour la fonction pour laquelle il a été fabriqué. Même si les couteaux avec manches en nylon ou en Fibrox, peuvent aller au lave-vaisselle, il n'est pas recommandé de le faire. Il faut les laver à la main dans une eau tiède savonneuse, les rincer complètement, les assécher et les ranger immédiatement.

Flank & Shoulder Knife, Rosewood Handles Couteau à flanchet et épaule, manche en bois de palissandre



40034 8" Stiff blade / 8 po lame rigide \$44.50

Skinning Knives, Rosewood Handles Couteaux à dépouiller, manches en bois de palissandre



40038 6" 6 po \$46.50

Skinning Knives, Fibrox Handles Couteaux à dépouiller, Manches en Fibrox



40639 6" 6 po \$35.00



40730 6" Stiff blade 6 po lame rigide \$31.00



40532 5" Lamb skinning knife 5 po Couteau à agneau \$34.00



40535 5" 5 po \$34.00



40536 6" 6 po \$35.00



All Victorinox knives feature a taper ground beveled edge. The knives are thicker on top, and thinner as well as extremely sharp on the edge. We do not use a hollow ground blade.

Tous les couteaux Victorinox sont dotés d'une surface effilée en biseau. Les couteaux sont plus épais sur le dessus de la lame, extrêmement coupants et plus minces au tranchant. Nous n'utilisons pas une lame à surface biconcave.

Butcher Knives, Fibrox Handles

Couteaux de boucher, manches en Fibrox



40635 7" \$37.00

7 po

40733 8" \$42.50

8 po



40530 10" Black / 10 po Noir \$49.50

NEW / NOUVEAU 40422 10" Red / 10 po Rouge \$51.00

NEW / NOUVEAU 40452 10" Blue / 10 po Bleu \$51.00

NEW / NOUVEAU 40472 10" Yellow / 10 po Jaune \$51.00



40531 12" \$60.00

12 po



40533 8" Granton edge \$51.50

8 po Tranchant Granton



40638 10" Granton edge \$75.00

10 po Tranchant Granton

Flank & Shoulder Knife, Fibrox Handles

Couteau à flanchet et épaule, manche en Fibrox



40534 8" Stiff blade \$34.00

8 po Lame rigide

Boning & Sticking Knife, Fibrox Handles

Couteau à désosser et couteau à saigner, manche en Fibrox



41511 7" Stiff blade \$32.00

7 po Lame rigide

Cimeter Knives, Fibrox Handles

Couteaux cimeterre, manches en Fibrox



40539 10" Black / 10 po Noir \$50.50

NEW / NOUVEAU 40425 10" Red / 10 po Rouge \$52.00

NEW / NOUVEAU 40455 10" Blue / 10 po Bleu \$52.00

NEW / NOUVEAU 40475 10" Yellow / 10 po Jaune \$52.00



40630 12" / 12 po \$61.00



41534 14" / 14 po \$76.00



40632 12" Granton edge \$90.00

12 po Tranchant Granton

Breaking Knives, Fibrox Handles

Petits couteaux cimeterre, manches en Fibrox



40537 8" / 8 po \$37.50



40538 10" / 10 po \$50.00

Did You Know

A Granton edge, or "Kullenschliff" edge, has hollowed out grooves on the sides of the blade. These grooves fill with the fat and juices of the product being sliced, which allows for thin, even cuts without tearing or shredding the meat.

Le saviez-vous

Un tranchant Granton, ou Kullenschliff, possède des rainures en forme d'alvéoles de chaque côté de la lame. Ces rainures laissent passer le gras et les jus des produits coupés, ce qui permet des tranches minces et égales sans déchirer ou déchiqueter la viande.

FILLET/FISHING KNIVES COUTEAUX À FILET ET À POISSON



Rosewood Handles

Manches en bois de palissandre

- | | | |
|---|--|----------------|
|  | 40110 5" Straight semi-flexible blade
5 po Lame droite semi-flexible | \$35.50 |
|  | 40111 6" Straight semi-flexible blade
6 po Lame droite semi-flexible | \$36.00 |
|  | 40311 7" Straight very flexible blade
7 po Lame droite très flexible | \$39.00 |
|  | 40117 7" Fillet / 7 po Filet | \$36.00 |

Fibrox Handles / Manches en Fibrox

- | | | |
|---|--|----------------|
|  | 40715 7" Straight very flexible blade
7 po Lame droite très flexible | \$31.00 |
|  | 40710 7" Stiff blade
7 po Lame rigide | \$30.00 |
|  | 40711 8" Semi-flexible blade
8 po Lame semi-flexible | \$32.00 |

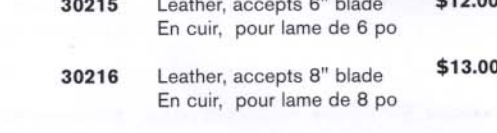
Fibrox Handles / Manches en Fibrox

- | | | |
|---|---|----------------|
|  | 40546 10" Wavy edge
10 po Tranchant ondulé | \$40.00 |
|  | 40643 12" Salmon slicer, granton edge
12 po Couteau à saumon, tranchant Granton | \$62.00 |

Fibrox Handles / Manches en Fibrox

- | | | |
|---|---|----------------|
|  | 40714 6" Fillet, semi-flexible
6 po Filet, semi-flexible | \$23.00 |
|  | 40616 7" Boning, semi-flexible
7 po Couteau à désosser semi-flexible | \$27.00 |
|  | 40619 6" Fillet, semi-flexible blade
6 po Filet, à lame semi-flexible | \$28.00 |
|  | 40812 6" Boning, stiff blade, granton edge
6 po Couteau à désosser à lame rigide, tranchant Granton | \$34.00 |
|  | 40618 6" Fillet, straight, flexible blade, nylon handle
6 po Filet, lame droite et flexible manche en nylon | \$17.50 |

Knife Sheaths / Étuis à couteaux

- | | | |
|---|--|----------------|
|  | 30215 Leather, accepts 6" blade
En cuir, pour lame de 6 po | \$12.00 |
|  | 30216 Leather, accepts 8" blade
En cuir, pour lame de 8 po | \$13.00 |
|  | 40993 Nylon, accepts 3 1/4" blade
En nylon pour lame de 3 1/4 po | \$8.50 |



FISHING KNIVES & TOOLS COUTEAUX À POISSON ET OUTILS

Nylon Handles / Manches en nylon

40600  3 1/4" Straight edge
3 1/4 po Tranchant droit **\$6.50**

40807  3 1/4" Straight edge
3 1/4 po Tranchant droit **\$6.50**

40601  3 1/4" Straight edge
3 1/4 po Tranchant droit **\$6.50**

40602  3 1/4" Wavy edge
3 1/4 po Tranchant ondulé **\$6.50**

42602  3 1/4" Wavy edge
3 1/4 po Tranchant ondulé **\$6.50**

40603  3 1/4" Wavy edge
3 1/4 po Tranchant ondulé **\$6.50**

NEW / NOUVEAU

41894  5" Fish tweezers, stainless steel
5 po Pincette à poisson,
acier inoxydable **\$24.00**

40592  3" Clam knife, nylon handle
3 po Couteau à palourdes,
manche en nylon **\$15.00**

44691  Oyster knife, nylon handle
Ouvre-huîtres, manche en nylon **\$40.00**

Lobster Splitter / Fendoir à homard



40028 12", 3" width at handle, extra heavy,
rosewood handle
12 po, 3 po au manche, très lourd,
manche en bois de palissandre **\$190.00**

CLEAVERS / COUPERETS

Wood Handles / Manches en bois

40092  Household, rosewood handle, 1 lb., 6" x 3"
Domestique, manche en bois de palissandre
1 lb, 6 po x 3 po **\$97.00**

40093  Restaurant, rosewood handle, 1 1/2 lbs., 7" x 3 1/2"
Restaurant, manche en bois de palissandre
1 1/2 lbs, 7 x 3 1/2 po **\$113.00**

40091  Walnut handle, 1 lb., 7" x 3"
Manche en bois de noyer, 1 lb., 7 po x 3 po **\$54.00**

40090  Chinese, curved, walnut handle, 8" x 3"
Chinois, courbé, Manche en bois de noyer, 8 po x 3 po **\$50.00**

Fibrox Handle / Manche en Fibrox

40590  1 lb., 7" x 2 1/2"
1 lb., 7 po x 2 1/2 po **\$59.00**

Nylon Handles / Manches en nylon

41591  15 oz., 7" x 3 1/2"
15 oz., 7 po x 3 1/2 po **\$53.00**

41589  Chinese, curved 8" x 3"
Chinois, courbé, 8 po x 3 po **\$49.00**

KNIVES WITH
COUTEAUX AVEC



Microban™

IN THE HANDLE
DANS LE MANCHE

antimicrobial product protection
produit de protection antimicrobien

What is Microban™ antimicrobial product protection?

Microban Product Protection is a safe, durable and effective antimicrobial protection built into industrial and consumer products to help keep them cleaner between washings. It inhibits the growth of bacteria, mold and fungus that cause odor and stains.

How does it work?

Microban Product Protection is built into products during manufacturing to provide continuous protection against bacteria for the life of the product. Upon contact with bacteria, Microban Product Protection penetrates the bacteria's cell wall and destroys its ability to function, grow and reproduce.

Is it safe?

Microban Product Protection contains one of the most widely tested antimicrobial ingredients in the world. This ingredient can also be found in everyday house-hold products such as toothpaste, mouthwash and deodorant.

In addition to independent laboratory testing, Microban Product Protection products have been extensively tested in actual food manufacturing environments. Microban Product Protection has also passed stringent U.S., E.U. and U.K. safety requirements.

Microban and the Microban symbol are registered trademarks of the Microban Products Company, Huntersville, NC.

Qu'est-ce que le produit de protection antimicrobien Microban?

Le produit de protection Microban® est une protection antimicrobienne sécuritaire, durable et efficace, intégrée à certains produits industriels et de consommation, pour leur permettre de rester plus propres entre les lavages. Elle freine la prolifération des bactéries, moisissures et champignons qui causent taches et odeurs.

Comment fonctionne-t-il?

Le produit de protection Microban® est intégré dans les produits lors de leur fabrication, apportant une protection continue contre les bactéries, et ce, pour toute la durée du produit. Dès le premier contact avec les bactéries, le produit de protection Microban® pénètre la paroi cellulaire des bactéries et détruit leur habileté à fonctionner, à croître et à se reproduire.

Est-ce sécuritaire?

Le produit de protection Microban® contient un des ingrédients antimicrobiens les plus testés au monde. Cet ingrédient se retrouve aussi dans certains produits domestiques quotidiens tels que le dentifrice, le rince-bouche et le déodorant.

En plus des tests subis en laboratoires indépendants, les produits, avec le produit de protection Microban, ont subi des tests approfondis dans des usines de produits alimentaires. Le produit de protection Microban® a également répondu aux exigences de sécurité rigoureuses aux États-Unis, en Europe et au Royaume-Uni.

Microban et le symbole Microban sont des marques de commerce déposées de Microban Products Company, Huntersville, NC.

Paring Knives / Couteaux d'office



46600 3 1/4" / 3 1/4 po \$7.50



46602 3 1/4" Wavy edge
3 1/4 po Tranchant ondulé \$7.50

Utility Knives / Couteaux Utilitaires



46501 4" / 4 po \$10.00



46503 4 1/2" Tomato knife, wavy edge
4 1/2 po Couteau à tomate,
tranchant ondulé \$8.50

Bread Knives / Couteaux à pain



46549 8" Wavy edge
8 po Tranchant ondulé \$36.00



46547 10 1/4" Wavy edge
10 1/4 po Tranchant ondulé \$53.00

Chef's Knives / Couteaux chef



46523 7 1/2" \$35.00

7 1/2 po \$39.00

46524 9" \$39.00

9 po



46520 8" Extra broad blade
8 po lame très large \$52.00

46521 10" Extra broad blade
10 po lame très large \$57.00

Wavy Slicers / Couteaux à trancher ondulés



46640 10" Wavy edge
10 po Tranchant ondulé \$47.00

46641 12" Wavy edge
12 po Tranchant ondulé \$57.00



MICROBAN™ ANTIMICROBIAL PRODUCT PROTECTION MICROBAN™ - PRODUIT DE PROTECTION ANTIMICROBIEN

Vegetable Knife Parer / Rabbit Couteau d'office à légumes / à lapin



46811 4" / 4 po \$24.00

Boning Knives / Couteaux à désosser



46612 6" Straight wide blade
6 po Lame droite large \$30.00



46614 5" Straight narrow blade
5 po Lame droite étroite \$29.50

46615 6" Straight wide, stiff blade
6 po Lame droite, large et rigide \$30.00



46618 5" Straight extra narrow blade
5 po Lame droite très étroite \$29.50



46510 5" Narrow blade
5 po Lame étroite \$29.50

46512 5" Flexible narrow blade
5 po Lame étroite flexible \$29.50

46513 6" Flexible narrow blade
6 po Lame étroite flexible \$30.00



46610 6" Curved blade / 6 po Lame courbée \$30.00



46514 5" Narrow curved blade
5 po Lame étroite courbée \$29.50

46515 6" Narrow curved blade
6 po Lame étroite courbée \$30.00

46516 5" Narrow curved flexible blade
5 po Lame étroite, courbée et flexible \$29.50

46517 6" Narrow curved flexible blade
6 po Lame étroite, courbée et flexible \$30.00

Boning and Sticking Knife Couteau à désosser et à saigner



46511 7" Stiff blade
7 po Lame rigide \$37.00

Fillet Knife / Couteau à filet



46619 6" Flexible blade
6 po Lame flexible \$33.00

Skinning Knife / Couteau à dépouiller



46536 6"
6 po \$41.00

46532 5"
5 po \$40.00

Butcher's and Breaking Knives Couteau de boucher et petit cimeterre



46530 10" Wide tip
10 po Large pointe \$58.00

46537 8" Curved breaking knife
8 po Petit cimeterre courbé \$43.00

46539 10" Curved cimeter
10 po Couteau cimeterre courbé \$59.00

Carving Fork / Fourchette à découper



46992 6" Tines, 10 1/4" overall length
6 po Dents, 10 1/4 po longueur totale \$30.00

SPATULAS AND TURNERS SPATULES ET PELLERES

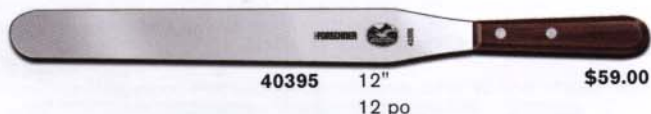
Spatulas, Rosewood Handles Spatules, manches en bois de palissandre



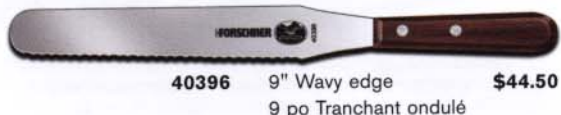
40393 8"
8 po \$35.50



40394 10"
10 po \$44.50



40395 12"
12 po \$59.00



40396 9" Wavy edge
9 po Tranchant ondulé \$44.50

Spatulas, Nylon Handles Spatules, manches en nylon



40598 4"
4 po \$16.50



40599 6"
6 po \$18.50



40690 8"
8 po \$25.00

Offset Spatulas, Rosewood Handles Spatules coudées, manches en bois de palissandre



40397 10"
10 po \$53.50



40398 12"
12 po \$67.00

Did You Know / Le saviez-vous

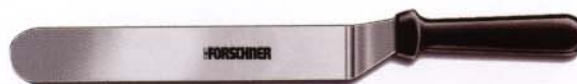
All Victorinox® spatulas are available with a full size peggable sheath for ease of merchandising.

Toutes les spatules Victorinox sont offertes avec un étui pleine dimension, pour fixation et ainsi, faciliter la vente.

Offset Spatulas, Nylon Handles Spatules coudées, manches en nylon



40747 6"
6 po \$30.00



40748 8"
8 po \$32.00



40749 10"
10 po \$34.00



40411 10"
10 po \$42.00

Pie Servers / Pelles à tarte



40391 5 1/2" Walnut handle
5 1/2 po Manche en bois de noyer \$19.00



41696 5" Nylon handle
5 po Manche en nylon \$14.00



NEW NOUVEAU 41612 3" x 5" Wood handle
3 po x 5 po Manche en bois \$24.00



NEW NOUVEAU 41613 3" x 5" Nylon handle
3 po x 5 po Manche en nylon \$24.00



Turners, Nylon Handles Pelles à tourner, manches en nylon



40691 6" Turner / 6 po Pelles \$27.00



NEW 42693 5" x 6" Heavy duty nylon handle \$34.00
NOUVEAU 5 po x 6 po Très robuste, manche en nylon



42691 3" x 8" Perforated \$23.00
3 po x 8 po Perforée

Slotted Turners / Pelles à tourner avec fentes



40312 3" x 6" Nylon handle \$36.00
3 po x 6 po Manche en nylon



40415 3" x 6" Walnut handle \$36.00
3 po x 6 po Manche en bois de noyer

Turners, Walnut Handles Pelles à tourner, manches en bois de noyer



40296 3" x 8" \$34.00
3 po x 8 po



40297 3" x 8" \$32.00
3 po x 8 po

Scrapers / Grattoirs



40597 3" x 6" Block scraper \$14.00
3 po x 6 po Grattoir à table de boucher

CHEF'S UTENSILS USTENSILES DE CHEF



Peelers / Éplucheurs

- | | | |
|-------|---|--------|
| |  | |
| 40490 | 2 1/4" Right handed, wood handle
2 1/4 po Pour droitiers, manche en bois | \$6.50 |
| |  | |
| 40399 | 2 1/4" Double edge, wood handle
2 1/4 po Double tranchant, manche en bois | \$6.50 |
| |  | |
| 40694 | 2 1/4" Double edge, nylon handle
2 1/4 po Double tranchant, manche en nylon | \$7.50 |
| |  | |
| 40695 | 2 1/4" Double edge, nylon handle
2 1/4 po Double tranchant, manche en nylon | \$7.50 |
| |  | |
| 41891 | 2 1/4" Right handed, nylon handle
2 1/4 po Pour droitiers, manche en nylon | \$6.00 |

Zesters / Zesteurs

- | | | |
|-------|---|---------|
| |  | |
| 40493 | Wood handle / Manche en bois | \$26.00 |
| |  | |
| 41893 | Nylon handle / Manche en nylon | \$13.00 |
| |  | |
| 40705 | Nylon handle / Manche en nylon | \$14.50 |

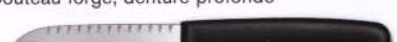
Channel Knives / Canneleurs

- | | | |
|-------|---|---------|
| |  | |
| 40492 | Wood handle / Manche en bois | \$27.00 |
| |  | |
| 40793 | Nylon handle / Manche en nylon | \$13.00 |

Apple Corers / Vide-pommes

- | | | |
|-------|---|---------|
| |  | |
| 41095 | 3 1/2" Wood handle / 3 1/2 po Manche en bois | \$15.50 |
| |  | |
| 41690 | 3" Nylon handle / 3 po Manche en nylon | \$8.00 |

Decorating Knives / Couteaux à décorer

- | | | |
|-------|---|---------|
| |  | |
| 41093 | 4" Forged, deep serration
4 po Couteau forgé, denture profonde | \$79.00 |
| |  | |
| 41896 | 4" Multiple edge, nylon handle
4 po Double tranchant, manche en nylon | \$18.00 |
| |  | |
| 41897 | 4", Nylon handle / 4 po Manche en nylon | \$18.00 |

Garnishing Kits / Ensembles à garniture

48997

\$100.00

7-Piece vinyl roll contains:

- Vegetable peeler
- Butter curler
- Channel knife
- Melon baller
- Decorating knife
- Apple corer
- Lemon zester

Cet étui en vinyle contient 7 pièces :

- éplucheur,
- coquille à beurre,
- canneleur,
- cuillère parisienne,
- couteau à décorer,
- vide-pomme,
- zesteur.



46550

\$88.00

6-Piece canvas roll contains:

- Vegetable peeler
- Decorating knife
- Fruit decorator
- Channel knife
- Melon baller
- Lemon zester

Cette trousse en toile contient 6 pièces :

- éplucheur,
- couteau à décorer,
- décorateur à fruits,
- canneleur,
- cuillère parisienne,
- zesteur.





Did You Know / Le saviez-vous

Our core assortment of chef's utensils provides all the specialty equipment for the truly creative chef. Use our professional garnishing tools to create fruit and vegetable specialties. All utensils have stainless steel cutting edges and a choice of durable nylon or natural wood handles.

Notre sélection d'ustensiles offre tous les instruments de travail spécialisés nécessaires à la créativité d'un chef. Nos ustensiles professionnels pour garniture donneront une apparence spéciale aux fruits et légumes. Tous les ustensiles ont un tranchant en acier inoxydable et sont disponibles avec manches résistants, en nylon ou en bois naturel.

Melon Ballers / Cuillères parisiennes



41790 Oval, nylon handle/ \$14.00
Ovale, manche en nylon



41792 10mm/10mm \$14.00



41793 15mm/15mm \$14.00



41794 18mm/18mm \$14.00



41795 22mm/22mm \$14.00



41892 25mm/25mm \$14.00



41796 30mm/30mm \$14.00

Double Melon Ballers Cuillères parisiennes doubles



40491 Wood handle / Manche en bois \$23.00



40897 Nylon handle / Manche en nylon \$20.00

Gadgets by Victorinox / Gadgets de Victorinox



\$5.00

- **43793** Black / Noir
- **43795** Red / Rouge
- **43794** White / Blanc



\$18.00

- **43800** Red / Rouge
- **43798** Black / Noir
- **43799** White / Blanc

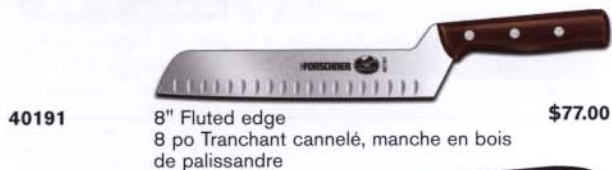
Waiter's Tool / Outil de sommelier



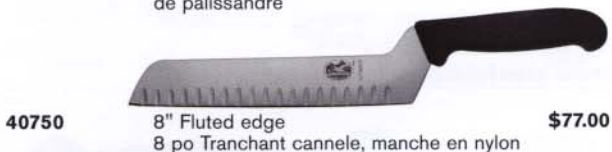
42893 Features bottle opener, corkscrew, small blade and cap lifter
Caractéristiques : ouvre-bouteille, tire-bouchon, petite lame et décapsuleur \$12.00

SPECIALTY KNIVES AND TOOLS COUTEAUX ET OUTILS SPECIALISÉS

Cheese Knives / Couteaux à fromage



40191 8" Fluted edge
8 po Tranchant cannelé, manche en bois de palissandre \$77.00



40750 8" Fluted edge
8 po Tranchant cannelé, manche en nylon \$77.00



40192 12" Double handle, rosewood handle
12 po Couteau à double manche en bois de palissandre \$111.00



40193 14" Double handle, rosewood handle
14 po Couteau à double manche en bois de palissandre \$119.00



40288 12" Double handle, nylon
12 po Couteau à double manche en nylon \$106.00

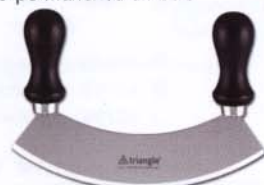


40289 14" Double handle, nylon
14 po Couteau à double manche en nylon \$98.00

Rocking Knives / Couteaux à hacher



40441 9" wood
9 po Manches en bois \$37.00



40841 9" nylon
9 po Manches en nylon \$35.00



40842 6 1/2" One hand rocking knife, nylon
6 1/2 po Manche unique, en nylon \$40.00

Watermelon Knives / Couteaux à pastèque

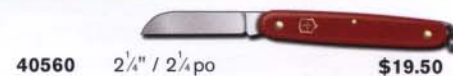


40190 12" wood handle
12 po Manche en bois \$52.00



40286 12" Nylon handle
12 po Manche en nylon \$45.00

Folding Twine Knives Couteaux à ficelle pliables



40560 2 1/4" / 2 1/4 po \$19.50



40990 2 1/2" Alox handle
2 1/2 po Manche en alox \$33.00

Sandwich Spreaders / Spatules à tartiner



41592 3" x 1 1/4" Small nylon handle, wavy edge
3 po x 1 1/4 po Petit manche en nylon, bord dentelé \$14.00



NEW NOUVEAU 41611 3" x 1 1/4" Large nylon handle
3 po x 1 1/4 po Long manche en nylon \$12.00



NEW NOUVEAU 41614 3" x 1 1/4" Large nylon handle, wavy edge
3 po x 1 1/4 po Long manche en nylon, bord dentelé \$12.50

Pizza Tools / Outils pour pizza



41594 4" Pizza wheel, nylon handle
4 po Coupe-pizza, manche en nylon \$32.00



41693 16" Pizza knife, nylon handle
16 po Couteau à pizza, manche en nylon \$70.00



ALL PURPOSE CUTTERS SÉCATEURS TOUT USAGE

SCISSORS / CISEAUX

Poultry Shears / Ciseaux à volaille

45993 4" Locking blade / 4 po lame verrouillable
\$67.00
Replacement spring / Ressort de rechange
\$4.00



45994 4" Locking blade, forged
\$122.00
4 po Forged, lame verrouillable
Replacement spring / Ressort de rechange
\$3.00



45903 4" Locking handle, hammered texture
\$50.00
4 po Manche verrouillable, texture martelée
Replacement spring / Ressort de rechange
\$1.20



42774 NEW / NOUVEAU 4" Locking blade / 4 po lame verrouillable
\$52.00



45899 4" Locking blade / 4 po lame verrouillable
\$40.00
Replacement spring / Ressort de rechange
\$3.00

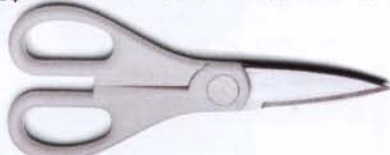


Kitchen Shears / Ciseaux de cuisine

45896 3" Stainless steel blade, nylon handle
\$25.00
3 po Lame en acier inoxydable, manche en nylon



45899 NEW / NOUVEAU 4" Stainless steel blade, nylon handle
\$32.00
4 po Lame en acier inoxydable, manche en nylon

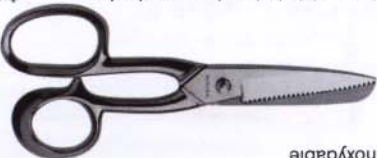


Forged Shears / Ciseaux forgés

45694 4" Stainless steel take apart
\$45.00
acier inoxydable
Ciseaux démontables en



45904 Fish shear, nickel plated serrated edge
\$45.00
Ciseaux à poisson, tranchant dentelé nickelé



40555 NEW NOUVEAU 2" Stainless steel locking blade, large nylon handle, 19cm
\$30.00
2 po Lame verrouillable en acier inoxydable, long manche en nylon 19 cm



40903 NEW NOUVEAU 2" Stainless steel locking blade, small nylon handle, 15cm
\$26.00
2 po Lame verrouillable en acier inoxydable, petit manche en nylon, 15 cm



42777 NEW NOUVEAU 5 1/2" Clippoint, nylon handle
\$23.00
5 1/2 po Ciseaux à tailler, manche en nylon



42779 NEW NOUVEAU 8 1/2" Bent stainless steel blade, nylon handle
\$27.00
8 1/2 po Lame courbée en acier inoxydable, manche en nylon



87770 NEW / NOUVEAU Red / Rouge
87771 NEW / NOUVEAU Black / Noir
87772 NEW / NOUVEAU White / Blanc
Ciseaux de cuisine avec décapsuleur
Kitchen shear with bottle opener
\$25.00
\$25.00
\$25.00



SHARPENING STEELS FUSILS À AFFÛTER



Wood Handles, Loose Ring Manches en bois, anneau mobile



40083 10" Regular cut, round, full tang
10 po Rond, taille régulière, soie
pleine longueur **\$47.00**



40084 12" Regular cut, round
12 po Rond, taille régulière **\$50.00**



40089 14" Regular cut, round chrome finish
14 po Rond, taille régulière, enduit
de chrome **\$56.00**



40081 12" Regular cut, no hard chrome finish
12 po Taille régulière, sans enduit
de chrome **\$40.00**



40082 14" Regular cut no hard chrome finish
14 po Taille régulière, sans enduit
de chrome **\$44.00**



40181 12" Helical cut, round
12 po Rond, taille hélicoïdale **\$31.00**



40182 14" Helical cut, round
14 po Rond, taille hélicoïdale **\$35.00**



40085 12" Fine cut, round
12 po Rond, taille fine **\$50.00**



40086 10" Regular cut, oval, full tang
10 po Oval, taille régulière, soie
pleine longueur **\$58.00**



40087 12" Regular cut, oval, chrome finish
12 po Oval, taille régulière, enduit
de chrome **\$63.00**



40088 14" Regular cut, oval finish, all-purpose use
14 po Oval, taille régulière, polyvalent **\$77.00**



40080 8" Regular cut, round, black wood handle,
family steel, threaded ring, chrome finish
8 po Fusil domestique rond, enduit de
chrome, taille régulière, manche en bois noir,
avec anneau vissé. **\$22.00**

Diamond Steels / Fusils diamantés

Diamond steels will actually remove metal from the knife blade. They can quickly put an edge on a knife that cannot be sharpened with a regular steel.

Les fusils diamantés peuvent enlever des particules de métal de la lame d'un couteau. Ils peuvent redonner un tranchant à un couteau qui ne peut être affûté avec un fusil ordinaire.



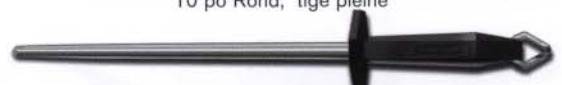
40688 10" Oval, economy hollow core
10 po Oval, économique,
tige creuse **\$65.00**



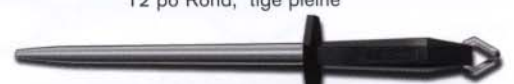
40689 12" Oval, economy hollow core
12 po Oval, économique,
tige creuse **\$72.00**



40781 10" Round, solid core
10 po Rond, tige pleine **\$67.00**



40783 12" Round, solid core
12 po Rond, tige pleine **\$73.00**



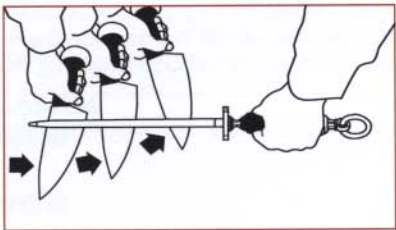
40780 10" Oval, solid core
10 po Oval, tige pleine **\$78.00**



40782 12" Oval, solid core
12 po Oval, tige pleine **\$86.00**



How to "Steel" a knife
1. Hold the steel firmly in your left hand with the guard positioned to stop the blade should it slip.
2. Hold the knife in your right hand and place on top part of steel



3. Raise back of blade one-eighth inch.
4. Now, moving the blade only, draw it across the steel in an arcing curve pivoted at your wrist. The blade tip should leave the steel about two-thirds of the way down.
5. Repeat the same action with the blade on the bottom side of the steel. Always maintain the same pressure and angle on both side of the steel.
6. Alternate top and bottom five or six times.

Comment affûter un couteau :

1. Tenir le fusil fermement d'une main de manière à ce que le dispositif de protection arrête la lame si elle venait à glisser.
2. Tenir le couteau de l'autre main et le placer au haut du fusil tel qu'illustré.
3. Soulever le dos de la lame d'un huitième de pouce.
4. En remuant seulement la lame, frotter le fusil en décrivant un arc avec votre poignet. La pointe de la lame devrait quitter le fusil environ aux deux-tiers de la tige en descendant.
5. Répéter le même mouvement avec la lame de l'autre côté du fusil. Il faut maintenir une pression constante et le même angle des deux côtés du fusil.
6. Répéter les mouvements en alternance, cinq ou six fois.

Hand-Held Sharpeners / Aiguiseurs à main



49000 NEW / NOUVEAU
\$40.00
Firestone ceramic manual, two stage sharpening tool
Aiguiseur à main à deux étapes, céramique Firestone



48996
\$33.00
Ruby sharpening wheels
Roulettes à aiguiser rubis

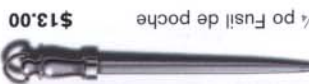


49001 NEW / NOUVEAU
\$38.00
Ruby sharpening wheels
Roulettes à aiguiser rubis

Miniature Steels / Fusils miniatures



40980
\$18.00
3/4" Pocket steel in plastic case with clip
3/4 po Fusil de poche, étui en plastique avec attache

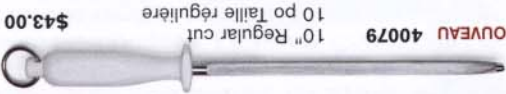


40981
\$13.00
3/4" Pocket steel / 3/4 po Fusil de poche

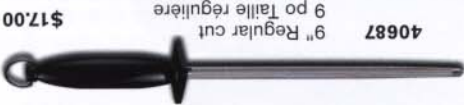
Plastic Handles/ Manches en plastique



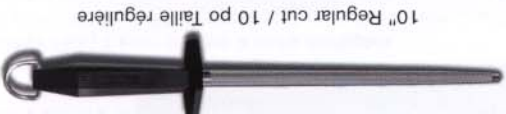
40589
\$20.00
5" / 5 po



40079 NEW / NOUVEAU
\$43.00
10" Regular cut / 10 po Taille régulière



40687
\$17.00
9" Regular cut / 9 po Taille régulière



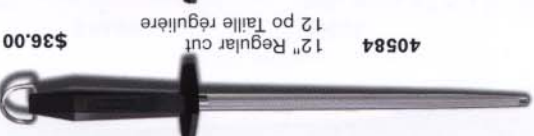
40580
\$34.00
Black / Noir

40426 NEW / NOUVEAU
\$34.00
Red / Rouge

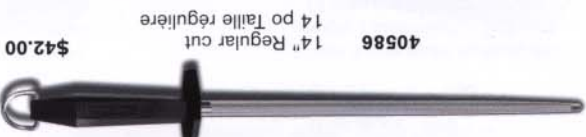
40456 NEW / NOUVEAU
\$34.00
Blue / Bleu

40476 NEW / NOUVEAU
\$34.00
Yellow / Jaune

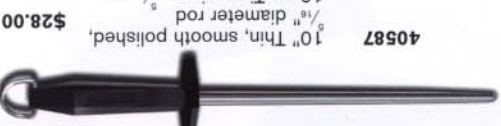
40486 NEW / NOUVEAU
\$34.00
Green / Vert



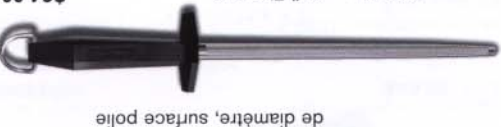
40584
\$36.00
12" Regular cut / 12 po Taille régulière



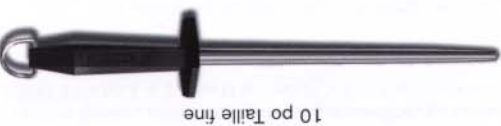
40586
\$42.00
14" Regular cut / 14 po Taille régulière



40587
\$28.00
10" Thin, smooth polished, 1/8" diameter rod / 10 po Tige mince 1/8 po de diamètre, surface polie



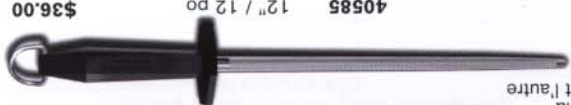
40581
\$34.00
10" Fine cut / 10 po Taille fine



40583
\$34.00
10" Smooth polished / 10 po Surface polie



40582
\$34.00
10" / 10 po



40585
\$36.00
12" / 12 po

Half the surface is fine cut, half the surface is polished.
Taille fine sur la moitié de la surface, et l'autre moitié est polie

Combination Cut / Tailles multiples