

## Art et plaisir de la coupe

### 1. et 2. Couteau du Chef 20 et 15 cm

Lame large, rigide et lisse. Sert à détailler les légumes en lamelles, julienne ou brunoise. Mais également à hacher finement les herbes et trancher la viande.

### 3. Couteau à découper 20 cm

Lame longue, rigide et lisse, étroite. Idéal pour découper les rôtis, gigots, grosses volailles, jambons.

### 4. Couteau à pain 20 cm

Lame longue, rigide et lisse, étroite, tranchant à denture en demi-lune. Permet d'attaquer les croûtes dures et de trancher sans écraser tous types de pain.

### 5. Couperet oriental 18 cm, lame alvéolée

Lame large, rigide, alvéolée. Sert à tailler en pièces épaisses les légumes, viandes et poissons crus, lors de la préparation des plats, et plus particulièrement ceux d'inspiration asiatique.

### 6. Couteau à fileter 18 cm

Lame étroite et lisse, particulièrement flexible. Permet de « lever » avec précision les filets de poisson (préparation). Ainsi que trancher finement jambons secs et autres pièces à os.

### 7. Couteau steak, lame lisse 12 cm

Lame courte et rigide, à tranchant lisse ou denté. Le format « table » de l'office. Idéal pour découper la viande, sans la déchirer.

### 8. Couteau légume, lame microdentée 12 cm

Lame courte, rigide et dentée. Permet de trancher nettement, sans les écraser, les fruits et légumes à peau lisse (tomates, prunes...), ôter la peau des agrumes, les trancher en rondelles...

### 9. Couteau d'office droit 10 cm

Lame courte, rigide et lisse. Indispensable pour peler et parer les légumes, couper en dés ou en rondelles de nombreux éléments de préparation.

## Acier 4116 NITRO+

Pour sa collection Edonist™, Lion Sabatier® a choisi l'acier de qualité supérieure 4116 NITRO+ d'Ugitech®.\* Cet acier de fabrication française est renforcé par un apport d'azote lors de la coulée en aciérie. Grâce à ses qualités techniques innovantes, la dureté, la durée de coupe et la capacité anticorrosion des couteaux s'en trouvent fortement améliorées.



### COMPOSITION

24 <b>Cr</b> Chromium 51.9961	42 <b>Mo</b> Molybdenum 95.96	23 <b>V</b> Vanadium 50.9415	+	7 <b>N</b> Nitrogen 14.0067
--	--	---------------------------------------	---	--------------------------------------

Chrome-Molybdène-Vanadium (X50CrMoV15)

Azote

\*Pour plus d'information, consultez le site d'Ugitech : [www.ugitech.com/fr](http://www.ugitech.com/fr)

  
**SABATIER®**  
DEPUIS 1812 - THIERS

**ED  
ONI**  
**ST** 100% FORGE  
100% FRANÇAIS

**La nouvelle collection d'outils de cuisine et d'excellence, pour gastronomes et esthètes, signée Lion Sabatier®. 100% forgée en France à Thiers, berceau de la coutellerie française. Fruit d'une manufacture minutieuse et d'un design réinventé, la collection Edonist™ est le nouveau fleuron de la marque bicentenaire Lion Sabatier®. Poli à la main, unité par unité, chaque Edonist™ constitue une pièce unique et un luxe artisanal. Véritables références dans leur domaine, les couteaux Lion Sabatier® ont leur place dans les cuisines des amateurs exigeants comme dans celles des grands chefs.**

[www.edonist.fr](http://www.edonist.fr)

  
**SABATIER®**  
DEPUIS 1812 - THIERS

*Sabatier® est une marque de / Sabatier® is a brand of  
ROUSSELON DUMAS-SABATIER SAS, France.  
La Croix Blanche, BP 82, F-63307 THIERS cedex.  
Tél. : +33 (0)4 73 80 46 22 - Fax : (0)4 73 80 97 80  
[www.rousseelon.fr](http://www.rousseelon.fr)*

**ED  
ONI**  
**ST** 100% FORGE  
100% FRANÇAIS

  
**SABATIER®**  
DEPUIS 1812 - THIERS



© Photo : Marie-Pierre Morel / Arnaud Childevic • Design : super-regular.fr