NOGENT

MANUFACTURE • 1923

MADE IN FRANCE
FAIT EN



2026

CATALOGUE


NOGENT

Depuis plus d'un siècle, Nogent*** façonne les outils du quotidien pour redonner au geste sa juste place : ***SIMPLE, PRÉCIS ET DURABLE.***

Car c'est par ***CES GESTES ESSENTIELS***, découper, préparer, transformer, que se transmet le ***PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS.***

Chaque légume taillé, chaque ingrédient travaillé, perpétue donc un ***SAVOIR-VIVRE GASTRONOMIQUE*** fondé sur la ***TRANSMISSION*** et le ***BIEN-MANGER***.

Et tout commence par des **OUTILS PERFORMANTS ET INGÉNIEUX**, qui donnent l'envie de ***FAIRE ET DE CRÉER DE SES PROPRES MAINS.***

*For over a century, Nogent*** has been crafting everyday tools to restore the rightful place of the human touch: SIMPLE, PRECISE AND DURABLE.*

For it is through these essential actions, cutting, preparing, transforming, that France's culinary heritage is passed on.

Every vegetable cut, every ingredient prepared, perpetuates a gastronomic savoir-vivre based on transmission and good eating. And it all starts with high-performance, ingenious tools that make you want to do it yourself.

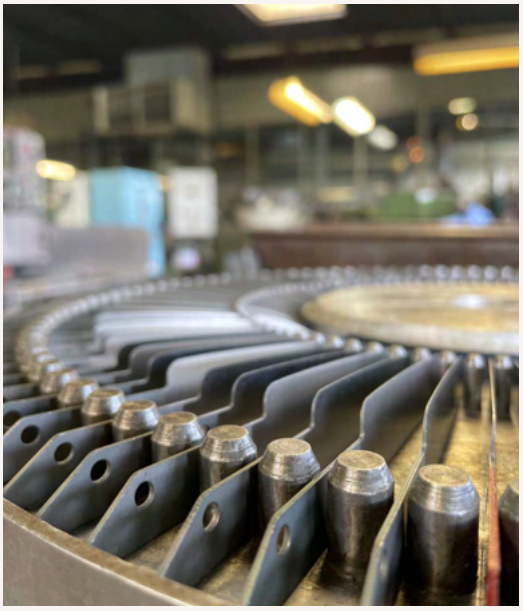
L'ART DU GESTE
The art of the gesture

Dans l'atelier, le bois, la lame et les mains se rencontrent. Chaque photo capture la précision, la passion et l'élégance du geste.

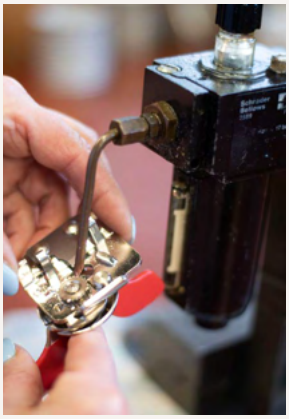
In the workshop, wood, blade, and hands come together. Each photo captures the precision, passion, and elegance of craftmanship.

























MADE IN FRANCE
FAIT EN



L'HÉRITAGE NOGENTAIS
The Nogent heritage

Depuis 1923, au cœur de la Haute-Marne, Nogent*** accompagne les foyers français.

Dans un atelier modeste mais habité par la passion du travail bien fait, Louis André, coutelier de métier, imagine des couteaux d'exception conçus pour durer. Fils d'artisan, élu Meilleur Ouvrier de France en 1924, il incarne déjà ce qui deviendra l'ADN de notre maison : la précision, la durabilité et l'amour du travail bien fait.

Cet héritage fondateur repose sur un savoir-faire entièrement maîtrisé, de l'acier à la lame, du bois au manche, de la découpe à la table.

Nous sommes aujourd'hui l'une des rares maisons françaises à proposer une fabrication 100 % intégrée : découpe des lames, usinage, traitement thermique, injection plastique, frappe des rivets, polissage, affûtage... tout est réalisé sur place, dans nos ateliers de Biesles.

Ce choix industriel est un engagement fort. Il garantit une traçabilité parfaite, une exigence de qualité constante et un lien direct entre nos équipes et nos produits. C'est aussi ce qui nous permet de garantir à vie la fiabilité et la robustesse de nos couteaux. C'est pourquoi depuis 2021, le bois de nos manches est certifié PEFC, garantissant une gestion durable des forêts et le respect de l'environnement.

PEFC
10-31-3657

Since 1923, in the heart of Haute-Marne, Nogent*** has been serving French households.

In a modest workshop, but driven by a passion for a job well done, Louis André, a cutler by trade, designed exceptional knives built to last. The son of a craftsman, elected Meilleur Ouvrier de France in 1924, he already embodied what would become the DNA of our company: precision, durability and a love of work well done.

This founding heritage is based on complete mastery of our craft, from steel to blade, from wood to handle, from gesture to table.

Today, we are one of the few French companies to offer 100% integrated manufacturing: blade cutting, machining, heat treatment, plastic injection, rivet striking, polishing, sharpening... everything is done on site, in our workshops in Biesles.

This industrial choice is a strong commitment. It guarantees perfect traceability, consistent quality standards and a direct link between our teams and our products. It also allows us to guarantee the reliability and robustness of our knives for life. That is why, since 2021, the wood used for our handles has been PEFC certified, guaranteeing sustainable forest management and respect for the environment.

UNE VISION DURABLE, UN HÉRITAGE VIVANT

A sustainable vision, a living heritage

En 2013, cette exigence et ce respect du patrimoine ont été reconnus par l'obtention du label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), qui distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

Depuis un siècle, Nogent*** accompagne les gestes les plus simples de la cuisine, ceux qui donnent du sens au quotidien et témoignent d'un art culinaire transmis de génération en génération. Nous défendons une coutellerie de qualité, qui valorise la main de l'homme, la précision, la simplicité, sans jamais céder à l'obsolescence ni à la mode jetable.

In 2013, this commitment and respect for heritage were recognised with the award of the Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) label, which distinguishes French companies with outstanding craftsmanship and industrial expertise.

For a century, Nogent*** has been accompanying the simplest gestures in the kitchen, those that give meaning to everyday life and bear witness to a culinary art passed down from generation to generation. We champion quality cutlery that values craftsmanship, precision and simplicity, without ever giving in to obsolescence or disposable fashion.



DES ICONIQUES DU GESTE JUSTE

Iconic symbols for the right tasks

Certains de nos outils vont bien au-delà de leur fonction : ce sont de véritables compagnons du quotidien, porteurs d'un savoir-faire culinaire qui s'est transmis d'une génération à l'autre.

Notre **Couteau Office 9 cm**, notre **Éplucheur 2 tranchants**, et notre **Ouvre-boîtes**, comptent parmi ces pièces iconiques qui ont accompagné les foyers des décennies durant, facilitant le geste « fait main », et qui se transmettent toujours aujourd'hui.



Some of our tools go far beyond their function: they are true everyday companions, embodying culinary expertise that has been passed down from generation to generation.

Our **9 cm Paring Knife**, our **2-Blade Peeler** and our **Can Opener** are among these iconic pieces that have been used in homes for decades, making it easier to prepare food by hand, and that are still being passed down today.

NOS ENGAGEMENTS
Our commitments

“*Stimuler le plaisir de faire* ***de ses propres mains****, acte fondateur du* ***savoir-vivre à la française****, chez les amateurs de cuisine comme les plus fins gourmets.*”

Cet engagement repose sur trois principes fondamentaux :

INTÉGRITÉ



EFFICACITÉ



ÉQUILIBRE



Chaque geste, chaque outil que nous créons reflète ces valeurs, pour accompagner la cuisine faite maison avec simplicité, plaisir et partage.

At Nogent***, we strive to:

‘Encourage the pleasure of making things with your own hands, a fundamental part of French savoir-vivre, among cooking enthusiasts and the most discerning gourmets alike.’

This commitment is based on three fundamental principles, which we never compromise on: Integrity; Efficiency; Balance.
Every gesture, every tool we create reflects these values, to accompany home cooking with simplicity, pleasure and sharing.

NOGENT





SOMMAIRE Summary

NOGENT ICONIC 14

NOGENT DAILY 22

LES RESPONSABLES 32

AFFIDENTÉ® 36

Affidenté® Naturel 38

Affidenté® Confort 40

LES SPÉCIALISTES 44

LES COFFRETS 50

LES PACKAGINGS 52

LA PLATEFORME DE COMMANDE 54

NOUVEAUTÉ

COUTEAU DE TABLE COLLECTION SILHOUETTE

« LE PLAISIR DU GESTE SIMPLE ET DURABLE JUSQUE DANS L'ASSIETTE. »

"SAVOR THE JOY OF SIMPLE, SUSTAINABLE GESTURES IN EVERY BITE."



GARANTIE
À VIE

LAVE-VAISSELLE
DISWASHER

BIO
SOURCÉ

MANCHE 100%
RESPONSABLE







Disponible en coffret de 4 ou individuellement
Available in a box of 4 or individually

LE BOIS COMPOSITE S'INVITE À TABLE

Wood composite comes to the table

Apporter le savoir-faire manufacturier jusque sur la table, c'est prolonger le plaisir du geste simple avec des objets pensés pour durer. Le couteau de table Silhouette en est l'expression naturelle; il incarne l'exigence de Nogent*** en matière de précision et d'efficacité : une lame finement crantée et robuste pour une coupe nette, associée à un manche élancé et élégant, qui se pose naturellement dans la main.

Résistant et compatible au lave-vaisselle, il accompagne le quotidien sans contrainte, jour après jour. Qu'il s'agisse d'un repas simple ou d'une table soignée, rien de superflu : seulement l'essentiel, pensé pour durer.

Fabriqué à partir de matières renouvelables, son manche en bois-composite contribue à réduire son empreinte carbone*, dans le respect d'un savoir-faire attentif aux usages d'aujourd'hui et de demain.

Bringing manufacturing expertise to the table means prolonging the pleasure of simple gestures with objects designed to last. The Silhouette table knife embodies this requirement: a finely serrated, robust blade for precise cutting, combined with a slender, modern and elegant handle that fits naturally in the hand.

Durable and dishwasher-safe, it is perfect for everyday use. Whether for a simple meal or a formal dinner, there is nothing superfluous: only the essentials, designed to last.

Made from renewable materials, its composite wood handle helps reduce its carbon footprint*, in line with expertise that is attentive to both today's and tomorrow's uses.

*Pour en savoir plus sur notre bio-composite et nos engagements :
*To learn more about our biocomposite and our commitments :

GARANTIE
À VIE

BOIS

NOGENT ICONIC



LES INTEMPORELS DU GESTE JUSTE

TIMELESS TOOLS FOR THE RIGHT GESTURE

Dans chaque cuisine, il y a un couteau que l'on attrape sans y penser, parce qu'il tient bien en main, qu'il coupe juste et qu'il traverse le temps. C'est tout l'esprit de Nogent Iconic : des outils simples, durables et instinctifs, conçus pour accompagner les gestes essentiels du quotidien.

Leur design épuré met en valeur la beauté du bois massif dont les teintes naturelles et le grain apportent chaleur et authenticité à la cuisine, tandis que la lame précise et parfaitement équilibrée prolonge le geste avec une aisance évidente.

Depuis 1923, Nogent*** maîtrise l'ensemble des étapes de transformation du bois. Issu des forêts de Haute-Marne, il est séché à l'air libre pendant un an sur notre site de Biesles; un procédé naturel garantissant la stabilité, la durabilité et la résistance des manches, tout en préservant les qualités du matériau et en limitant l'impact environnemental.

In every kitchen, there is a knife that you reach for without thinking, because it fits comfortably in your hand, cuts precisely and stands the test of time. This is the spirit of Nogent Iconic: simple, durable and instinctive tools, designed to accompany the essential gestures of everyday life.

Their sleek design highlights the beauty of solid wood, whose natural colours and grain bring warmth and authenticity to the kitchen, while the precise, perfectly balanced blade extends the movement with obvious ease.

Since 1923, Nogent*** has mastered every stage of wood processing. Sourced from the forests of Haute-Marne, it is air-dried for a year at our site in Biesles, a natural process that guarantees the stability, durability and strength of the handles, while preserving the qualities of the material and limiting the environmental impact.







HÊTRE
BEECH WOOD

CERISIER DES BOIS
CHERRY WOOD

MERISIER
CHERRY HORNBEAM WOOD

NOIR
BLACK HORNBEAM WOOD

ROUGE
RED HORNBEAM WOOD

BLEU PAON
BLUE HORNBEAM WOOD

VERT OLIVE
GREEN HORNBEAM WOOD

TROIS ESSENCES, UNE SIGNATURE
THREE ESSENCES, ONE SIGNATURE

Chaque essence est sélectionnée avec exigence pour allier robustesse, durabilité et élégance intemporelle : le charme pour sa résilience exceptionnelle, le cerisier des bois pour sa teinte chaude et son grain fin, et le hêtre pour sa densité homogène et son aspect naturellement clair. Chaque manche est ensuite usiné, teinté et vernis au sein de notre manufacture.

Each wood species is carefully selected to combine robustness, durability and timeless elegance: hornbeam for its exceptional resilience, wild cherry for its warm colour and fine grain, and beech for its uniform density and naturally light appearance. Each handle is then machined, stained and varnished in our manufacture.

MADE IN FRANCE · FAIT EN

PEFC
10-31-3657

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT

SINGLE-BLADE PEELER / PELADOR DE UNA SOLA CUCHILLA / EINMESSER-SCHÄLER / ENKELBLADIGE SCHILLER

M Réf. 01000
C Réf. 01140
N Réf. 01219
H Réf. 11400



Lame 1 tranchant pour une fonctionnalité anti-bourrage et une facilité de nettoyage. Efficace pour tous fruits et légumes à chair ferme. Version pour droitiers.
Single-edged blade for anti-clogging functionality and easy cleaning. Effective for all firm-fleshed fruits and vegetables. Right-handed version.

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS

TWO-BLADES PEELER / PELADOR DE DOS CUCHILLAS / ZWEI-KLINGIGER SCHÄLER/ TWEEVLADIGE SCHILLER

M Réf. 01210
R Réf. 01212
H Réf. 11410
N Réf. 01239
C Réf. 01240
V Réf. 01238
B Réf. 01235



Efficace pour tous fruits et légumes à chair ferme (pomme de terre, pomme, courgette).
Effective double-bladed peeler for all firm-fleshed fruits and vegetables (potatoes, apples, courgettes).

OFFICE LAME LISSE 9CM

SHARPENED PARING KNIFE 3 1/2" / CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

M Réf. 02000
R Réf. 02012
H Réf. 22400
N Réf. 02049
C Réf. 02040
V Réf. 02048
B Réf. 02045



Polyvalent et maniable, idéal pour tailler et découper fruits et légumes de petite et moyenne taille.
Versatile and easy-to-handle knife, ideal for trimming and cutting small and medium-sized fruit and vegetables.

OFFICE LAME 9CM CRANTÉE 3MM

SERRATED PARING KNIFE 3 1/2" / CUCHILLO DE COCINA DENTADO / ZACKIGES SCHÄLMESSER / GEKARTELD SCHILMESJE

M Réf. 02001
H Réf. 22410



Polyvalent et maniable, idéal pour tailler et découper fruits et légumes de petite et moyenne taille à chair tendre (tomate, kiwi, aubergine).
Versatile and easy-to-handle knife, ideal for trimming and cutting small to medium-sized soft-fleshed fruit and vegetables (tomatoes, kiwis, aubergines).

OFFICE LAME DROITE LISSE 8CM

SHARPENED PARING KNIFE 3 1/4" / CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

M Réf. 02002
C Réf. 02042
N Réf. 02019



Permet une précision de découpe pour tailler avec exactitude et faire des décors dans les fruits et les légumes.
Precision cutting for accurate trimming and decorating fruit and vegetables.

MINI SANTOKU LAME LISSE 11CM

SHARPENED MINI SANTOKU KNIFE 4 1/4" / MINI SANTOKU AFILADO / MINI-SANTOKU MESSER / MINI SANTOKU MES

M Réf. 02940
N Réf. 02949
C Réf. 02944
H Réf. 22940



Polyvalent et très maniable pour couper, hacher, et émincer facilement fines herbes, fruits, légumes, viandes, et charcuteries. Lame haute de 2,5cm pour un confort de coupe.
Versatile knife for easy cutting, chopping and slicing. 0,9" high blade for greater cutting comfort.

COUTEAU TOMATE LAME 11CM CRANTÉE 1MM

SERRATED TOMATO KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO PARA TOMATES / TOMATENMESSER / TOMATENMES

M Réf. 02310
N Réf. 02419
C Réf. 02044
H Réf. 22310
R Réf. 02312



Couteau à tomates avec crantage fin, parfait pour découper fruits et légumes à chair tendre sans les écraser.
Tomato knife with fine serration, perfect for cutting soft fruits and vegetables without crushing them.

COUTEAU DE JARDINAGE LAME LISSE 10CM

4" GARDENING KNIFE / CUCHILLO DE JARDIN / GARTENMESSER / TUINMES

M Réf. 02830



Lame large de 2mm d'épaisseur, idéale pour toutes les tâches du jardin et pour découper les aliments à chair épaisse. Manche large pour une meilleure prise en main.
2mm thick wide blade, ideal for all gardening tasks and cutting foods with very thick skins. Wide handle for a better grip.

MADE IN FRANCE · FAIT EN

LE GESTE JUSTE, JUSQUE DANS L'ASSIETTE
THE RIGHT MOVE, STRAIGHT TO YOUR PLATE

COUTEAU STEAK LAME 11CM DOUBLE CRANTAGE

SERRATED STEAK KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO PARA CARNE / STEAKMESSER / STEAKMES

M Réf. 03060
R Réf. 03262
H Réf. 33460
N Réf. 03099
C Réf. 03064
V Réf. 03098
B Réf. 03095



Couteau à steak, lame pointue avec un double crantage pour plus de durabilité dans l'assiette. Idéal pour découper facilement viandes et poissons.
Sharp knife, ideal for easily cutting all types of meat.

COUTEAU TABLE LAME 11CM CRANTÉE 3MM

TABLE KNIFE 4 1/4" SERRATED / CUCHILLO PARA MESA / TAFELMESSER / TAFELMES

M Réf. 03020
N Réf. 03029
C Réf. 03024
H Réf. 33420



Couteau de table à bout rond, idéal pour couper viandes, légumes et poissons. Avec bout rond pour plus de sécurité.
Round-tipped table knife, Ideal for cutting meat, vegetables and fish.

LA DÉCOUPE
CUTTING

COUTEAU CUISINE LAME 15CM
SHARPENED KITCHEN KNIFE 6" / CUCHILLO DE COCINA / KÜCHENMESSER / KEUKENMES

M Réf. 02350 H Réf. 22450

Outil polyvalent pour couper, hacher, et émincer facilement fruits, légumes, viandes.
Versatile tool for easily cutting, chopping, and slicing fruit, vegetables, and meat.

COUTEAU CHEF LAME 17CM
CHEF'S KNIFE 6 3/4" / CUCHILLO DE COCINERO / KOCHMESSER / KOKSMES

M Réf. 02370

Idéal pour émincer, couper, hacher viandes et légumes avec un mouvement de balancier.
Ideal for mincing, cutting and chopping meat and vegetables with a rocking motion.

COUTEAU À PAIN LAME 19CM CRANTÉE 7,5CM
BREAD KNIFE 7 1/2" / CUCHILLO PARA PAN / BROTMESSER / BROODMES

M Réf. 02080 H Réf. 22480

Idéal pour trancher pains et pâtisseries sans effort.
Ideal for effortlessly slicing bread and pastries.

COUTEAU À DÉCOUPER LAME 19CM
7 1/2" SLICING KNIFE / CUCHILLO DE CORTAR / SCHNEIDEMESSER / SNIJMES

M Réf. 02090 H Réf. 22490

Idéal pour trancher viandes et poissons.
Ideal for slicing meat and fish.

FOURCHETTE À DÉCOUPER
CARVING FORK / TENEDOR / KÜCHENGABEL / VLEESVORK

M Réf. 09090

Idéal pour découper les grosses pièces de viande ou de volaille.
Ideal for cutting large pieces of meat or poultry.







MADE IN FRANCE FAIT EN

TARTINEUR LAME 8CM

SPREADER KNIFE 3 1/4" / CUCHILLO ESPARCIDOR / STREUMESSER / SMEERMES

- M Réf. 03000
- B Réf. 03007
- C Réf. 03300
- V Réf. 03008
- H Réf. 03200

Tartineur à bout rond idéal pour étaler le beurre, confitures, pâtes à tartiner et autres terrines.
Round-tipped spreader ideal for spreading and scraping butter, jams, spreads and other terrines.

COUTEAU BAGUETTE LAME 11CM CRANTÉE 6MM

BAGUETTE KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO PARA PALILLOS / BAGUETTENMESSER / BAGUETTE MES

- M Réf. 02070
- B Réf. 02077
- C Réf. 02071
- V Réf. 02078
- H Réf. 22070

Idéal pour trancher baguettes, petits pains, viennoiseries, et agrumes.
Ideal for slicing baguettes, rolls, pastries, and citrus fruits.





MADE IN FRANCE · FAIT EN



LE MANIEMENT ET LE DRESSAGE
HANDLING AND PLATING



SPATULE DE CUISINE N°1 9CM
KITCHEN SPATULA 3 1/2" / ESPATULA PARA SERVIR / KÜCHENWENDER / KEUKENSCHEP

M Réf. 09000 H Réf. 99000

Petite spatule idéale pour retourner viandes
et légumes sur plancha et poêle inox.
Small spatula ideal for turning meat and vegetables
on griddles and stainless steel pans.



SPATULE DE CUISINE N°2 15CM
KITCHEN SPATULA 6" / ESPATULA PARA SERVIR / KÜCHENWENDER / KEUKENSCHEP

M Réf. 09010 H Réf. 99410

Spatule fine et souple idéale pour cuisiner et retourner
les aliments, dresser vos assiettes et servir.
L'outil indispensable pour votre poêle ou sur votre plancha.
A thin, flexible spatula ideal for cooking and turning food,
plating up your dishes, spreading and serving.
An essential tool for your frying pan or plancha grill.



SPATULE DE CUISINE AJOURÉE N°3 16CM
KITCHEN SPATULA 6 1/4" / ESPATULA PARA SERVIR / KÜCHENWENDER / KEUKENSCHEP

M Réf. 09020 H Réf. 99420

Spatule fine et souple idéale pour cuisiner et retourner
les aliments, dresser vos assiettes et servir.
L'outil indispensable pour votre poêle ou sur votre plancha.
Version ajourée pour égoutter le gras et autres liquides.
Thin, flexible spatula ideal for cooking and turning food, plating dishes,
spreading and serving. An essential tool for your frying pan or griddle.
Slotted version allows you to drain fat or other liquids.



PELLE À GÂTEAU 16CM CRANTÉE 3MM
SERRATED CAKE SERVER 6 1/4" / SERVIDOR DE PASTELES / KUCHENSERVER / CAKE SERVER

M Réf. 09080 H Réf. 99080

Pelle à gâteau avec crans, idéale pour découper et servir tartes et gâteaux sans effort.
Cake server with serrated edge for effortless cutting and serving of pies and cakes.

GARANTIE
À VIE

POLYPRO

NOGENT DAILY



LES BONS OUTILS POUR LES GESTES SIMPLES

THE RIGHT TOOLS FOR SIMPLE TASKS

Pensée pour la cuisine du quotidien, la gamme Nogent Daily réunit les couteaux les plus simples et les plus fiables de Nogent***.

Légers, précis et faciles à entretenir, ils offrent la qualité du tranchant Nogent*** dans une version accessible et pratique. Entièrement pensée pour simplifier la vie, cette gamme passe aussi au lave-vaisselle.

Designed for everyday cooking, the Nogent Daily range brings together the simplest and most reliable knives from Nogent***.

Lightweight, precise and easy to maintain, they offer the quality of Nogent*** cutting edges in an accessible and practical version. Designed entirely to simplify life, this range is also dishwasher safe.







NOIR
BLACK

TAUPE
TAUPE GREY

CERISE
CHERRY

LAVANDE
LAVENDER

TERRACOTTA
TERRACOTTA

SAUGE
SAGE

DES PRODUITS SIMPLES POUR DES GESTES SIMPLES

SIMPLE PRODUCTS FOR SIMPLE ACTIONS

Avec leur manche ergonomique en polypropylène, et leur coupe nette, ces couteaux accompagnent naturellement tous les gestes, simplement.

With their ergonomic, polypropylene handles and clean cut, these knives naturally accompany all tasks with ease.

MADE IN FRANCE · FAIT EN

LAVE-VAISSELLE
DISWASHER

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT

SINGLE-BLADE PEELER / PELADOR DE UNA SOLA CUCHILLA / EINMESSER-SCHÄLER / ENKELBLADIGE SCHILLER

N Réf. 01409 C Réf. 01402 T Réf. 01403



Lame 1 tranchant pour une fonctionnalité anti-bourrage et une facilité de nettoyage. Efficace pour tous les fruits et légumes à chair ferme. Version pour droitiers.
Single-edged blade for anti-clogging functionality and easy cleaning. Effective for all firm-fleshed fruits and vegetables. Right-handed version.

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS

TWO-BLADES PEELER / PELADOR DE DOS CUCHILLAS / ZWEI-KLINGIGER SCHÄLER / TWEEVLADIGE SCHILLER

N Réf. 01419 C Réf. 01412 S Réf. 01418
L Réf. 01416 T Réf. 01413 T Réf. 01411



Efficace pour tous les fruits et légumes à chair ferme (pomme de terre, pomme, courgette.).
Effective double-bladed peeler for all firm-fleshed fruits and vegetables (potatoes, apples, courgettes).

ÉPLUCHEUR PIVOTANT DOUBLE LAMES LISSES

PIVOTANT PEELER 2 STRAIGHT SIDE / ELADOR GIRATORIO / DREHBARER SCHALER / DRAAIBARE DUNSCHILLER

L Réf. 01316 N Réf. 01319 S Réf. 01318



Lame pivotante qui épouse la forme des aliments. Idéal pour éplucher fruits et légumes sans effort. (courgettes, pommes de terres).
Swivel blade that adapts to the shape of the food. Ideal for effortlessly peeling fruit and vegetables (courgettes, potatoes).

ÉPLUCHEUR PIVOTANT DOUBLE LAMES CRANTÉES

PIVOTANT PEELER 2 SERRATED SIDE / PELADOR GIRATORIO / DREHBARER SCHALER / DRAAIBARE DUNSCHILLER

R Réf. 01312



Lame pivotante qui épouse la forme des aliments. Idéal pour éplucher les fruits et légumes à chair tendre et lisse comme les aubergines et butternuts.
Swivel blade that adapts to the shape of the food. Ideal for peeling smooth-skinned fruits and vegetables such as aubergines or butternut squash.

ÉPLUCHEUR PIVOTANT LAME JULIENNE

PIVOTANT PEELER JULIENNE / PELADOR GIRATORIO / DREHBARER SCHALER / DRAAIBARE DUNSCHILLER

O Réf. 01334



Lame pivotante qui épouse la forme des aliments. Idéal pour réaliser vos juliennes de légumes sans effort.
Swivel blade that adapts to the shape of the food. Cut your vegetables into julienne strips with ease.

ÉPLUCHEUR VICE-VERSA LAME DOUBLE

PEELER VICE VERSA - 1 SERRATED BLADE / 1 STRAIGHT SIDE

N Réf. 01535
B Réf. 01533
V Réf. 01538
R Réf. 01537
O Réf. 01534

2 en 1 !
- Un côté cranté idéal pour les fruits et légumes à chair tendre
- Un côté lisse pour les fruits et les légumes à chair ferme.
- Possède également deux pointes pour sculpter et extraire les yeux.

2 in 1!
- *One side is serrated, ideal for soft fruits and vegetables.*
- *One side is smooth, ideal for firm fruits and vegetables.*
- *Also has two points for carving and removing eyes.*







ÉPLUCHEUR PIVOTANT DOUBLE LAMES LISSES

PEELER 2 STRAIGHT SIDES/ PELADOR GIRATORIO / DREHBARER SCHALER / DRAAIBARE DUNSCHILLER

N Réf. 01509

Lame pivotante qui épouse la forme des aliments.
Idéal pour éplucher fruits et légumes à chair tendre et lisse comme les aubergines et butternuts.
Swivel blade that adapts to the shape of the food.
Ideal for peeling smooth-skinned fruits and vegetables such as aubergines or butternut squash.



ÉPLUCHEUR PIVOTANT DOUBLE LAMES CRANTÉES

PEELER 2 SERRATED SIDES / PELADOR GIRATORIO / DREHBARER SCHALER / DRAAIBARE DUNSCHILLER

R Réf. 01512

Lame pivotante qui épouse la forme des aliments.
Idéal pour éplucher fruits et légumes sans effort.
(courgettes, pommes de terres).
Swivel blade that adapts to the shape of the food.
Ideal for effortlessly peeling fruit and vegetables (courgettes, potatoes).



ÉPLUCHEUR PIVOTANT LAME JULIENNE

PEELER JULIENNE / PELADOR GIRATORIO / DREHBARER SCHALER / DRAAIBARE DUNSCHILLER

O Réf. 01524

Lame pivotante qui épouse la forme des aliments.
Idéal pour réaliser vos juliennes de légumes sans effort.
Swivel blade that adapts to the shape of the food.
Cut your vegetables into julienne strips with ease.





SPÉCIAL TOMATES
SPECIAL TOMATO



ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT SPÉCIAL TOMATE

TOMATO PEELER / PELADOR DE TOMATES / TOMATENSCHÄLER / TOMATENSCHILLER

Réf. 11122

Éplucheur un tranchant spécial tomate. Fonctionnalité anti-bourrage et microdenture qui vient inciser la peau de la tomate sans l'écraser. Version pour droitiers uniquement.

Peeler with a special tomato blade. Anti-clogging feature and micro-serrations that cut into the tomato skin without crushing it. Right-handed version only.



COUTEAU LAME 11CM CRANTÉE 1MM SPÉCIAL TOMATE

SPECIAL TOMATO KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO PARA TOMATES / TOMATENMESSER / TOMATENMES

Réf. 02342

Couteau spécial tomate. Crantage fin qui vient inciser la peau de la tomate sans l'écraser.

Special tomato knife. Fine serration that cuts into the skin of the tomato without crushing it.



OFFICE LAME LISSE 9CM

SHARPENED PARING KNIFE 3 1/2" / CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

N Réf. 02039
C Réf. 02032
S Réf. 02038
L Réf. 02036
T Réf. 02033
T Réf. 02031



Polyvalent et maniable, idéal pour tailler et découper les fruits et légumes de petite et moyenne taille.
Versatile and easy-to-handle knife, ideal for trimming and cutting small and medium-sized fruit and vegetables.

OFFICE LAME 9CM CRANTÉE 3MM

SERRATED PARING KNIFE 3 1/2" / 3 MM CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

N Réf. 02029
T Réf. 02023



Polyvalent et maniable, idéal pour tailler et découper les fruits et légumes de petite et moyenne taille à chair tendre (tomate, kiwi, aubergine).
Versatile and easy-to-handle knife, ideal for trimming and cutting small to medium-sized soft-fleshed fruit and vegetables (tomatoes, kiwis, aubergines).

OFFICE LAME DROITE LISSE 8CM

SHARPENED PARING KNIFE 3 1/4" / CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

N Réf. 02079



Précision de découpe pour tailler avec exactitude et faire des décors dans les fruits et les légumes.
Precision cutting for accurate trimming and decorating fruit and vegetables.

COUTEAU BEC D'OISEAU LAME LISSE 6CM

TURNING KNIFE 2 1/4" SHARPENED / CUCHILLO DE COCINA / SPARMESSER / TOURNEERMES

N Réf. 02319

Utilisé principalement pour tailler, greffer ou cueillir des plantes, fruits et légumes. Lame courbée pour tailler les aliments en forme très précise.
Used mainly for pruning, grafting or picking plants, fruit and vegetables. Curved blade for cutting food into very precise shapes.



COUTEAU TOMATE LAME 11CM CRANTÉE 1MM

SERRATED TOMATO KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO PARA TOMATES / TOMATENMESSER / TOMATENMES

N Réf. 02349 **C** Réf. 02340 **S** Réf. 02348
L Réf. 02346 **T** Réf. 02343 **T** Réf. 02341

Couteau à tomate avec crantage fin, parfait pour découper fruits et légumes à chair tendre sans les écraser.
Tomato knife with fine serration, perfect for cutting soft fruits and vegetables without crushing them.



MINI TARTINEUR LAME LISSE 6CM

SPREADER KNIFE 2 1/4" / CUCHILLO ESPARCIDOR / STREUMESSER / SMEERMES

N Réf. 03109 **B** Réf. 03107

Tartineur à bout rond et bombée, idéal pour couper et étaler le beurre.
Ideal for spreading and scraping butter, jams, spreads and other terrines.



COUTEAU FROMAGE LAME 12,5CM CRANTÉE 3MM

SERRATED CHEESE KNIFE 5" / CUCHILLO PARA QUESO / KÄSEMESSER / KAASMES

N Réf. 03149

Idéal pour découper et servir les fromages à peau dure et molle.
Ideal for cutting and serving hard and soft cheeses.





LE GESTE JUSTE, JUSQUE DANS L'ASSIETTE
THE RIGHT MOVE, STRAIGHT TO THE PLATE

MADE IN FRANCE · FAIT EN

COUTEAU STEAK LAME 11CM DOUBLE CRANTAGE
SERRATED STEAK KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO PARA CARNE / STEAKMESSER / STEAKMES

N Réf. 03069 | C Réf. 03061 | S Réf. 03068
L Réf. 03066 | T Réf. 03063 | T Réf. 03061

Couteau steak, lame pointue avec un double crantage pour plus de durabilité dans l'assiette. Idéal pour découper facilement viandes et poissons.
Sharp knife, ideal for easily cutting all types of meat.



COUTEAU SUPER STEAK LAME 11CM DOUBLE CRANTAGE
SERRATED STEAK KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO PARA CARNE / STEAKMESSER / STEAKMES

N Réf. 03089

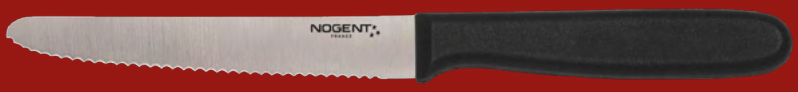
Couteau steak, lame pointue avec un double crantage pour plus de durabilité dans l'assiette. Idéal pour découper facilement viandes et poissons. Manche épais pour une meilleure prise en main.
Sharp knife, ideal for easily cutting all types of meat. Thick handle for a better grip.



COUTEAU TABLE LAME 11CM CRANTÉE 3MM
SERRATED TABLE KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO DE MESA SERRADO / GESÄGTE TISCHMESSER / GEKARTELD TAFELMES

N Réf. 03049 | C Réf. 03042 | S Réf. 03048
L Réf. 03046 | T Réf. 03043 | T Réf. 03041

Couteau de table à bout rond, idéal pour couper viandes, légumes et poissons.Avec bout rond pour plus de sécurité.
Round-tipped table knife, ideal for cutting meat, vegetables and fish.



COUTEAU PIZZA LAME 11CM CRANTÉE 3MM
SERRATED PIZZA KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO PARA PIZZA / PIZZAMESSER / PIZZAMES

N Réf. 03119

Lame arrondie qui accompagne la découpe de la pizza sans abîmer la pâte et sans retirer la garniture.
Rounded blade that cuts pizza without damaging the dough or removing the toppings.



COUTEAU CUISINE LAME 15CM

SHARPENED KITCHEN KNIFE 6" / CUCHILLO DE COCINA / KÜCHENMESSER / KEUKENMES

N Réf. 02359

Outil polyvalent pour couper, hacher,
et émincer facilement fruits, légumes, viandes.
Versatile tool for easily cutting, chopping,
and slicing fruit, vegetables, and meat.

COUTEAU CHEF LAME 17CM

CHEF'S KNIFE 6 3/4" / CUCHILLO DE COCINERO / KOCHMESSER / KOKSMES

N Réf. 02379

Idéal pour émincer, couper, hacher viandes et légumes avec un
mouvement de balancier.
Ideal for mincing, cutting and chopping meat and vegetables
with a rocking motion.

COUTEAU À PAIN LAME 19CM CRANTÉE 7,5MM

BREAD KNIFE 7 1/2" / CUCHILLO PARA PAN / BROTMESSER / BROODMES

N Réf. 02089

Idéal pour trancher pains et pâtisseries sans effort.
Ideal for effortlessly slicing bread and pastries.

COUTEAU À DÉCOUPER 19CM

7 1/2" SLICING KNIFE / CUCHILLO DE CORTAR / SCHNEIDEMESSER / SNIJMES

N Réf. 02099

Idéal pour trancher viandes et poissons
Ideal for slicing meat and fish.

SPATULE DE CUISINE N°2 15CM

KITCHEN SPATULA 6" / ESPATULA PARA SERVIR / KÜCHENWENDER / KEUKENSCHEP

N Réf. 09019

Spatule fine et souple idéale pour cuisiner et retourner
les aliments, dresser vos assiettes et servir.
L'outil indispensable pour votre poêle ou sur votre plancha.
A thin, flexible spatula ideal for cooking and turning food,
plating up your dishes, spreading and serving. An essential tool
for your frying pan or plancha grill.

SPATULE DE CUISINE AJOURÉE N°3 16CM

KITCHEN SPATULA 6 1/4" / ESPATULA PARA SERVIR / KÜCHENWENDER / KEUKENSCHEP

N Réf. 09029

Spatule fine et souple idéale pour cuisiner et retourner
les aliments, dresser vos assiettes et servir.
L'outil indispensable pour votre poêle ou sur votre plancha.
Version ajourée pour égoutter le gras et autres liquides.
Thin, flexible spatula ideal for cooking and turning food,
plating dishes, spreading and serving. An essential tool for
your frying pan or griddle. Slotted version allows you to drain fat or other liquids.



LA DÉCOUPE ET LE DRESSAGE

CUTTING AND PLATING



GARANTIE
À VIE

BIOSOURCÉS

LES RESPONSABLES



LA SIMPLICITÉ DURABLE AU QUOTIDIEN

SUSTAINABLE SIMPLICITY IN EVERYDAY LIFE

Engagée depuis plus de 100 ans dans la recherche du geste juste, Nogent*** va aujourd'hui plus loin en s'inscrivant dans le geste durable du quotidien. De la cuisine jusqu'à l'assiette, ce ne sont pas seulement les gestes qui comptent, mais aussi les engagements qui les accompagnent.

C'est dans cette démarche qu'est née la gamme Les Responsables : donner plus de sens et de simplicité aux usages essentiels, en associant performance, durabilité et responsabilité.

Committed for over 100 years to finding the right approach, Nogent*** is now going further by embracing sustainable everyday practices. From the kitchen to the plate, it's not just the actions that count, but also the commitments that go with them.

This approach gave rise to the Les Responsables range: bringing more meaning and simplicity to essential uses by combining performance, sustainability and responsibility.

BIOSOURCÉS - CANNE À SUCRE



BIOSOURCÉS - BOIS COMPOSITE







GRIS
GREY

VERT
GREEN

NOIR
BLACK

NOIR
BLACK

BLEU-GRIS
BLUE-GREY

ROUGE VIN
WINE RED

DES GESTES RESPONSABLES
RESPONSIBLE ACTIONS

Pour la fabrication des manches, deux matières biosourcées sont utilisées:

- La gamme **Les Responsables** repose sur la revalorisation de déchets issus de la canne à sucre.
- La **collection Silhouette** fait appel à un bois-composite composé de 30% de résidus de bois certifiés PEFC et de 70% d'huile végétale.

Ces deux matières, garanties zéro pétrole, sont 100% recyclables et compatibles lave-vaisselle, pour accompagner durablement les gestes du quotidien.

Two bio-based materials are used to manufacture the handles:

- Les Responsables range is based on the recycling of sugar cane waste.
- The Silhouette collection uses a wood composite made from 30% PEFC-certified wood residues and 70% vegetable oil.

Both materials are guaranteed petroleum-free, 100% recyclable and dishwasher-safe, making them a sustainable choice for everyday use.

MADE IN FRANCE · FAIT EN

BIO SOURCÉ

MANCHE 100%
RESPONSABLE

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT

SINGLE-BLADE PEELER / PELADOR DE UNA SOLA CUCHILLA / EINMESSER-SCHÄLER / ENKELBLADIGE SCHILLER

N Réf. 91409

Lame 1 tranchant pour une fonctionnalité anti-bourrage et une facilité de nettoyage. Efficace pour tous les fruits et légumes à chair ferme. Version pour droitiers.
Single-edged blade for anti-clogging functionality and easy cleaning. Effective for all firm-fleshed fruits and vegetables. Right-handed version.



ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS

TWO-BLADES PEELER / PELADOR DE DOS CUCHILLAS / ZWEI-KLINGIGER SCHÄLER / TWEEVLADIGE SCHILLER

V Réf. 91418 **G** Réf. 91415 **N** Réf. 91419

Efficace pour tous les fruits et légumes à chair ferme (pomme de terre, pomme, courgette).
Effective double-bladed peeler for all firm-fleshed fruits and vegetables (potatoes, apples, courgettes).



OFFICE LAME LISSE 9CM

SHARPENED PARING KNIFE 3 1/2" / CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

V Réf. 92458 **G** Réf. 92455 **N** Réf. 92459

Polyvalent et maniable, idéal pour tailler et découper les fruits et légumes de petite et moyenne taille.
Versatile and easy-to-handle knife, ideal for trimming and cutting small and medium-sized fruit and vegetables.



OFFICE LAME LISSE 11CM

SHARPENED PARING KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

V Réf. 92498 **G** Réf. 92495 **N** Réf. 92499

Polyvalent et maniable, idéal pour tailler et découper les fruits et légumes de moyenne et grande taille.
Versatile and easy-to-handle knife, ideal for trimming and cutting medium and big-sized fruit and vegetables.



COUTEAU TOMATE LAME 11CM CRANTÉE 1MM

SERRATED TOMATO KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO PARA TOMATES / TOMATENMESSER / TOMATENMES

V Réf. 92488 **G** Réf. 92485 **N** Réf. 92489

Couteau à tomate avec crantage fin, parfait pour découper les fruits et légumes à chair tendre sans les écraser.
Tomato knife with fine serration, perfect for cutting soft fruits and vegetables without crushing them.



LE GESTE JUSTE, JUSQUE DANS L'ASSIETTE
THE RIGHT MOVE, STRAIGHT TO THE PLATE

COUTEAU STEAK LAME 11CM DOUBLE CRANTAGE
SERRATED STEAK KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO PARA CARNE / STEAKMESSER / STEAKMES

V Réf. 93468 G Réf. 93465 N Réf. 93469

Couteau steak, lame pointue avec un double crantage pour plus de durabilité dans l'assiette. Idéal pour découper facilement viandes et poissons.
Sharp knife, ideal for easily cutting all types of meat.



COUTEAU TABLE LAME 11CM CRANTÉE 3MM
SERRATED TABLE KNIFE 4 1/4" CUCHILLO DE MESA SERRADO / GESÄGTE TISCHMESSER / GEKARTELD TAFELMES

V Réf. 93458 G Réf. 93455 N Réf. 93459

Couteau de table à bout rond, idéal pour couper viandes, légumes et poissons. Avec bout rond pour plus de sécurité.
Round-tipped table knife, ideal for cutting meat, vegetables and fish.



NOUVEAUTÉ
COLLECTION SILHOUETTE

MADE IN FRANCE · FAIT EN

COUTEAU DE TABLE LAME 11CM CRANTÉE 1MM
TABLE KNIFE / CUCHILLO DE MESA / TISCHMESSER / TAFELMES

N Réf. 03449 R Réf. 03342 B Réf. 03445

Couteau de table doté d'une lame finement crantée et résistante, assurant une coupe nette et précise. Conçu à partir de matières renouvelables, son manche en bois composite compatible lave-vaisselle participe à la réduction de son empreinte carbone.
Table knife with a finely serrated, durable blade for clean, precise cutting. Made from renewable materials, its dishwasher-safe composite wood handle helps reduce its carbon footprint.



« LE PLAISIR DU GESTE SIMPLE ET DURABLE JUSQUE DANS L'ASSIETTE. »
"SAVOR THE JOY OF SIMPLE, SUSTAINABLE GESTURES IN EVERY BITE."

GARANTIE
À VIE

BOIS & POLYPRO

AFFIDENTÉ®



LA PRÉCISION DU TRANCHANT SANS EFFORT

EFFORTLESS CUTTING PRECISION

Innovation Nogent***, la lame **Affidenté®** garantit une coupe franche et homogène, sans besoin d'aiguisage. Sa microdenture, composée de 4 dents par millimètre, invisible à l'œil nu, permet une découpe fluide et précise, même sur les aliments les plus délicats. Chaque couteau conserve durablement ses performances, offrant un tranchant constant et fiable qui accompagne chaque geste. Cette précision transforme la coupe en un acte maîtrisé et confortable, où le plaisir de cuisiner reste intact.

Avec sa gamme Affidenté®, Nogent*** allie innovation, durabilité et ergonomie, pour des couteaux qui restent performants au fil du temps et facilitent chaque geste, du plus simple au plus exigeant.

Nogent*** Innovation, the **Affidenté®** blade delivers a clean, even cut without the need for sharpening. Its micro-serration, with 4 teeth per millimeter and imperceptible to the naked eye, ensures smooth and precise slicing, even on the most delicate ingredients. Each knife maintains its performance over time, providing a consistent and reliable edge that follows every movement. This precision turns cutting into a controlled and comfortable gesture, where the joy of cooking remains intact.

With the Affidenté® range, Nogent*** combines innovation, durability, and ergonomics, offering knives that stay high-performing over time and make every task—from the simplest to the most demanding—effortless.

BOIS

C 

POLYPROPYLÈNE

N 

C 

A 





CERISIER
DES BOIS
CHERRY WOOD

NOIR
BLACK

BLEU CÉLESTE
CELESTIAL BLUE

BLEU ACIER
STEEL BLUE

DEUX MANCHES POUR DEUX SENSATIONS
TWO HANDLES FOR TWO SENSATIONS

La gamme se décline en deux univers complémentaires, qui répondent chacun à une façon de cuisiner :

- **Affidenté® Naturel** : la chaleur du bois, certifié PEFC, et la précision d'un geste maîtrisé.
- **Affidenté® Confort** : la praticité et la performance prêtes à l'emploi.

The range is available in two complementary ranges, each designed for a different style of cooking:

- **Affidenté® Naturel**: the warmth of certified PEFC wood and the precision of a masterful touch.
- **Affidenté® Confort**: practicality and performance ready to use.

MADE IN FRANCE · FAIT EN

4 DENTS / TEETH / MM

EXPERTISE AFFIDENTÉ®

EXPERTISE
AFFIDENTÉ®

PEFC
10-31-3657



AFFIDENTÉ® NATUREL



ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT

SINGLE-BLADE PEELER / PELADOR DE UNA SOLA CUCHILLA / EINMESSER-SCHÄLER / ENKELBLADIGE SCHILLER

C Réf. 01190

Éplucheur un tranchant Affidenté® pour une fonctionnalité anti-bourrage et une facilité de nettoyage. Efficace pour tous les fruits et légumes à chair tendre (tomate, kiwi, aubergines, etc.). Les dents viennent directement inciser l'aliment sans l'écraser. Version pour droitiers uniquement.
Affidenté® single-blade peeler for anti-clogging functionality and easy cleaning. Effective for all soft-fleshed fruits and vegetables (tomatoes, kiwis, aubergines, etc.). The teeth cut directly into the food without crushing it. Right-handed version only.

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS

TWO-BLADES PEELER / PELADOR DE DOS CUCHILLAS / WEI-KLINGIGER SCHÄLER / TWEEVLADIGE SCHILLER

C Réf. 01390

Éplucheur deux tranchants Affidenté®, efficace sur les fruits et légumes à chair tendre (tomate, kiwi, aubergine). Les dents viennent directement inciser l'aliment sans l'écraser.
Affidenté® double-edged peeler, effective on soft fruits and vegetables (tomatoes, kiwis, aubergines, etc.).
The teeth cut directly into the food without crushing it.

OFFICE LAME 9CM

PARING KNIFE 3 1/2" / CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

Réf. 02110



Lame microdentée Affidenté®, pour une coupe nette et précise sans déchirure. Sans besoin d'aiguisage, couteau idéal pour tailler et couper fruits et légumes de petite et moyenne taille, sans effort.
Micro-serrated blade for a clean and precise cut with no sharpening required.

OFFICE LAME DROITE 8CM

PARING KNIFE 3 1/4" / CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

Réf. 02120



Lame microdentée Affidenté®, pour une coupe nette et précise sans déchirure. Offre une précision de découpe pour tailler avec exactitude des petits fruits/légumes, des herbes, ou pour réaliser des coupes nettes et droites.
Micro-serrated blade for cutting precision and accurately trimming small fruits/vegetables or herbs, or making clean, straight cuts.

OFFICE LAME 11CM

PARING KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

Réf. 02140



Lame microdentée Affidenté®, pour une coupe nette et précise sans déchirure. Sans besoin d'aiguisage, couteau idéal pour tailler et couper fruits et légumes de moyenn et grande taille, sans effort.
Micro-serrated blade for a clean and precise cut with no sharpening required.

MADE IN FRANCE · FAIT EN

LE GESTE JUSTE, JUSQUE DANS L'ASSIETTE

THE RIGHT MOVE, STRAIGHT TO YOUR PLATE

Complément de gamme non Affidenté®

Non-Affidenté® range supplement

COUTEAU STEAK LAME 11CM DOUBLE CRANTAGE

SERRATED STEAK KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO PARA CARNE / STEAKMESSER / STEAKMES

Réf. 03160



Élégant à mettre sur la table et idéal pour découper viandes et poissons.
Elegant to place on the table and ideal for carving meat and fish.



4 DENTS / MM
4 TEETH / MM

EXPERTISE
AFFIDENTÉ®

MADE IN FRANCE
FAIT EN

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT

SINGLE-BLADE PEELER / PELADOR DE UNA SOLA CUCHILLA / INMESSER-SCHÄLER / ENKELBLADIGE SCHILLER

N Réf. 01120 **A** Réf. 01193 **C** Réf. 01113

Éplucheur un tranchant Affidenté® pour une fonctionnalité anti-bourrage et une facilité de nettoyage. Efficace pour tous les fruits et légumes à chair tendre (tomate, kiwi, aubergines, etc.). Les dents viennent directement inciser l'aliment sans l'écraser. Version pour droitiers uniquement.
Affidenté® single-blade peeler for anti-clogging functionality and easy cleaning. Effective for all soft-fleshed fruits and vegetables (tomatoes, kiwis, aubergines, etc.). The teeth cut directly into the food without crushing it. Right-handed version only.



ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS

TWO-BLADES PEELER / PELADOR DE DOS CUCHILLAS / WEI-KLINGIGER SCHÄLER / TWEEVLADIGE SCHILLER

N Réf. 01320

Éplucheur deux tranchants Affidenté®, efficace sur les fruits et légumes à chair tendre (tomate, kiwi, aubergine). Les dents viennent directement inciser l'aliment sans l'écraser.
Affidenté® double-edged peeler, effective on soft fruits and vegetables (tomatoes, kiwis, aubergines). The teeth cut directly into the food without crushing it.



OFFICE LAME 9CM

PARING KNIFE 3 1/2" / CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

N Réf. 02100 **A** Réf. 02193 **C** Réf. 02183

Lame microdentée Affidenté®, pour une coupe nette et précise sans déchirure. Sans besoin d'aiguisage, couteau idéal pour tailler et couper fruits et légumes de petite et moyenne taille, sans effort.
Micro-serrated blade for a clean and precise cut with no sharpening required.



OFFICE LAME DROITE 6,5CM

PARING KNIFE 2 1/2" / CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

N Réf. 02101

Lame microdentée Affidenté®, pour une coupe nette et précise sans déchirure. Offre une précision de découpe pour tailler avec exactitude des petits fruits/légumes, des herbes, ou pour réaliser des coupes nettes et droites.
Micro-serrated blade for cutting precision and accurately trimming small fruits/vegetables or herbs, or making clean, straight cuts.



COUTEAU OFFICE LAME 8CM

PARING KNIFE 3 1/4" / CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

N Réf. 02102

Lame microdentée Affidenté®, pour une coupe nette et précise sans déchirure. Sans besoin d'aiguisage, couteau idéal pour tailler et couper fruits et légumes de petite et moyenne taille, sans effort.
Micro-serrated blade for a clean and precise cut with no sharpening required.



LA DÉCOUPE
CUTTING



EXPERTISE
AFFIDENTÉ®

OFFICE LAME 11CM
PARING KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO DE COCINA / SCHÄLMESSER / GROENTEMES

N Réf. 02103

Lame microdentée Affidenté®, pour une coupe nette et précise sans déchirure. Sans besoin d'aiguisage, couteau idéal pour tailler et couper fruits et légumes de taille moyenne et grande, sans effort.
Micro-serrated blade for a clean and precise cut with no sharpening required.

COUTEAU À TRANCHER LAME 16CM
SLICING KNIFE 6 1/4" / CUCHILLO PARA CORTAR / SCHINKENMESSER / SNIJMES

N Réf. 02104

Lame microdentée Affidenté®, pour une coupe nette et précise sans besoin d'aiguisage. Idéal pour trancher charcuteries et poissons sans effort.
Micro serrated blade Affidenté® ideal for effortlessly slicing cold meats or fish.

COUTEAU CUISINE LAME 17CM
SHARPENED KITCHEN KNIFE 6 3/4" / CUCHILLO DE COCINA / GEFLÜGELMESSER / KEUKENMES

N Réf. 02107

Lame microdentée Affidenté®, pour une coupe nette et précise. Sans besoin d'aiguisage, couteau idéal pour couper, hacher, et émincer fruits, légumes, viandes et autres aliments sans effort. Lame courte pour plus de maniabilité.
Micro serrated blade Affidenté® perfect for slicing, cutting and chopping meat and vegetables. Short blade for greater manoeuvrability.

COUTEAU CHEF LAME 20CM
CHEF'S KNIFE 7 3/4" / CUCHILLO DE COCINERO / KOCHMESSER / KOKSMES

N Réf. 02109

Lame microdentée Affidenté®, pour une coupe nette et précise. Sans besoin d'aiguisage, couteau idéal pour couper, hacher, et émincer fruits, légumes, viandes et autres aliments sans effort.
Micro serrated blade Affidenté® perfect for slicing, cutting and chopping meat and vegetables.





MADE IN FRANCE FAIT EN

Complément de gamme non Affidenté®

Non-Affidenté® range supplement

COUTEAU À PAIN LAME 19CM CRANTÉE 7,5MM

BREAD KNIFE 7 1/2" SERRATED /
CUCHILLO PARA PAN / BROTMESSER / BROODMES

N Réf. 02105

Idéal pour trancher pains et pâtisseries sans effort.
Ideal for effortlessly slicing bread and pastries.



GARANTIE
À VIE



CUISINE

LES SPÉCIALISTES

LES INDISPENSABLES DU GESTE BIEN-FAIT

ESSENTIAL TOOLS FOR PRECISION WORK

C'est avec des outils adaptés que nous créons les meilleurs mets. La gamme Les Spécialistes réunit tous ces outils indispensables à avoir à portée de main.

Ouvrir une conserve, émincer des légumes, aiguiser ses couteaux, Nogent*** apporte sa qualité et son savoir-faire au service de chaque geste.

The best dishes are created with the right tools. Les Spécialistes range brings together all the essential tools you need to have at your fingertips.

Whether opening a tin, chopping vegetables or sharpening knives, Nogent*** brings its quality and expertise to every task.

// LES OUVRE-BOÎTES

// LES POCKETS

// SPÉCIAL GAUCHERS

// LES AIGUISEURS

// LA MER

// LES PLANCHES





LES ALLIÉS DU GESTE JUSTE
THE ALLIES OF A FLAWLESS GESTURE

MADE IN FRANCE · FAIT EN

Alliant ingéniosité et praticité, ces outils deviennent de véritables incontournables, pour prolonger le plaisir du geste bien fait.

Combining ingenuity and practicality, these tools become true essentials, prolonging the pleasure of the perfect technique.



OUVRE-BOÎTES MINI-KIM

CAN OPENER / ABRELATAS / DÖSENÖFFNER / BLIKOPENER

Réf. 04020

Ultra-compact, robuste et confortable grâce à son papillon plastifié, il découpe les bords des conserves pour une ouverture rapide.
Ultra-compact, robust and comfortable thanks to its plasticised butterfly handle.



OUVRE-BOÎTES SUPER-KIM

CAN OPENER / ABRELATAS / DÖSENÖFFNER / BLIKOPENER

Réf. 04030

Compact et confortable grâce à son papillon rotatif plastifié, il se manie facilement par tous et ouvre sans effort toutes les formes de conserves.
Compact and comfortable to use thanks to its plastic-coated rotating handle, it is easy for anyone to operate and can opens all types of tins.

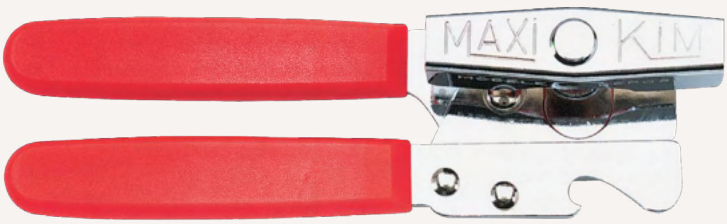


OUVRE-BOÎTES MAXI-KIM

CAN OPENER / ABRELATAS / DÖSENÖFFNER / BLIKOPENER

Réf. 04040

Prise en main confortable et un mécanisme fluide qui ouvre toutes les conserves sans effort. Garantit une découpe nette pour toutes les formes et tailles de boîtes, même les plus grosses.
Comfortable grip and smooth mechanism that opens all tins effortlessly. Its hardened steel blade guarantees a clean cut for all shapes and sizes of tins, even the largest ones.



CLEF À BOCAL

JAR OPENER / ABRIDOR DE TARROS / GLASÖFFNER / JAR OPENER

Réf. 04710

Facilite l'ouverture des bocaux avec un joint caoutchouc. Fonction perce-capsule. Glisser la languette du joint dans la fente et tourner.
Makes it easier to open jars with a rubber seal. Bottle opener function. Slide the tab of the seal into the slot and turn.



OFFICE PLIANT LAME LISSE 8CM

SHARPENDED FOLDING KNIFE 3 1/4" / CUCHILLO PLEGABLE / KLAPPMESSER / VOUWMES

- Réf. 07000
- Réf. 07009
- Réf. 07400
- Réf. 07007
- Réf. 07002
- Panaché : Réf. 07941Q
- Réf. 07008



Couteau de poche idéal pour toutes les excursions en nature.
Pocket knife ideal for all nature excursions.

OFFICE PLIANT LAME 8CM CRANTÉE 3MM

SERRATED FOLDING KNIFE 3 1/4" / CUCHILLO PLEGABLE / KLAPPMESSER / VOUWMES

- Réf. 07010
- Réf. 07019
- Réf. 07410
- Réf. 07017
- Réf. 07012
- Panaché : Réf. 07951Q
- Réf. 07018



Couteau de poche idéal pour toutes les excursions en nature.
Pocket knife ideal for all nature excursions.

CISEAUX PLIANTS

FOLDING SCISSORS / TIJERAS PLEGABLES / FALTBARE SCHERE / VOUWSCHAAR

- Réf. 99801E
- Réf. 99801D

Design ultra compact qui vous accompagne partout. Idéal pour la couture.
Ultra-compact design that goes everywhere with you. Ideal for sewing.





MADE IN FRANCE · FAIT EN

LE GESTE JUSTE POUR LES GAUCHERS
THE RIGHT MOVE, FOR THE LEFTERS



OUVRE-BOÎTES MINI-KIM GAUCHER

CAN OPENER / ABRELATAS / DÖSENÖFFNER / BLIKOPENER

- Réf. 04024

Ultra-compact, robuste et confortable grâce à son papillon plastifié, il découpe les bords des conserves pour une ouverture rapide.
Ultra-compact, robust and comfortable thanks to its plasticised butterfly handle.

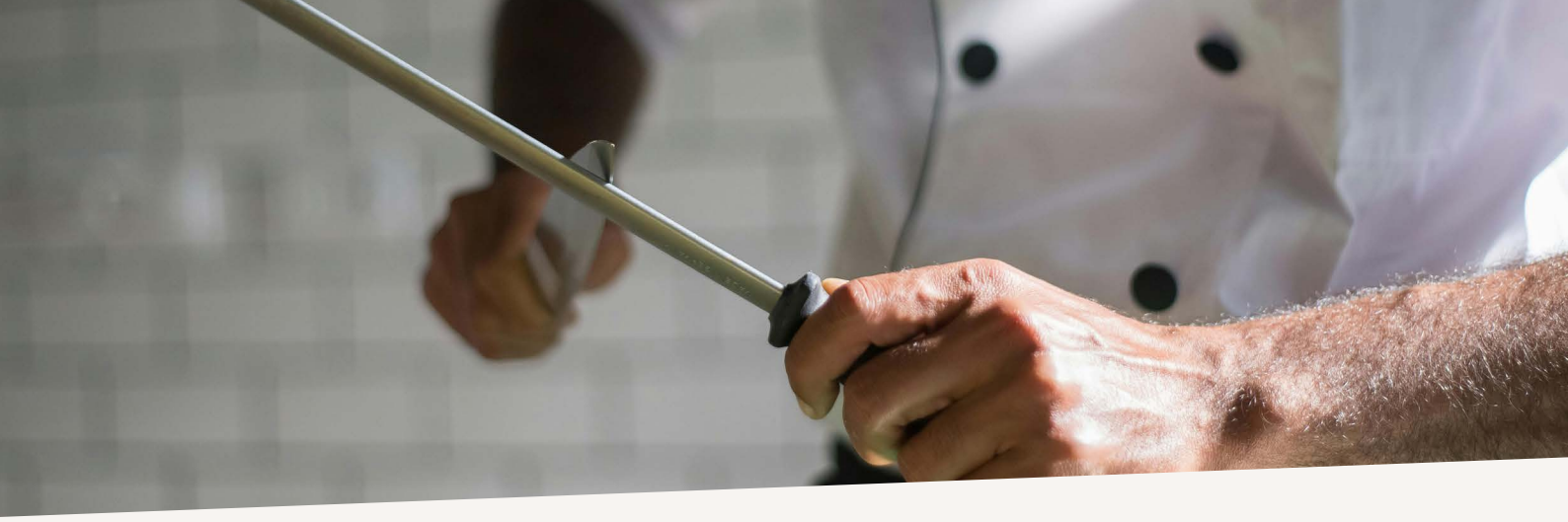
ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT GAUCHER

SINGLE-BLADE PEELER / PELADOR DE UNA SOLA CUCHILLA / EINMESSER-SCHÄLER / ENKELBLADIGE SCHILLER

- Réf. 01404



Lame un tranchant pour une fonctionnalité anti-bourrage et une facilité de nettoyage. Efficace pour tout fruits et légumes à chair ferme. Version pour gauchers.
Single-edged blade for anti-clogging functionality and easy cleaning. Effective for all firm-fleshed fruits and vegetables. Left-handed version.



AIGUISEUR 4 EN 1

4 IN 1 SHARPENER / AFILADOR 4 EN 1 / 4-IN-1-SCHÄRFER / 4-IN-1 SLIJPER

● Réf. 09940

Aiguiseur pour couteaux et ciseaux,
avec 3 fentes dédiées aux 3 étapes :
préparation, aiguisage et polissage.
Sharpener for knives and scissors,
with 3 slots dedicated to 3 stages:
preparation, sharpening and polishing.



PIERRE À AIGUISER

SHARPENING STONE / PIEDRA PARA AFILAR / SCHLELFSTEIN / SLIJPSTEEN

● Réf. 09993

Grain fin pour garantir une qualité
de coupe optimale à vos lames.
Soft and hard stone to ensure optimal cutting
quality for your blades.



FUSIL DE MÉNAGE

HONING STEEL 7 3/4" / CHAIRA DE MENAJE / HAUSHALT WETZSTAHL / AANZETSTAAL

● Réf. 05000

Fusil aimanté et chromé pour une meilleure durabilité.
Permet d'entretenir facilement et rapidement vos lames de couteaux.
Magnetic, chrome-plated sharpening steel for improved
durability. Enables quick and easy maintenance of your knife blades.



CISAILLE À VOLAILLE

POULTRY SHEARS / TIJERAS CORTA AVES / GEFLÜGELSCHERE / GEVOGELTESCHAAR

● Réf. 09995

Facilite la découpe des volailles lors de la préparation et du service.
Makes it easier to cut poultry during preparation and serving.



VITÉCAILLE - ÉCAILLEUR À POISSONS

FISHSCALER / ESCAVADOR DE PESCADO / FISCH SCHABMESSER / SCHUBMES

M Réf. 09030 B Réf. 09037

Permet de retirer les écailles, de découper les nageoires avec précision, d'ouvrir le poisson, et de le vider de manière rapide et efficace.
Allows you to remove scales, cut fins with precision, open the fish, and gut it quickly and efficiently.



COUTEAU À HUÎTRES

OYSTER KNIFE / CUCHILLO PARA OSTRAS / AUSTERNBRECHER / OESTERMES

B Réf. 09063

Permet d'ouvrir les huîtres en toute sécurité grâce à sa poignée ergonomique.
Allows you to safely open oyster thanks to its ergonomic handle.



PLANCHE À DÉCOUPER 1 BAC

CUTTING BOARD / TABLA DE CORTAR / SCHNEIDEBRETT / SNIJPLANK

Réf. 09950

Dimensions : 28,5 x 21 x 4 cm
Planche à découper en bambou avec bac amovible en inox, idéal pour collecter facilement les aliments préparés ou les épluchures. Le bac en acier inoxydable est compatible lave-vaisselle et four. Une rigole de récupération parcourt l'ensemble de la planche pour retenir les jus.
Bamboo chopping board with removable stainless steel tray, ideal for easily collecting prepared food or peelings. The stainless steel tray is dishwasher and oven safe. A juice groove runs along the entire length of the board to catch juices.



PLANCHE À DÉCOUPER 2 BACS

CUTTING BOARD / TABLA DE CORTAR / SCHNEIDEBRETT / SNIJPLANK

Réf. 09951

Dimensions : 41 x 28,5 x 6,5 cm
Planche à découper en bambou avec bacs amovibles en inox, idéal pour collecter facilement les aliments préparés ou les épluchures.Les bacs en acier inoxydable sont compatibles lave-vaisselle et four. Une rigole de récupération parcourt l'ensemble de la planche pour retenir les jus.
Bamboo chopping board with removable stainless steel trays, ideal for easily collecting prepared food or peelings. The stainless steel tray is dishwasher and oven safe. A juice groove runs along the entire length of the board to catch juices



COFFRETS

LES PACKAGINGS



COFFRET CUISINE NOGENT DAILY

LES ESSENTIELS DE LA CUISINE COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER-SAFE KITCHEN ESSENTIALS.

N Réf. 00603V

Polypro noir & rouge
Éplu 2 TR, Office 9cm lisse, Office 11cm lisse, Tomate 11cm cranté 1mm
Black & red polypropylene
2 sides peeler, 3 1/2" paring knife, 4 1/4" paring knife, Tomato knife

COFFRET CUISINE AFFIDENTÉ® CONFORT

PRATICITÉ & EFFICACITÉ EN CUISINE
PRACTICALITY & EFFICIENCY IN THE KITCHEN

N Réf. 00087V

Polypro noir
Éplu 2 TR, Office lame droite 6,5cm, Office 8cm, Office 9cm
Black polypropylene
2 sides peeler, 2 1/2" paring knife, 3 1/4" paring knife, 3 1/2" paring knife

COFFRET CUISINE MERISIER NOGENT ICONIC

LES ESSENTIELS DE LA CUISINE / KITCHEN ESSENTIALS

M Réf. 00083V

Bois charme teinté merisier
Éplu 2 TR, Office 8 cm lisse, Office 9 cm lisse, Office 9 cm cranté 3mm
Cherry hornbeam wood
2 sides peeler, 3 1/4" paring knife, 3 1/2" paring knife,
3 1/2" serrated paring knife.

COFFRET CUISINE HÊTRE NOGENT ICONIC

LES ESSENTIELS DE LA CUISINE / KITCHEN ESSENTIALS

H Réf. 00084V

Bois de hêtre
Éplu 2 TR, Office 9 cm lisse, Office 9 cm cranté 3mm,
Tomate 11cm cranté 1mm
Beech wood
2 sides peeler, 3 1/2" paring knife, 3 1/4" serrated paring knife,
Tomato knife

COFFRET CUISINE CERISIER DES BOIS - NOGENT ICONIC

LES INDISPENSABLES POUR MAÎTRISER LES GESTES EN CUISINE THE ESSENTIALS
TO MASTER EVERY MOVE IN THE KITCHEN

C Réf. 00600V

Cerisier des bois
Éplu 2 TR, Office 9cm lisse, Tomate 11cm cranté 1mm, Mini Santoku lame 11cm
Cherry hornbeam wood
2 sides peeler, 3 1/2" paring knife, Tomato knife, Tiny Santoku

COFFRET STEAK NOGENT DAILY

LES INDISPENSABLES DE LA TABLE COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER-SAFE TABLE ESSENTIALS.

N Réf. 00081V

Polypro noir
4 couteaux steak 11 cm double crantage
Black polypropylene
4 steak knives

COFFRET APÉRO CERISIER DES BOIS - NOGENT ICONIC

LES INDISPENSABLES DU BRUNCH ET DE L'APÉRO.
BRUNCH AND APERITIF ESSENTIALS.

C Réf. 00601V

Cerisier des bois
Eplu 2TR, Office 9cm lisse, Tartineur 8cm, Couteau baguette 11cm cranté 6mm
2 sides peeler, 3 1/2" Paring knife, 3 1/4" spreader knife, 4 1/4" baguette knife

COFFRET STEAK NOGENT ICONIC

LA CHALEUR DU BOIS ET LA PRÉCISION DU TRANCHANT
WOOD'S WARMTH AND BLADE'S PRECISION

C Réf. 00602V (Cerisier des bois / Cherry wood)
H Réf. 00085V (Bois de hêtre / Beech wood)

4 couteaux steak 11 cm double crantage
4 steak knives

NOUVEAUTÉ

COLLECTION SILHOUETTE



COFFRET TABLE LES RESPONSABLES

LA FINESSE ET L'ÉLÉGANCE S'INVITENT À TABLE
REFINEMENT AND ELEGANCE MEET AT THE TABLE

- N Réf. 03449V
- R Réf. 03442V
- B Réf. 03445V

4 couteaux de table Silhouette
Lame de 11cm finement crantée
Manche en bois composite compatible au lave-vaisselle
4 Silhouette table knives
4 1/4" finely serrated blade
Composite wood handle, dishwasher safe

LAVE-VAISSELLE
DISWASHER

BIO SOURCÉ

MANCHE 100%
RESPONSABLE

« LE PLAISIR DU GESTE SIMPLE ET DURABLE JUSQUE DANS L'ASSIETTE. »
"SAVOR THE JOY OF SIMPLE, SUSTAINABLE GESTURES IN EVERY BITE."

*Pour en savoir plus sur notre bio-composite et nos engagements :
*To learn more about our biocomposite and our commitments :



CARTES & SKINS

LES PACKAGINGS

Tous nos produits sont disponibles sans protection de lame, ou avec protection de lame plastique, ainsi que sur carte skin ou carte brochable.

All our products are available without blade protection or with plastic blade protection as well as on skin cards or hangable cards.

CARTES SKINS
SKINS CARDS





CARTES BROCHABLES
HANGABLE CARDS













PLV

LES DISPLAYS



PRÉSENTOIR 8 POSITIONS

8-POSITION DISPLAY STAND

L.28 x H.23 X P.30cm
Peut contenir jusqu'à 72 pièces d'éplucheurs et de couteaux jusqu'à 11cm. Choix parmi les 6 affiches *Can hold up to 72 peelers and knives up to 4 1/4" long. 6 posters to choose from.*



Réf. 00304V



Réf. 00307V



Réf. 00308V



Réf. 00306V



Réf. 00305V



Réf. 00313V



Réf. 00301V



Réf. 00314V



Réf. 00315V



Réf. 00302V



Réf. 00303V



Réf. 00316V



PRÉSENTOIR CHEVALET

EASEL DISPLAY STAND

L.14 x H.16 X P.4,5cm
4 affichettes au choix. *4 posters to choose from*

POT 1 CASE

1-COMPARTMENT POT

Réf. 00310V

L.10 x H.14 X P.10cm
Jusqu'à 20 pièces. *Up to 20 pieces*



POT 3 CASES

3-COMPARTMENT POT

Réf. 00309V

L.28 x H.14 X P.10cm
Jusqu'à 60 pièces. *Up to 60 pieces*



RACK 6 POSITIONS

6-POSITION RACK

Réf. 00311V

L.10 x H.10 X P.30cm
Jusqu'à 6 coffrets ou 6 petites planches à découper
Up to 6 boxes or 6 small chopping boards





NOTRE PLATEFORME DE COMMANDE B2B

OUR B2B ORDERING PLATFORM

Simplifiez et optimisez vos achats grâce à notre plateforme en ligne dédiée aux professionnels :

- Explorez le catalogue : naviguez facilement dans vos produits client et sélectionnez les articles à commander.
- Suivez vos commandes : consultez l'état de vos commandes et de vos livraisons en temps réel.

Passez vos commandes rapidement : saisissez directement vos références habituelles ou recherchez vos produits par leur désignation.

Simplify and optimize your purchases with our online platform dedicated to professionals:

- Explore the catalog: easily browse your customer products and select the items you want to order.
- Track your orders: check the status of your orders and deliveries in real time.

Place your orders quickly: enter your usual product codes directly or search for your products by name.

HTTPS://PRO.NOGENT3ETOILES.COM



NOGENT

NOGENT

MANUFACTURE • 1923

NOGENT 3 ETOILES SAS

11 rue Louis André - 52340 BIESLES France
Tél : (+33) 03 25 31 92 12
Email : contact@nogent3etoiles.com
www.nogent3etoiles.com

Plateforme de Commande B2B : https://pro.nogent3etoiles.com/login