NOGENT

MANUFACTURE • 1923

MADE IN FRANCE

FAIT EN



2026

CATALOGUE CHR / HORECA


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.

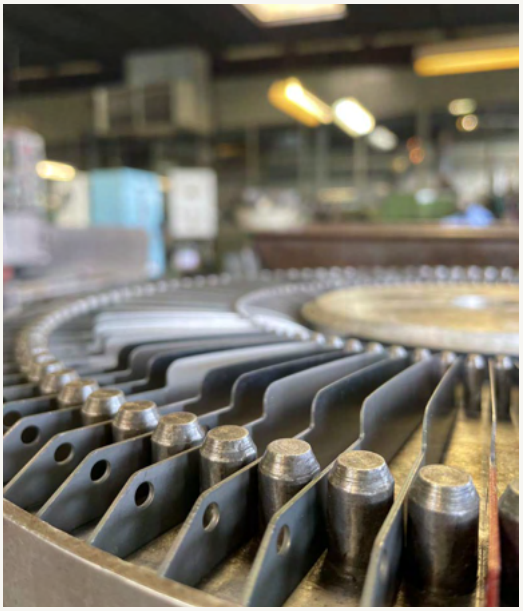
L'ART DU GESTE
The art of the gesture

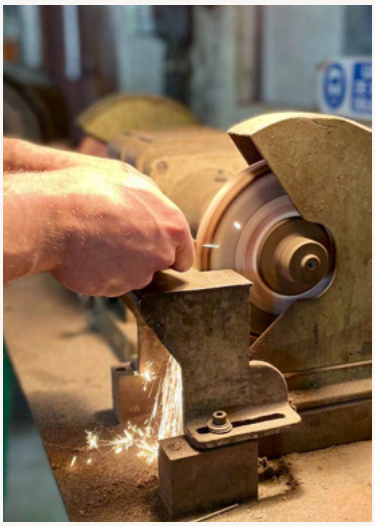
Dans l'atelier, le bois, la lame et les mains se rencontrent. Chaque photo capture la précision, la passion et l'élégance du geste.

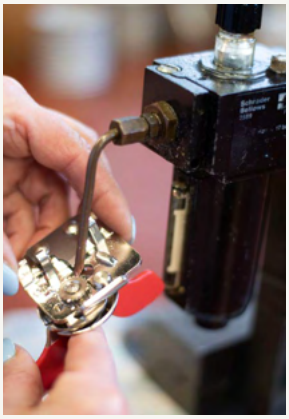
In the workshop, wood, blade, and hands come together. Each photo captures the precision, passion, and elegance of craftmanship.

























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 9cm**, 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 **9cm 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.



PENSÉ POUR LES PROFESSIONNELS

Designed for professionals

“En cuisine, tout commence par le geste. Un geste répété, précis, essentiel.”

Depuis plus de 100 ans, Nogent*** conçoit des outils fiables et durables pour accompagner les professionnels dans leur quotidien. Des produits simples, performants et pensés pour répondre aux exigences des environnements les plus intensifs.

Parce qu’en service, chaque détail compte, nos couteaux et ustensiles sont conçus pour offrir :

- **UNE COUPE NETTE**
- **UNE PRISE EN MAIN NATURELLE**
- **UNE PERFORMANCE CONSTANTE DANS LE TEMPS**

Sans superflu. Seulement l’essentiel.

“In the kitchen, everything starts with the gesture. A gesture repeated, precise, essential.”

For over 100 years, Nogent*** has been designing reliable and durable tools to support professionals in their daily work. Simple, high-performing products, crafted to meet the demands of the most intensive environments.

Because in service every detail matters, our knives and utensils are designed to deliver:

- **PRECISE CUTTING**
- **A NATURAL, COMFORTABLE GRIP**
- **CONSISTENT PERFORMANCE OVER TIME**

No unnecessary extras. Only the essentials.

LES INDISPENSABLES DU QUOTIDIEN EN CUISINE
Everyday Kitchen Essentials

Choisir Nogent***, c'est opter pour des outils offrant une coupe nette et maîtrisée, une prise en main naturelle et un confort optimal au quotidien. Conçus pour durer, ils garantissent une performance constante et accompagnent les professionnels avec fiabilité, jour après jour.

Choosing Nogent*** means opting for tools that deliver a clean, controlled cut, a natural grip, and optimal everyday comfort. Designed to last, they ensure consistent performance and reliably support professionals day after day.



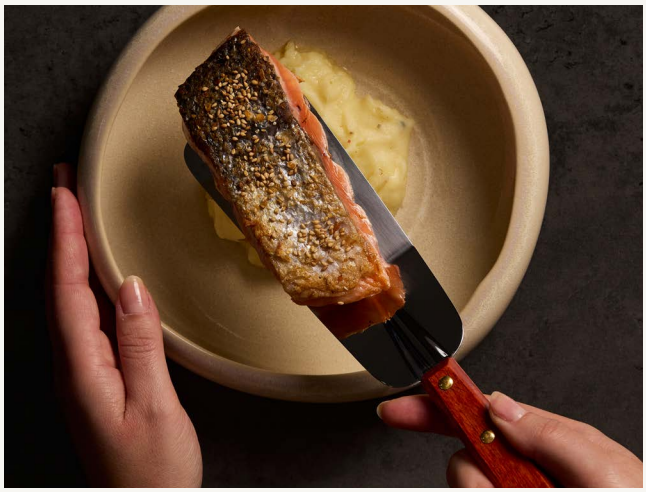
Éplucheur 1 tranchant **1-Edge Peeler**
Un outil iconique, pensé pour la rapidité et la précision. Un épluchage net, sans perte de matière.
An iconic tool, designed for speed and precision. Clean peeling, with no waste.



Couteau d'office 9cm **Paring Knife 9cm**
L'allié des découpes minutieuses. Équilibré et maniable, il assure une coupe précise pour tous les travaux de préparation.
The ally for precise, detailed cutting. Balanced and easy to handle, it ensures accurate cuts for all prep work.



Couteau Chef 20cm **Chef's Knife 20cm**
Pensé pour les coupes rapides et efficaces, il tranche avec précision tous types d'aliments, du légume tendre à la viande ferme.
Designed for fast and efficient cutting, it slices all types of food with precision, from tender vegetables to firm meats.



Spatule professionnelle **Professional Spatula**
Conçue pour un usage intensif. Fine et souple, elle accompagne chaque geste avec précision.
Built for intensive use. Thin and flexible, it follows every gesture with precision.

NOGENT





SOMMAIRE Summary

COLLECTION SILHOUETTE 14

NOGENT DAILY 16

EXPERT AFFILÉS 26

NOGENT COLOR 30

NOGENT ICONIC 32

COUTEAUX DE TABLE 40
TABLE KNIVES

LES SPÉCIALISTES 42

LES PACKAGINGS 48

SERVICE DE PERSONNALISATION 49
CUSTOMISATION SERVICE

LA PLATEFORME DE COMMANDE 50
B2B ORDERING PLATFORM

Prix d'achat brut 2026 communiqués à titre indicatif et susceptibles de modification. Conditions Générales de Vente (CGV) disponibles sur demande.

Gross prices excluding VAT for 2026 are provided for information purposes only and are susceptible to change. Terms and Conditions of Sale (T&Cs) are available on request.

NOUVEAUTÉ / NEW

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



LE BOIS COMPOSITE S'INVITE À TABLE

Wood composite comes to the table



Apporter le savoir-faire manufacturier jusque sur la table, c'est proposer des outils fiables, performants et durables, conçus pour accompagner chaque service avec constance et précision.

Le couteau de table Silhouette incarne cette exigence: une lame finement crantée et robuste de 11cm, qui tranche les aliments avec précision et sans effort, même face à des matériaux durs comme la porcelaine ou la céramique.

Grâce à son manche élégant et intemporel, il épouse naturellement la main et offre un toucher doux, pour un confort optimal à chaque utilisation. Conçu en bois-composite sans pétrole, à partir de résidus de bois et d'huile végétale, il allie durabilité et respect de l'environnement.

Complètement compatible lave-vaisselle, il est garanti sans marquage face à l'usure, aux chocs et à l'eau, s'adaptant parfaitement aux exigences des cuisines professionnelles et aux rythmes soutenus des services.

Disponible avec protection de lame et sur carte.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lame en acier inoxydable Z50
- Dureté 56- 58 HRC
- Soie semi-apparente
- Fabrication semi-artisanale : toutes les étapes sont réalisées dans notre atelier de Biesles.

- Z50 stainless steel blade
- Hardness 56- 58 HRC.
- Semi-exposed tang
- Semi-handcrafted: all steps carried out in our workshop in Biesles.

Bringing manufacturing expertise directly to the table means providing reliable, high-performance, and durable tools, designed to support every service with consistency and precision.

The Silhouette table knife embodies this standard: a robust, finely serrated 11cm blade that slices through food with precision and ease, even when cutting hard materials like porcelain or ceramic.

Its elegant, timeless handle naturally fits the hand and offers a soft, comfortable touch for optimal use at every meal. Made from petroleum-free wood-composite, using wood residues and vegetable oil, it combines durability with environmental responsibility.

Fully dishwasher-safe, it is guaranteed against marks from wear, impact, and water, making it perfectly suited to the demands of professional kitchens and the fast pace of service.

Available with a blade protection or on pinnable card.

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

GARANTIE
À VIE

POLYPRO

NOGENT DAILY



LA PRÉCISION SANS CONTRAINTES

PRECISION WITHOUT COMPROMISE

Pensée pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles, la gamme Nogent Daily réunit des couteaux fonctionnels, robustes et fiables, conçus pour un usage intensif au quotidien.

Légers, précis et faciles d'entretien, ils offrent la qualité de coupe Nogent*** dans une version pratique, efficace et accessible, parfaitement adaptée aux rythmes soutenus de la restauration. Entièrement conçue pour simplifier le travail en cuisine, la gamme est compatible avec le lavage en machine.

Designed to meet the demands of professional kitchens, Nogent Daily's range brings together functional, robust, and reliable knives built for intensive daily use.

Lightweight, precise, and easy to maintain, they deliver Nogent***'s signature cutting quality in a practical, efficient, and accessible version, perfectly suited to the fast pace of professional kitchens. Fully designed to simplify kitchen work, the range is dishwasher-safe.

N

NOIR
BLACK

T

TAUPE
TAUPE GREY







CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lame en acier inoxydable XC50CrMoV15 (0,5 % de carbone, 14 % de chrome)
- Dureté : 56–58 HRC, tenue de coupe et facilité d'affûtage
- Tranchants affilés manuellement
- Manche en polypropylène surmoulé
- Manche compatible lave-vaisselle, résistant aux usages intensifs

MADE IN FRANCE · FAIT EN

- Stainless steel blade XC50CrMoV15 (0.5% carbon, 14% chromium)
- Hardness: 56–58 HRC, edge retention and ease of sharpening
- Manually sharpened edges
- Polypropylene handle overmolded
- Dishwasher-safe handle, built to withstand intensive use

LAVE-VAISSELLE
DISWASHER

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT INOX 18.8

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

Réf. 01409K
EAN: 3222630214092

Réf. 01403K
EAN: 3222630214030

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 2,88€



ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS INOX 18.8

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

Réf. 01419K
EAN: 3222630214191

Réf. 01413K
EAN: 3222630214139

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 2,88€



ÉPLUCHEUR PIVOTANT DOUBLE LAMES LISSES

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

Réf. 01316K
EAN: 3222631113165

Réf. 01319K
EAN: 3222631113196

Réf. 01318K
EAN: 3222631113189

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 2,22€



ÉPLUCHEUR PIVOTANT DOUBLE LAMES CRANTÉES

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

Réf. 01312K
EAN: 3222631113127

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 2,22€



ÉPLUCHEUR PIVOTANT LAME JULIENNE

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

Réf. 01334B
EAN: 3222630213347

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 2,80€





ÉPLUCHEUR ÉTRIER DOUBLE LAMES LISSES

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

Réf. 01509K

EAN: 3222631115091

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 2,22€



ÉPLUCHEUR ÉTRIER DOUBLE LAMES CRANTÉES

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

Réf. 01512K

EAN: 3222631115121

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 2,22€



ÉPLUCHEUR ÉTRIER LAME JULIENNE

PEELER JULIENNE / PELADOR GIRATORIO / DREHBARER SCHALER / DRAAIBARE DUNSCHILLER

Réf. 01524B

EAN: 3222630215242

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 2,80€





SPÉCIAL TOMATES
SPECIAL TOMATO



ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT INOX 18.8 SPÉCIAL TOMATE

TOMATO PEELER / PELADOR DE TOMATES / TOMATENSCHÄLER / TOMATENSCHILLER

Réf. 11122K

EAN: 3222633811229

PCB / MOQ: 20

PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 4,13€



COUTEAU LAME 11CM CRANTÉE 1MM SPÉCIAL TOMATE

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

Réf. 02342K

EAN: 3222630223421

Épaisseur de lame / Blade thickness: 1,5mm

PCB / MOQ: 20

PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,50€



OFFICE LAME LISSE 9CM

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

Réf. 02039K
EAN: 3222630220390

Réf. 02033K
EAN: 3222630220338



Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,5mm

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 4,26€

OFFICE LAME 9CM CRANTÉE 3MM

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

Réf. 02029K
EAN: 3222630220291

Réf. 02023K
EAN: 3222630220239



Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,5mm

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 4,26€

OFFICE LAME DROITE LISSE 8CM

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

Réf. 02079K
EAN: 3222630220796



Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,5mm

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 4,26€

COUTEAU BEC D'OISEAU LAME LISSE 6CM

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

Réf. 02319K
EAN: 3222630223193

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,5mm

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 4,26€



COUTEAU TOMATE LAME 11CM CRANTÉE 1MM

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

Réf. 02349K
EAN: 3222630223490

Réf. 02343K
EAN: 3222630223438

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,5mm

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,50€



MINI TARTINEUR LAME LISSE 6CM

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

Réf. 03109B
EAN: 3222630231099

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,5mm

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 4,17€





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

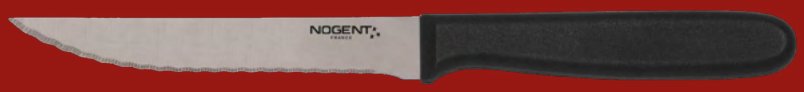
MADE IN FRANCE · FAIT EN

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

N Réf. 03069K
EAN: 3222630230696

T Réf. 03063K
EAN: 3222630230634

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,50€



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

N Réf. 03089K
EAN: 3222630230894

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,92€



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

N Réf. 03049K
EAN: 3222630230498

T Réf. 03043K
EAN: 3222630230436

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,50€



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

N Réf. 03119K
EAN: 3222630131191

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 6,95€



COUTEAU CUISINE LAME 15CM

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

Réf. 02359K

EAN: 3222630123592

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,8mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 12,31€

COUTEAU CHEF LAME 17CM

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

Réf. 02379K

EAN: 3222630123790

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,8mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 13,45€

COUTEAU À PAIN LAME 19CM CRANTÉE 7,5MM

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

Réf. 02089K

EAN: 3222630120898

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,8mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 10,41€

COUTEAU À DÉCOUPER 19CM

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

Réf. 02099K

EAN: 3222630120997

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,8mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 11,15€

SPATULE DE CUISINE N°2 15CM

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

Réf. 09019K

EAN: 3222631190197

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 10,70€

SPATULE DE CUISINE AJOURÉE N°3 16CM

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

Réf. 09029K

EAN: 3222631190296

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 11,49€



LA DÉCOUPE ET LE DRESSAGE

CUTTING AND PLATING



GARANTIE
À VIE

POLYPRO
EXPERT AFFILÉ



LA JUSTESSE DU GESTE
PRECISION IN EVERY CUT

Conçue pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles les plus exigeantes, cette gamme combine performance et confort, offrant des couteaux robustes et fiables pour un usage intensif au quotidien.

Légers et précis, ces couteaux se distinguent par leur manche ergonomique, pensé pour épouser la main et réduire la fatigue lors des gestes répétés, tout en garantissant une prise sûre et maîtrisée. Leur conception allie élégance et efficacité, pour une expérience de coupe fluide et agréable, même à des cadences soutenues.

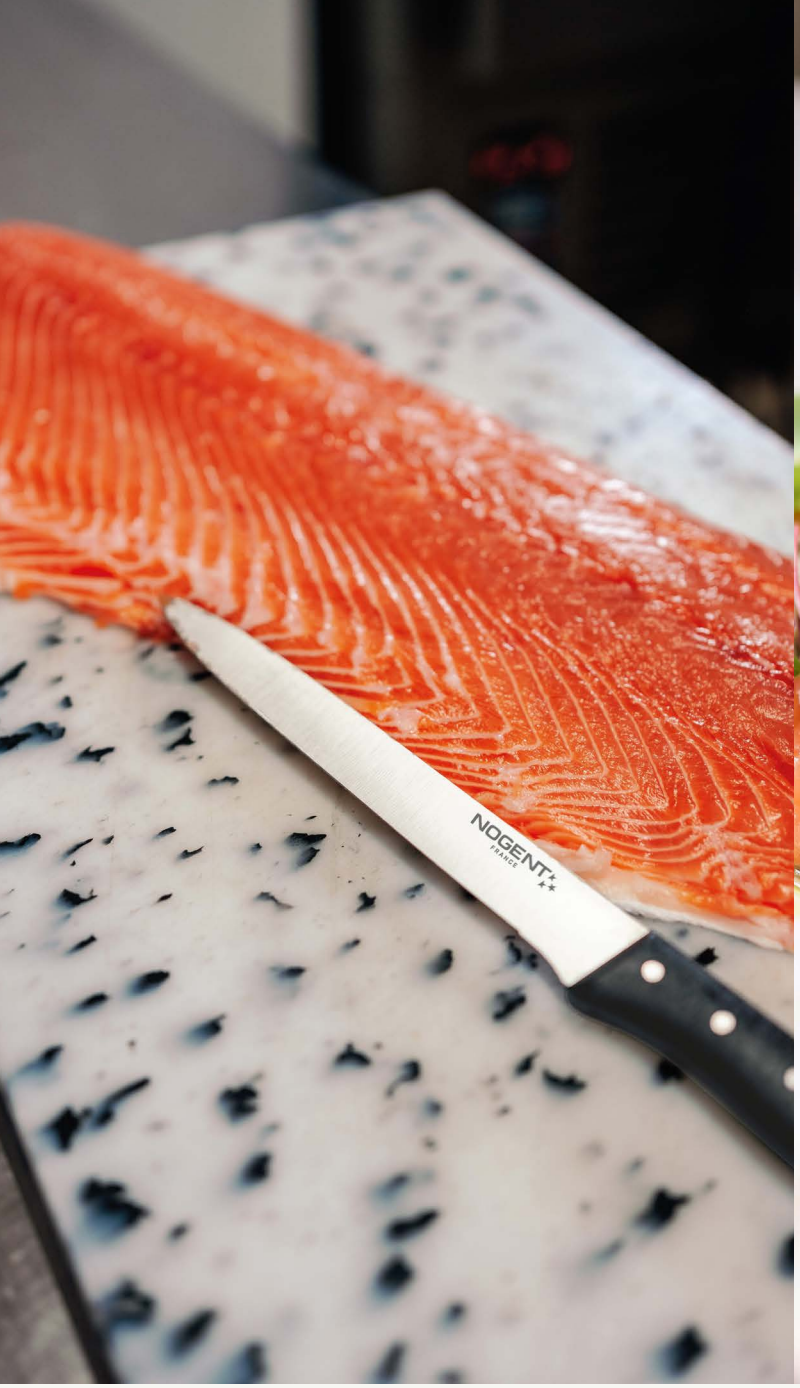
Designed to meet the demands of the most exacting professional kitchens, this range combines performance and comfort, offering robust, reliable knives for intensive daily use.

Lightweight and precise, these knives stand out with their ergonomic handle, designed to fit the hand naturally and reduce fatigue during repetitive tasks, while ensuring a secure and controlled grip. Their design balances elegance and efficiency, delivering a smooth and comfortable cutting experience, even at high-paced service.

G

GRIS ANTHRACITE
GREY







CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lame en acier inoxydable XC50CrMoV15 (0,5 % de carbone, 14 % de chrome)
- Dureté : 56–58 HRC, tenue de coupe et facilité d'affûtage
- Tranchants affilés manuellement pour une précision constante
- Manche ergonomique en polypropylène surmoulé, lavable au lave-vaisselle

MADE IN FRANCE · FAIT EN

- Stainless steel blade XC50CrMoV15 (0.5% carbon, 14% chromium)
- Hardness: 56–58 HRC, edge retention and ease of sharpening
- Manually sharpened edges for consistent precision
- Ergonomic polypropylene handle overmolded directly onto the blade, dishwasher-safe

LAVE-VAISSELLE
DISWASHER

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT À DROITE INOX 18.8

PEELER 1 EDGE RIGHT-HANDED / PELADOR / SPARSCHÄLER / DUNSCHILLER

Réf. 01135K

EAN: 3222631111352

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 4,03€



ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS INOX 18.8

PEELER 2 EDGES / PELADOR / SPARSCHÄLER / DUNSCHILLER

Réf. 01335K

EAN: 3222631113356

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 4,03€



COUTEAU D'OFFICE 9CM LAME LISSE

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

Réf. 02300K

EAN: 3222631123003

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,5mm

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 6,34€



COUTEAU D'OFFICE 6CM LAME DROITE LISSE

PARING KNIFE 2 1/2" SHARPENED / CUCHILLO DE COCINA / GEMÜSEMESSER / GROENTEMES

Réf. 02301K

EAN: 3222631123010

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,5mm

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 6,34€



COUTEAU 11CM LAME LISSE

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

Réf. 02303K

EAN: 3222631123034

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,5mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 8,77€



COUTEAU À TRANCHER 16CM LAME LISSE

SLICING KNIFE 6 1/4" / JAMONERO / SCHINKENMESSER / VLEESWARENNES

Réf. 02304K

EAN: 3222631123041



Épaisseur de lame /
Blade thickness : 1,8mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 9,97€

COUTEAU À DÉSOSSER 12CM LAME LISSE

BONING KNIFE 4 3/4" / DESHUESADOR / AUSBEINMESSER / UITBEENMES

Réf. 02306K

EAN: 3222631123065



Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,8mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 16,85€

COUTEAU À PAIN 19CM LAME CRANTÉE 7,5MM

BREAD KNIFE 7 1/2" SERRATED 7,5 MM / PANERO / BROTMESSER / BROODMES

Réf. 02305K

EAN: 3222631123058



Épaisseur de lame /
Blade thickness : 1,8mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 12,31€

COUTEAU DE CUISINE 17CM LAME LISSE

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

Réf. 02307K

EAN: 3222631123072



Épaisseur de lame /
Blade thickness : 2,5mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 18,33€

COUTEAU CHEF 20CM LAME LISSE

CHEF'S KNIFE 7 3/4" / CUCHILLO PARA ASADOS / BRATENMESSER / KOKSMES

Réf. 02309K

EAN: 3222631123096



Épaisseur de lame /
Blade thickness : 2,5mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 19,06€

GARANTIE
À VIE

POLYPRO
NOGENT
COLOR

LES ESSENTIELS SIMPLES ET FIABLES

SIMPLE AND RELIABLE ESSENTIALS

Pensée pour les cuisines à la recherche de praticité et de simplicité, la gamme COLOR propose des couteaux fiables, légers et faciles à utiliser au quotidien. Conçue pour les gestes essentiels, elle accompagne chaque action en cuisine avec efficacité et robustesse, sans complexité.

Grâce à leur manche en polypropylène surmoulé, ces couteaux sont entièrement compatibles avec le lave-vaisselle, ce qui permet un entretien rapide et sans contrainte, idéal pour les environnements où le rythme est soutenu mais le budget doit rester maîtrisé.

Designed for kitchens seeking practicality and simplicity, the COLOR range offers reliable, lightweight knives that are easy to use every day. Made for essential tasks, these tools support every action in the kitchen with efficiency and durability, without any unnecessary complexity.

Thanks to their overmolded polypropylene handles, these knives are fully dishwasher-safe, allowing quick and hassle-free cleaning—ideal for busy kitchens where time and budget are essential.



ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS INOX 18.8

PEELER 2 EDGES / PELADOR / SPARSCHÄLER / DUNSCHILLER

Réf. 01745K

EAN: 3222631117453

PCB / MOQ: 25
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 2,27€



COUTEAU D'OFFICE 9CM LAME LISSE

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

Réf. 02745K

EAN: 3222631127452

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,2mm

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 3,48€



COUTEAU STEAK 11CM LAME DOUBLE CRANTAGE

STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED / CHULETERO / STEAKMESSER / STEAKMES

Réf. 03775K

EAN: 3222631137758

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 3,88€



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lame en acier inoxydable X46Cr13 (0,46 % de carbone, 14 % de chrome)
- Dureté : 54–56 HRC, tenue de coupe et facilité d'affûtage
- Tranchant affilé en usine pour un usage immédiat
- Manche surmoulé sur la lame, lavable au lave-vaisselle

- Stainless steel blade X46Cr13 (0.46% carbon, 14% chromium)
- Hardness: 54–56 HRC, edge retention and ease of sharpening
- Factory-sharpened edge, ready for immediate use
- Overmolded handle directly on the blade, dishwasher-safe

GARANTIE
À VIE

BOIS

NOGENT ICONIC



L'ESSENCE DU GESTE PRÉCIS & DURABLE

THE ESSENCE OF PRECISE MOVEMENT

Pensée pour devenir un véritable outil de référence en cuisine, la gamme Nogent Iconic offre une prise en main naturelle, une coupe nette et une excellente durabilité, répondant aux exigences des professionnels de la restauration.

Son design épuré valorise le bois massif, dont le grain et les teintes apportent authenticité et caractère, tout en garantissant un équilibre précis et un confort d'utilisation prolongé lors des cadences soutenues.

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

Designed to become a true reference tool in the kitchen, Nogent Iconic's range offers a natural grip, precise cutting, and excellent durability, meeting the demands of professional chefs.

Its clean, elegant design highlights the beauty of solid wood, whose grain and tones bring authenticity and character, while ensuring precise balance and long-lasting comfort during high-paced kitchen work.

Since 1923, the brand has mastered every step of wood processing. Sourced from the forests of Haute-Marne, the wood is air-dried for one year at the Biesles site using a natural process that guarantees stable, durable, and resilient handles, while preserving the material's qualities and minimizing environmental impact.







CERISIER DES BOIS
CHERRY WOOD

HÊTRE
BEECH WOOD

NOIR
BLACK HORNBEAM WOOD

MERISIER
CHERRY HORNBEAM WOOD

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lame en acier inoxydable XC50CrMoV15 (0,5 % de carbone, 14 % de chrome)
- Dureté : 56–58 HRC performance de coupe et facilité d'entretien
- Tranchants affilés manuellement pour une précision constante
- Manche en bois massif avec rivets aluminium
- Disponible en cerisier naturel ou hêtre verni, ou en bois de charme teinté noir verni

MADE IN FRANCE · FAIT EN

- Stainless steel blade XC50CrMoV15 (0.5% carbon, 14% chromium)
- Hardness: 56–58 HRC cutting performance and ease of maintenance
- Manually sharpened edges for consistent precision
- Solid wood handle with aluminum rivets
- Available in natural or varnished cherry, varnished beech, or black-stained varnished hornbeam

PEFC
10-31-3657

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT INOX 18.8

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

Réf. 01000K
EAN: 3222630210001

Réf. 01219K
EAN: 3222631112199

Réf. 01140K
EAN: 3222631111406

Réf. 11400K
EAN: 3222633814008



PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 2,88€

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS INOX 18.8

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

Réf. 01210K
EAN: 3222630212104

Réf. 01239K
EAN: 3222631112397

Réf. 01240K
EAN: 3222631112403

Réf. 011410K
EAN: 3222633814107



PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 2,88€

OFFICE LAME LISSE 9CM

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

Réf. 02000K
EAN: 3222630220000

Réf. 02049K
EAN: 3222631120491

Réf. 02040K
EAN: 3222631120408

Réf. 22400K
EAN: 3222633924004



Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,5mm

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 4,26€

OFFICE LAME 9CM CRANTÉE 3MM

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

Réf. 02001K
EAN: 3222630220017

Réf. 22410K
EAN: 3222633924103



Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,2mm

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 4,26€

OFFICE LAME DROITE LISSE 8CM

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

Réf. 02002K
EAN: 3222630220024

Réf. 02042K
EAN: 3222631120422

Réf. 02019K
EAN: 3222631120194



Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,2mm

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 4,26€

MINI SANTOKU LAME LISSE 11CM

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

Réf. 02940K
EAN: 3222631129401

Réf. 02944K
EAN: 3222631129449

Réf. 02949K
EAN: 3222631129494

Réf. 22940K
EAN: 3222633929405



Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,5mm

PCB / MOQ: 12
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 8,98€

COUTEAU TOMATE LAME 11CM CRANTÉE 1MM

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

Réf. 02310K
EAN: 3222631123102

Réf. 02044K
EAN: 3222631120446

Réf. 02419K
EAN: 3222631124192

Réf. 22310K
EAN: 3222633923106



Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,5mm

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,50€

MADE IN FRANCE · FAIT EN

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

COUTEAU STEAK LAME 11CM DOUBLE CRANTAGE

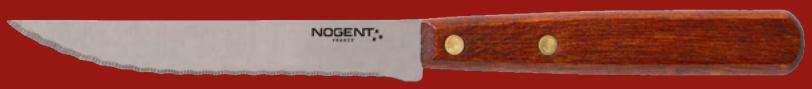
SERRATED STEAK KNIFE 4 1/4" / CUCHILLO PARA CARNE / STEAKMESSER / STEAKMES

Réf. 03060K
EAN: 3222630230603

Réf. 03099K
EAN: 3222631130995

Réf. 03064K
EAN: 3222631130643

Réf. 33460K
EAN: 3222634034603



PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,50€

COUTEAU TABLE LAME 11CM CRANTÉE 3MM

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

Réf. 03020K
EAN: 3222630230207

Réf. 03029K
EAN: 3222631130292

Réf. 03024K
EAN: 3222631130247

Réf. 33420K
EAN: 3222634034207



PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,50€

LA DÉCOUPE
CUTTING

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

Réf. 02350K
EAN: 3222630123509

Réf. 22450K
EAN: 3222633924509

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,8mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 11,10€

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

Réf. 02370K
EAN: 3222630123707

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,8mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 13,45€

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

Réf. 02080K
EAN: 3222630120805

Réf. 22480K
EAN: 3222633924806

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,8mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 10,41€

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

Réf. 02090K
EAN: 3222630120904

Réf. 22490K
EAN: 3222633924905

Épaisseur de lame / Blade thickness : 1,8mm

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 11,15€

FOURCHETTE À DÉCOUPER
CARVING FORK / TENEDOR / KÜCHENGABEL / VLEESVORK

Réf. 09090K
EAN: 3222630190907

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 12,89€







MADE IN FRANCE FAIT EN

TARTINEUR LAME 8CM

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

M **Réf. 03000G**
EAN: 3222630730004

C **Réf. 03300G**
EAN: 3222630733005

H **Réf. 03200G**
EAN: 3222630732008

PCB / MOQ: 12
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 4,49€

COUTEAU BAGUETTE LAME 11CM CRANTÉE 6MM

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

M **Réf. 02070K**
EAN: 3222631120705

C **Réf. 02071K**
EAN: 3222631120712

H **Réf. 22070K**
EAN: 3222633920709

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 7,53€





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

Réf. 09000K	Réf. 99000K
EAN: 3222631190005	EAN: 3222634690007

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 9,17€



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

Réf. 09010K	Réf. 99410K
EAN: 3222631190104	EAN: 3222634694104

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 10,70€



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

Réf. 09020K	Réf. 99420K
EAN: 3222631190203	EAN: 3222634694203

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 11,49€



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

Réf. 09080K	Réf. 99080K
EAN: 3222631190807	EAN: 3222634690809

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 10,65€

POUR LA TABLE
FOR THE TABLE

MADE IN FRANCE · FAIT EN

NOS MANCHES POLYPROPYLÈNE
OUR POLYPROPYLENE HANDLES

LAVE-VAISSELLE
DISWASHER

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

Réf. 03069K
EAN: 3222630230696

Réf. 03063K
EAN: 3222630230634

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,50€



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

Réf. 03089K
EAN: 3222630230894

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,92€



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

Réf. 03049K
EAN: 3222630230498

Réf. 03043K
EAN: 3222630230436

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,50€



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

Réf. 03119K
EAN: 3222630131191

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 6,95€



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

Réf. 03775K
EAN: 3222631137758

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 3,88€



NOS MANCHES BOIS
OUR WOODEN HANDLES

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

Réf. 03060K
EAN: 3222630230603

Réf. 03099K
EAN: 3222631130995

Réf. 03064K
EAN: 3222631130643

Réf. 33460K
EAN: 3222634034603

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,50€



COUTEAU TABLE LAME 11CM CRANTÉE 3MM
TABLE KNIFE 4 1/4" SERRATED / CUCHILLO PARA MESA / TAFELMESSER / TAFELMES

Réf. 03020K
EAN: 3222630230207

Réf. 03029K
EAN: 3222631130292

Réf. 03024K
EAN: 3222631130247

Réf. 33420K
EAN: 3222634034207

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,50€



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

Réf. 03160K
EAN: 3222631131602

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 6,09€



MINI SANTOKU LAME LISSE 11CM
SHARPENED MINI SANTOKU KNIFE 4 1/4" / MINI SANTOKU AFILADO / MINI-SANTOKU MESSER / MINI SANTOKU MES

Réf. 02940K
EAN: 3222631129401

Réf. 02949K
EAN: 3222631129494

Réf. 02944K
EAN: 3222631129449

Réf. 22940K
EAN: 3222633929405

PCB / MOQ: 12
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 8,98€



NOUVEAUTÉ / NEW
COLLECTION SILHOUETTE

BIO SOURCÉ
MANCHE 100% RESPONSABLE

LAVE-VAISSELLE DISWASHER

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

Réf. 03449K
EAN: 3222631134498

Réf. 03442K
EAN: 3222631134429

Réf. 03445K
EAN: 3222631134450

PCB / MOQ: 12
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 6,06€



GARANTIE
À VIE

CUISINE

LES SPÉCIALISTES



LES OUTILS AU SERVICE DU GESTE

TOOLS FOR PRECISION WORK

Dans une cuisine professionnelle, la qualité des plats commence par la fiabilité des outils. La gamme Les Spécialistes rassemble tous les instruments indispensables à avoir à portée de main pour un travail efficace et précis.

Qu'il s'agisse d'ouvrir une conserve, d'émincer des légumes ou d'aiguiser ses couteaux, Nogent*** met son expertise et son savoir-faire au service de chaque geste, pour garantir constance et performance en cuisine.

In a professional kitchen, the quality of your dishes starts with the reliability of your tools. Les Spécialistes range brings together all the essential instruments you need within easy reach to work efficiently and precisely.

Whether opening a can, slicing vegetables, or sharpening knives, Nogent*** applies its expertise and craftsmanship to support every action, ensuring consistency and performance in the kitchen.

// LES OUVRE-BOÎTES

// SPÉCIAL GAUCHERS

// LES AIGUISEURS

// LA MER





LES ALLIÉS DU GESTE JUSTE
THE ALLIES OF A FLAWLESS GESTURE

Alliant ingéniosité, robustesse et praticité, ces outils deviennent de véritables incontournables du poste, conçus pour prolonger le plaisir d'un geste parfaitement exécuté, même lors des cadences les plus soutenues.

Combining ingenuity, durability, and practicality, these tools become true essentials at the workstation, designed to sustain the pleasure of executing every gesture perfectly, even during the busiest service periods.

MADE IN FRANCE · FAIT EN



OUVRE-BOÎTES MINI-KIM

CAN OPENER / ABRELATAS / DÖSENÖFFNER / BLIKOPENER

Réf. 04020H

EAN: 3222630840208

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 3,12€



OUVRE-BOÎTES SUPER-KIM

CAN OPENER / ABRELATAS / DÖSENÖFFNER / BLIKOPENER

Réf. 04030G

EAN: 3222630740300

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 8,78€



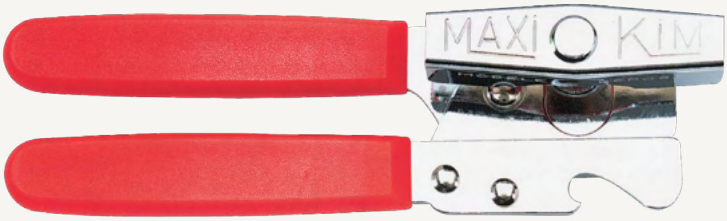
OUVRE-BOÎTES MAXI-KIM

CAN OPENER / ABRELATAS / DÖSENÖFFNER / BLIKOPENER

Réf. 04040G

EAN: 3222630740409

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 13,09€



CLEF À BOCAL

JAR OPENER / ABRIDOR DE TARROS / GLASÖFFNER / JAR OPENER

Réf. 04710H

EAN: 3222630847108

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 2,69€



VITÉCAILLE - ÉCAILLEUR À POISSONS

FISHSCALER / ESCAVADOR DE PESCADO / FISCH SCHABMESSER / SCHUBMES

Réf. 09030K
EAN: 3222632690306

Réf. 09037K
EAN: 3222632690375

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 10,56€



COUTEAU À HUÎTRES

OYSTER KNIFE / CUCHILLO PARA OSTRAS / AUSTERNBRECHER / OESTERMES

Réf. 09063K
EAN: 3222632690634

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,20€



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

MADE IN FRANCE · FAIT EN



OUVRE-BOÎTES MINI-KIM GAUCHER

CAN OPENER / ABRELATAS / DÖSENÖFFNER / BLIKOPENER

Réf. 04024H
EAN: 3222630840246

PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 3,52€

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT GAUCHER

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

Réf. 01404K
EAN: 3222630214047



PCB / MOQ: 20
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 2,58€



AIGUISEUR 4 EN 1

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

● Réf. 09940U

EAN: 3222630199405

PCB / MOQ: 8
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 12,18€



PIERRE À AIGUISER

SHARPENING STONE / PIEDRA PARA AFILAR / SCHLELFSTEIN / SLIJPSTEEN

● Réf. 09993G

EAN: 3222630799933

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 5,33€



FUSIL DE MÉNAGE

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

● Réf. 05000K

EAN: 3222631150009

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 13,89€



CISAILLE À VOLAILLE

POULTRY SHEARS / TIJERAS CORTA AVES / GEFLÜGELSCHERE / GEVOGELTESCHAAR

● Réf. 09995G

EAN: 3222630799957

PCB / MOQ: 10
PA BRUT HT / GROSS PRICE EXCL. VAT : 12,60€



CUISINE

LES RÂPES

Guillouard, deuxième marque de Nogent*** SAS, spécialiste dans l'univers du jardin et de la maison, propose sa gamme de râpes en acier inoxydable et manche en bois de hêtre massif.

Guillouard, the second brand of Nogent*** SAS, a specialist in the garden and home sector, offers a range of stainless steel graters with solid beech wood handles.



ZESTEUR / RÂPE FINE

ZESTER/FINE GRATER / FIJNE RASP / RALLADOR FINO

Réf. 010210K

EAN: 3273960102108

Manche en hêtre

PCB / MOQ: 12
PA BRUT HT / GROSS PRICE
EXCL. VAT : 10,28€



RÂPE À GROS GRAIN

COARSE GRATER / GROVE RASP / RALLADOR GRUESO

Réf. 010211K

EAN: 3273960102115

Manche en hêtre

PCB / MOQ: 12
PA BRUT HT / GROSS PRICE
EXCL. VAT : 10,28€



RÂPE COUPE LARGE

LARGE SHAVER / GROTE RASP / RALLADOR DE TIRAS LARGAS

Réf. 010212K

EAN: 3273960102122

Manche en hêtre

PCB / MOQ: 12
PA BRUT HT / GROSS PRICE
EXCL. VAT : 10,28€



RÂPE 2 EN 1

2-IN-1 GRATER / 2-IN-1 RASP / RALLADOR 2 EN 1

Réf. 010220K

EAN: 3273960102207

En acier Inox

PCB / MOQ: 12
PA BRUT HT / GROSS PRICE
EXCL. VAT : 5,65€

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
SKIN CARDS



CARTES BROCHABLES
HANGABLE CARDS



COMMUNICATION

SERVICE DE PERSONNALISATION



LASER

Cette technique éprouvée de marquage permet de personnaliser les lames avec beaucoup plus de finesse.

This proven marking technique allows blades to be customized with much greater precision.

TAMPOGRAPHIE

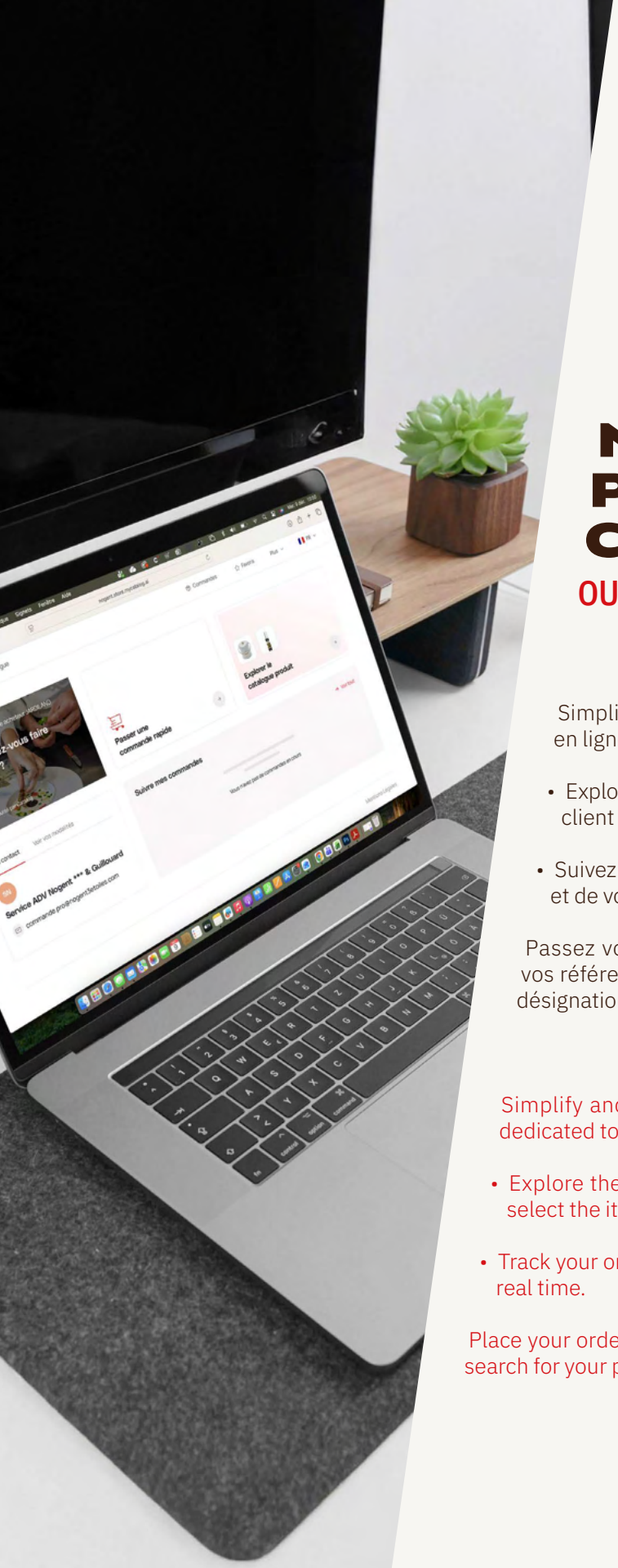
Pour le marquage des manches nous utilisons des tampons encreurs sur finition bois et polypropylène.

For marking sleeves, we use ink pads on wood and polypropylene finishes.

Notre service de personnalisation vous permet de transformer vos cadeaux d'affaires ou présents personnels en objets uniques et mémorables. Nous réalisons un marquage précis et soigné aussi bien sur les lames que sur les manches, afin d'y apposer votre logo, un nom, une date ou un message spécifique. Que ce soit pour valoriser votre image de marque ou offrir un cadeau sur mesure, nous vous accompagnons pour créer une pièce élégante, durable et parfaitement adaptée à votre projet.

Our customization service allows you to transform your business gifts or personal presents into unique and memorable items. We apply precise and careful marking to both the blades and handles, adding your logo, a name, a date, or a specific message. Whether you want to enhance your brand image or offer a tailor-made gift, we will help you create an elegant, durable item that is perfectly suited to your project.

TARIFS SUR DEMANDE : serviceclient@nogent3etoiles.com



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
FRANCE
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