



NOUVEAUX PRODUITS | NOVELTIES

## SLICE AND CUT



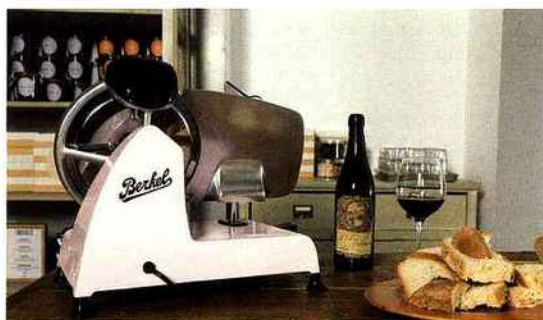
**Jean Dubost**

Set pour foie gras Laguiole Jean Dubost, spatule de service, lyre et 4 spatulettes individuelles, tout inox, coffret bois, 43,90 €  
Laguiole foie gras set, service spatula, lyre and 4 individual spatulettes, all stainless steel, wooden case, €43.90



**Laguiole en Aubrac**

Service à découper comprenant fourchette et couteau, mitres inox et manches en pointe de corne, 210 €  
Cutting service including knife and fork, stainless steel mitres and horn tip handle, €210



**Berkel**

Trancheuse électrique Home Line en alliage spécial d'aluminium et lame acier, précision de découpe (charcuterie, carpaccio de fruits et poissons, feuilles de légumes), 749 €  
Home Line electric slicer made of a special aluminium alloy and steel blade, precision cut (delicatessen meat, fruit and fish carpaccio, vegetable leaves), €749



**Kitchen Craft**

Artesà, planche à fromages et set de couteaux en bois de mangue et marbre  
Artesà, cheese board and set of knives in mango wood and marble



**Déglon**

Couperet Hachoir Silex Premium, manche ergonomique en bois pressé et lame haute qualité, made in France, 103 €  
Premium Silex chopping cleaver, ergonomic handle made of pressed wood and high quality blade, made in France, €103



**Le Creuset**

Couteaux Héraclès, lame Damas (dureté, tranchant et flexibilité) et manche en bois d'olivier, de 94 € à 189 €  
Heracles knives, Damask blade (hardness, slice and flexibility) and olive wood handle, from €94 to €189