





CUISINE

Véritable tradition pour DEGRENNE, le culinaire se décline en **ustensiles de cuisson, de préparation, de découpe et d'affutage**, pour inviter les chefs à la réalisation de recettes savoureuses et délicates. Les gammes coutellerie l'**Unique Sabatier** ainsi que les ustensiles de préparation de la célèbre marque **L'Econome®**, sont **gages de qualité et témoignent d'un véritable esprit précurseur** dans l'histoire de la cuisine française. Experte dans le travail de l'acier et notamment sur l'embouti, DEGRENNE présente également **Newcook Expert, une gamme d'ustensiles de cuisson 100% fabriquée en France**. En alliant **précision, technologie** Multiply et **design**, Newcook Expert promet des moments de création uniques.

KITCHENWARE

Kitchenware is a real tradition at DEGRENNE and our range comprises **cooking, preparation, slicing and sharpening utensils** to encourage chefs to make flavoursome and delicate dishes. The **Unique Sabatier** cutlery ranges and the famous **L'Econome®** brand's food preparation utensils, are a **guarantee of quality** and bear witness to a trailblazing spirit in the history of French cuisine. DEGRENNE has steel-working and specifically metal stamping expertise, and is also presenting **Newcook Expert, a range of cooking utensils entirely made in France**. Newcook Expert promises unique creative moments, as the range combines **precision, Multiply technology** and **great design**.

COCINA

Verdadera tradición para DEGRENNE, lo culinario se declina en **utensilios de cocción, de preparación, de corte y de afilado**, para invitar a los chefs a la preparación de recetas sabrosas y delicadas. Las gamas de cuchillería, **Unique Sabatier**, así como los utensilios de preparación de la famosa marca, **L'Econome®**, son garantía de calidad y dan fe de un verdadero espíritu pionero en la historia de la cocina francesa. Experta en el trabajo del acero, sobre todo en el estampado, DEGRENNE también presenta **Newcook Expert, una gama de utensilios de cocina, 100 % fabricada en Francia**. Aliando **precisión, tecnología** Multiply y **diseño**, Newcook Expert promete momentos de creación únicos.





COUPEAU OFFICE
PARING KNIFE
CUCHILLO MONDADOR
8 CM - 3 IN^{1/16}
218590 **IDÉAL FORGÉ**



COUPEAU OFFICE
PARING KNIFE
CUCHILLO MONDADOR
10 CM - 4 IN
218587 **IDÉAL FORGÉ**
218591 **IDÉAL FORGÉ OLIVIER**



COUPEAU OFFICE BEC OISEAU
CURVED BLADE PARING KNIFE
CUCHILLON MONDADOR PICO DE PAJARO
8 CM - 3 IN^{1/16}
218585 **IDÉAL FORGÉ**



COUPEAU DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
CUCHILLO DE COCINA
15 CM - 6 IN
218593 **IDÉAL FORGÉ**
218595 **IDÉAL FORGÉ OLIVIER**



COUPEAU DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
CUCHILLO DE COCINA
20 CM - 8 IN
218596 **IDÉAL FORGÉ**
218599 **IDÉAL FORGÉ OLIVIER**



COUPEAU DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
CUCHILLO DE COCINA
25 CM - 10 IN
218600 **IDÉAL FORGÉ**
218602 **IDÉAL FORGÉ OLIVIER**



COUPEAU TRANCELARD
SLICING KNIFE
CUCHILLO PARA CORTAR
15 CM - 6 IN
218609 **IDÉAL FORGÉ**
218612 **IDÉAL FORGÉ OLIVIER**



COUPEAU TRANCELARD
SLICING KNIFE
CUCHILLO PARA CORTAR
20 CM - 8 IN
218613 **IDÉAL FORGÉ**



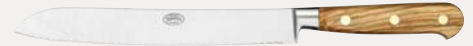
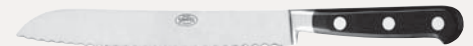
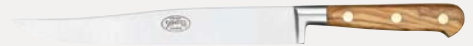
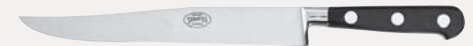
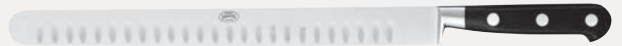
COUPEAU TRANCELARD
SLICING KNIFE
CUCHILLO PARA CORTAR
25 CM - 10 IN
218616 **IDÉAL FORGÉ**



COUPEAU SANTOKU
SANTOKU KNIFE GRANTON EDGE
CUCHILLO SANTOKU
18 CM - 7 IN^{1/16}
218629 **IDÉAL FORGÉ**
218630 **IDÉAL FORGÉ OLIVIER**



COUPEAU FILET DE SOLE
FILETING KNIFE
CUCHILLO PARA FILETAR
15 CM - 6 IN
218611 **IDÉAL FORGÉ**



IDÉAL FORGÉ

MADE IN FRANCE

COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

HAM SLICER HOLLOW EDGE
CUCHILLO JAMONERO ALVEOLADO
30 CM - 12 IN
218583 IDÉAL FORGÉ

COUTEAU À DÉOSSER

BONING KNIFE
CUCHILLO DESHUESADOR
13 CM - 5 IN
218626 IDÉAL FORGÉ

COUTEAU À DÉOSSER

BONING KNIFE
CUCHILLO DESHUESADOR
15 CM - 6 IN
218628 IDÉAL FORGÉ

FUSIL À AIGUISER-ABS

SHARPENING STEEL-ABS
AFILADOR-ABS
30 CM - 12 IN
217879 AFFUTAGE COUTELLERIE

FUSIL À AIGUISER

SHARPENING STEEL
AFILADOR
25 CM - 10 IN
217880 IDÉAL FORGÉ

FUSIL À AIGUISER

SHARPENING STEEL
AFILADOR
20 CM - 8 IN
217883 IDÉAL FORGÉ OLIVIER

COUTEAU À DÉCOUPER YATAGAN

YATAGAN CARVING KNIFE
CUCHILLO DE TRINCHAR YATAGAN
20 CM - 8 IN
218623 IDÉAL FORGÉ
218625 IDÉAL FORGÉ OLIVIER

FOURCHETTE À VIANDE

MEAT FORK
TENEDOR DE CARNE
17 CM - 6 IN^{17/16}
217868 IDÉAL FORGÉ
217872 IDÉAL FORGÉ OLIVIER

COUTEAU À STEAK

STEAK KNIFE
CUCHILLO CHULETERO
13 CM - 5 IN
218579 IDÉAL FORGÉ

COUTEAU À PAIN

BREAD KNIFE
CUCHILLO DE PAN
20 CM - 8 IN
218619 IDÉAL FORGÉ
218622 IDÉAL FORGÉ OLIVIER



L'ECONOME® ECO NATURE
NATURAL HUE - TINTE NATURAL



217523
ECONOME
PEALER
PELADOR
10 CM - 4 IN



217687
COUTEAU OFFICE POINTU
PARING KNIFE
CUCHILLO MONDADOR
9 CM - 3 IN^{15/16}



226270
COUTEAU OFFICE BEC OISEAU
CURVED BLADE PARING KNIFE
CUCHILLON MONDADOR PICO DE PAJARO
6,5 CM - 2 IN^{5/8}



217804
COUTEAU À DÉCOUPER
CARVING KNIFE
CUCHILLO DE TRINCHAR
20 CM - 8 IN



217806
COUTEAU DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
CUCHILLO DE COCINA
15 CM - 6 IN



217808
COUTEAU DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
CUCHILLO DE COCINA
20 CM - 8 IN



217814
COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE
CUCHILLO DE PAN
18 CM - 7 IN^{1/16}

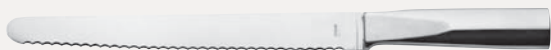
L'ECONOME
BY
STARCK®



229514
**PACK 4 PIECES - ECONOME/
COUTEAU BEC OISEAU/
FLEXICONOME/COUTEAU OFFICE**
PACK 4 PIECES SET - PEELER/
CURVED BLADE PARING KNIFE/
FLEXICONOME/PARING KNIFE
PAQUETE DE 4 PIEZAS - ECONOME/
BECK CUCHILLOS /FLEXICONOME/
CUCHILLO MONDADOR



229515
COUTEAU DE CUISINE
CHEF'S KNIFE
CUCHILLO DE COCINO
14 CM - 5 IN^{1/2}



229516
COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE
CUCHILLO DE COCINO
24 CM - 9 IN^{7/16}

L'ECONOME® BOIS LAQUÉ
GLOSS FINISH WOOD - MADERA LACADA



217528
ECONOME® AUBERGINE
PEELER PURPLE
PELADOR BERENJENA
10 CM - 4 IN



217529
ECONOME® MANDARINE
PEELER ORANGE
PELADOR MANDARINA
10 CM - 4 IN



217532
ECONOME® ANIS
PEELER ANISE
PELADOR ANIS
10 CM - 4 IN



217533
ECONOME® FUCHSIA
PEELER FUCHSIA
PELADOR FUCHSIA
10 CM - 4 IN



217691
**COUTEAU OFFICE POINTU
AUBERGINE**
PARING KNIFE PURPLE
CUCHILLO MONDADOR BERENJENA
9 CM - 3 IN^{15/16}



217692
**COUTEAU OFFICE POINTU
MANDARINE**
PARING KNIFE ORANGE
CUCHILLO MONDADOR MANDARINA
9 CM - 3 IN^{15/16}



217695
**COUTEAU OFFICE POINTU
ANIS**
PARING KNIFE ANISE
CUCHILLO MONDADOR ANIS
9 CM - 3 IN^{15/16}



217696
**COUTEAU OFFICE POINTU
FUCHSIA**
PARING KNIFE FUCHSIA
CUCHILLO MONDADOR FUCHSIA
9 CM - 3 IN^{15/16}



217795
**COUTEAU OFFICE BEC OISEAU
AUBERGINE**
CURVED BLADE PARING KNIFE PURPLE
CUCHILLON MONDADOR PICO DE PAJARO BERENJENA
6,5 CM - 2 IN^{5/8}



217796
**COUTEAU OFFICE BEC OISEAU
MANDARINE**
CURVED BLADE PARING KNIFE ORANGE
CUCHILLON MONDADOR PICO DE PAJARO MANDARINA
6,5 CM - 2 IN^{5/8}



217799
**COUTEAU OFFICE BEC OISEAU
ANIS**
CURVED BLADE PARING KNIFE ANISE
CUCHILLON MONDADOR PICO DE PAJARO ANIS
6,5 CM - 2 IN^{5/8}



217800
**COUTEAU OFFICE BEC OISEAU
FUCHSIA**
CURVED BLADE PARING KNIFE FUCHSIA
CUCHILLON MONDADOR PICO DE PAJARO FUCHSIA
6,5 CM - 2 IN^{5/8}



217540
**FLEXICONOME JULIENNE
AUBERGINE**
JULIENNE FLEXICONOME PURPLE
ABADEJO FLEXICONOME BERENJENA
9 CM - 3 IN^{15/16}



217538
**FLEXICONOME TOMATE
ANIS**
TOMATO FLEXICONOME ANISE
TOMATO FLEXICONOME ANIS
9 CM - 3 IN^{15/16}



217536
**FLEXICONOME UNIVERSEL
FUCHSIA**
UTILITY FLEXICONOME FUCHSIA
UNIVERSAL FLEXICONOME FUCHSIA
9 CM - 3 IN^{15/16}

L'ÉCONOME®

MADE IN FRANCE



CASSEROLES - SAUCEPAN - CAZO



223972
CASSEROLE
SAUCEPAN
CAZO
14 CM - 5 IN^{1/2}

223973
CASSEROLE
SAUCEPAN
CAZO
16 CM - 6 IN^{5/16}

223974
CASSEROLE
SAUCEPAN
CAZO
18 CM - 7 IN^{1/16}

223975
CASSEROLE
SAUCEPAN
CAZO
20 CM - 7 IN^{7/8}

223993
ENSEMBLE DE 3 CASSEROLES
SET OF 3 SAUCEPAN
SET DE 3 CAZOS
16/18/20 CM
6 IN^{5/16} TO 7 IN^{7/8}

COUVERCLES - LIDS - TAPAS



223987
14 CM - 5 IN^{1/2}

223988
16 CM - 6 IN^{5/16}

223989
18 CM - 7 IN^{1/16}

223990
20 CM - 7 IN^{7/8}

223991
24 CM - 9 IN^{7/16}

223992
28 CM - 11 IN

POÊLES - FRYING PAN - SARTÉN



223977
POÊLE
FRYING PAN
SARTÉN
24 CM - 9 IN^{7/16}

223979
POÊLE
FRYING PAN
SARTÉN
28 CM - 11 IN

COCOTTE - FRENCH OVEN - OLLA



223986
COCOTTE OVALE AVEC COUVERCLE
OVAL FRENCH OVEN WITH LID
OLLA OVALADA CON TAPA
24 X 30 CM - 11 IN^{13/16} X 9 IN^{7/16}

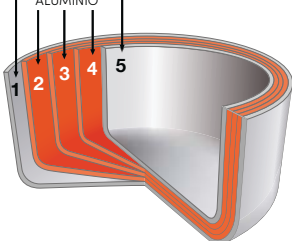
FAITOUT - STEWPOT - OLLA



223985
FAITOUT
STEWPOUT
OLLA
24 CM - 9 IN^{7/16}

ACIER INOXYDABLE
STAINLESS STEEL
ACERO INOXIDABLE

ALUMINIUM
ALUMINUM
ALUMINIO



CONDUCTION HOMOGENE ET OPTIMALE DE LA CHALEUR DU FOND JUSQU'EN HAUT DES PAROIS POUR UNE PARFAITE MAÎTRISE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

CORPS EXTÉRIEUR EN FINITION INOX ET INTÉRIEUR BROSSÉ

GRADUATION INTÉRIEURE DES LITRAGES

PERFORMANCES PROCHES DES QUALITÉS DE CUISSON OBTENUES AVEC DES USTENSILES EN CUIVRE OU EN FONTE

COMPATIBLE TOUS FEUX DONT INDUCTION

UNIFORM AND OPTIMAL HEAT CONDUCTION FROM THE BASE OF THE PAN TO THE TOP OF THE SIDES FOR A PERFECT CONTROL OF THE COOKING TEMPERATURE

OUTER BODY IN STAINLESS STEEL FINISH AND INSIDE IN BRUSHED STAINLESS STEEL

INTERNAL LITRE SCALE

THE PERFORMANCE IS CLOSE TO COOKING QUALITIES USUALLY OBTAINED FROM COOKING WITH COPPER OR CAST IRON COOKWARE

SUITABLE FOR ALL HOB TYPES INCLUDING INDUCTION

CONDUCCIÓN HOMOGENEA Y ÓPTIMA DEL CALOR DEL FONDO HASTA ARRIBA DE LAS PAREDES PARA UN PERFECTO CONTROL DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

CUERPO EXTERIOR EN ACABADO DE ACERO INOXIDABLE E INTERIOR EN MATE

GRADUACIÓN INTERIOR DE LOS LITROS

RENDIMIENTOS CERCANOS A LAS CALIDADES DE COCCIÓN OBTENIDAS CON UTENSILIOS DE COBRE O HIERRO FUNDIDO

COMPATIBLE CON TODO TIPO DE FUEGOS, INCLUIDOS LO DE INDUCCIÓN

NEWCOOK EXPERT

MADE IN FRANCE

