

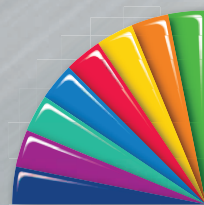
C O U T E L L E R I E

DASSAUD

Fils



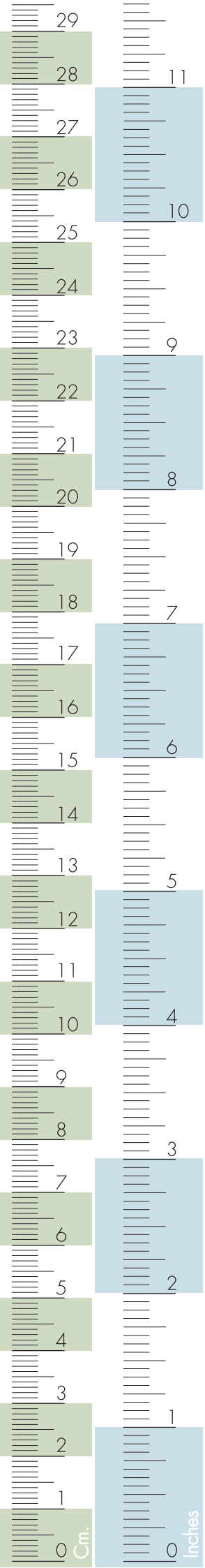
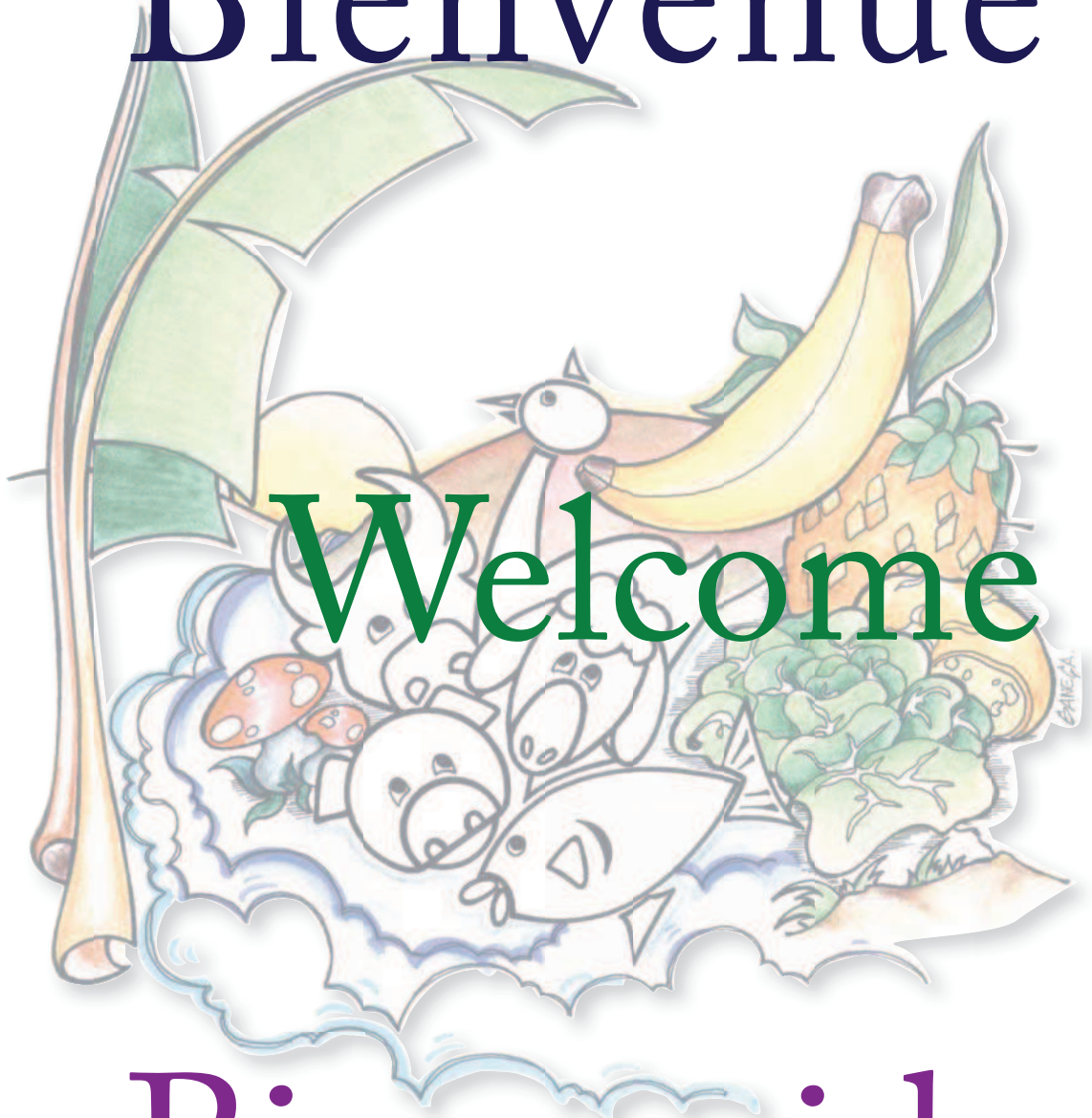
CATALOGUE
08



Bienvenue

Welcome

Bienvenido



SOMMAIRE

Presentation	Pages 2 and 3
Understand the references	Page 4

Caribou range

• Evolutive models	Pages 1 to 12
• Ultragrip® models	Pages 13 to 15
• Splitters and choppers	Page 16

Sécuricoupe® range	Pages 1 to 7
---------------------------	--------------

Sharpening

• XFil® - Crossed steel sharpener	Page 1
• Sharpening steels	Page 2

Safety equipment

• Cut resistant knit gloves	Page 1
-----------------------------	--------

Accessories

• Knife baskets	Page 1
-----------------	--------

Technical data	Pages 1 to 5
-----------------------	--------------



PRESENTATION

Situated in the Thiers region, birthplace of French cutlery, **DASSAUD Fils** mainly manufactures professional knives for the food industry.

Created in 1986, our company is now market leader in France and with booming international sales we are gaining significant market shares world wide.

We, at Dassaud Fils, manufacture all of our own knives and manage the manufacturing process from raw material sourcing through to the finished product. This way, we ensure quality is kept at the highest standard.

The thermoplastic handles and stainless steel blades are all high quality components and are designed for intensive use and wear in the food industry. All our knives are recyclable and blades are engraved with serial numbers to enable identification and analysis of their manufacturing specifications. Most of our models are available in five colours.

By listening to our customers and using our skill, knowledge and flexibility within the business we have been able to develop new and innovative products to meet customers' needs and expectations, especially in the areas of reduction of muscular skeletal disorders, increases in productivity and yield etc...

Dassaud Fils's main innovations are :

- scalloped blades,
- coloured handles,
- Sécuricoupe®, Ultragrip®,
- X Fil®.

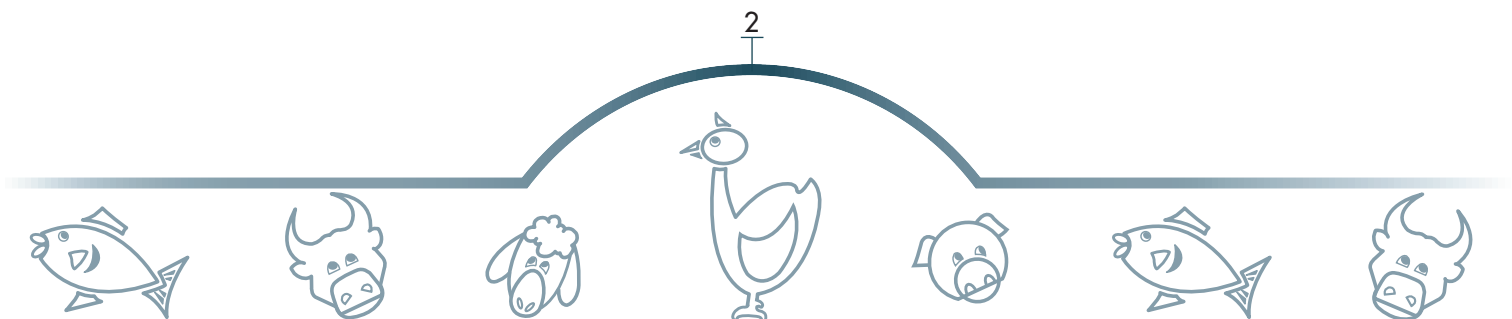
What ever your needs are, we have an organisation that places quality and innovation as top priorities and can develop new ideas very quickly.

Our present range of knives and crossed steel sharpener :

Caribou range

Evolutive range : a very large and diverse range of handles (sizes, shapes, degree of security) combined with ergonomic, comfort and dexterity.

Ultragrip® knives : specially designed to meet the requirements of wearing cut resistant gloves, the "non slip" grip on both sides of the handle fit neatly into the weave of the glove . This allows the operator to work with less strain and effort which reduces the danger of slip injuries and repetitive strain insurance claims.



PRESENTATION

Sécuricoupe® range

Knives designed for specific operations where slip injuries are possible.

The Sécuricoupe range have safety handles to prevent the hand slipping up the knife and causing injury or muscular skeletal disorders. These ergonomic handles are comfortable, hygienic, practical and designed to be used in special work areas and applications. The handles are available in three sizes.



X Fil®

A Crossed steel sharpener manufactured in 100% in stainless steel.

Made with three independent rods this unique steel is easy to use, guarantees the same sharpening quality as a traditional steel and most importantly, allows the operator to repair the edge. Without maintenance, it can be used with a stand or directly fixed on a table.

Clermont-Ferrand  Thiers

DASSAUD Fils

COUTELLERIE PROFESSIONNELLE • LAMES INDUSTRIELLES

Z.A. de Lagat - 63120 COURPIÈRE

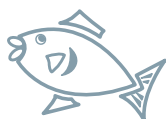
Tél. +33 (0)4 73 51 27 89

Fax +33 (0)4 73 51 27 90

Web : www.dassaudfils.com

E-mail : info@dassaudfils.com

3



REFERENCES

Understand the references

Caribou

021

Blade shape

0

Handle

0


Blade features

20

Blade length

J

Handle colour

 **Blade shape** - Specifies the blade

 **Handle** - Specifies the handle : 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 9

 **Blade features**

- | | | | |
|-------------------------|---|------------------------------|---|
| • Rigid blade | 0 | • Micro serrated blade | 5 |
| • Semi rigid blade | 1 | • Ultra flexible blade | 6 |
| • Flexible blade | 2 | • Scalloped flexible blade | 8 |
| • Scalloped rigid blade | 3 | • Scalloped semi rigid blade | 9 |
| • Serrated blade | 4 | | |

 **Blade length** - Determines the blade length in cm

 **Handle colour** - Colour initial :

- | | | | |
|------------------------------|----------|---------|----------|
| • Blue | B | • Red | R |
| • Yellow | J | • Green | V |
| • No initial : Black handle. | | | |

Sécuri
COUPE®

S21

Blade shape

1

Handle

0

Blade features

20

Blade length

J

Handle colour

 **S** **Blade shape** - Specifies the blade shape of the Sécuricoupe® range

 **Handle** - Characterizes the handle size : • Small 1 • Medium 2 • Large 3

 **Blade features** - The same as Caribou range

 **Blade length** - Determines the blade length in cm

 **Handle colours** - Handle available in yellow or red, different colours on request.

Colour initial :

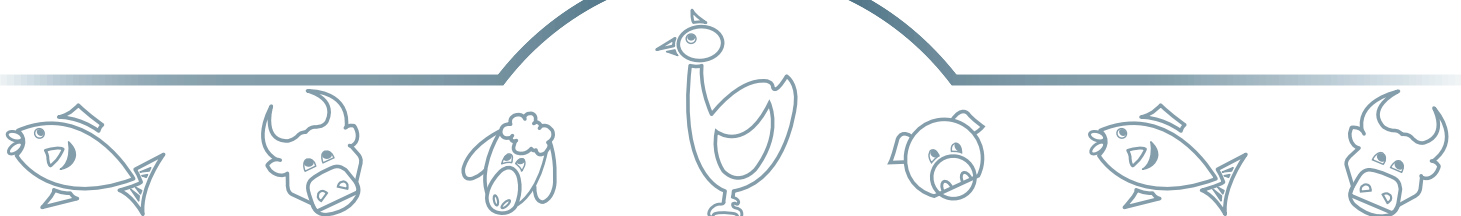
- | | | | |
|------------------------------|----------|---------|----------|
| • Blue | B | • Red | R |
| • Yellow | J | • Green | V |
| • No initial : Black handle. | | | |

Packing

Caribou range • Blade inferior or equal to 17 cm : **20** knives per box
• Blade superior to 17 cm : **10** knives per box.

Sécuricoupe® range • All length : **10** knives per box.

4



LA PANOPPIE

cribou



COULEURS DISPONIBLES
AVAILABLE COLORS



Lisse
Plain blade



Alvéolée
Scalloped blade



Dentée
Serrated blade

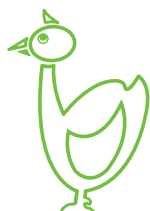


Microdentée
Micro serrated blade

FAÇONNAGE DE LAMES
BLADES MANUFACTURING



1



aribou

CAMME EVOLUTIVE

Désosseur
lame large
Boning knife
wide blade

001 10 10
001 10 12
001 10 15
001 10 17

Désosseur
(petit manche)
lame large
Boning knife
(small handle)
wide blade

001 50 10
001 50 12

Désosseur
(petit manche)
Boning knife
(small handle)

000 52 10
000 52 12

Désosseur
lame large alvéolée
Boning knife
wide scalloped blade

001 13 15
001 13 17

Désosseur
lame 1/2 large
Boning knife
1/2 wide blade

002 10 13
002 10 16
002 10 18

Désosseur
lame 1/2 large alvéolée
Boning knife
1/2 wide scalloped blade

002 13 13
002 13 16
002 13 18

Couteau ouvre-sac
Bag-opener

003 04 08

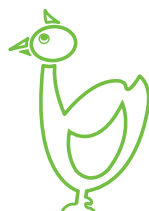
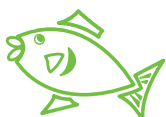
Désosseur
(petit manche)
lame effilée
Boning knife
(small handle)
narrow blade

004 50 10



2

Référence du modèle en photo
Reference in photo



ribou

CAMME EVOLUTIVE

Désosseur
lame effilée
*Boning knife
narrow blade*

Lame rigide
Rigid blade
004 10 12
004 10 15
Lame souple
Flexible blade
004 12 12
004 12 15

Désosseur
lame courbe large
*Boning knife
wide curved blade*

005 10 15
005 10 17
005 10 19

Désosseur
lame courbe
large alvéolée
*Boning knife
wide curved
scalloped blade*

005 13 15
005 13 17
005 13 19

Désosseur
(petit manche)
lame courbe
*Boning knife
(small handle)
curved blade*

Lame rigide
Rigid blade
006 50 14
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 51 14
Lame souple
Flexible blade
006 52 14

Désosseur
(petit manche)
lame courbe alvéolée
*Boning knife
(small handle)
curved scalloped
blade*

Lame rigide
Rigid blade
006 53 14
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 59 14
Lame souple
Flexible blade
006 58 14

Désosseur
lame courbe
*Boning knife
curved blade*

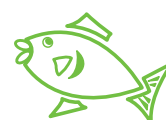
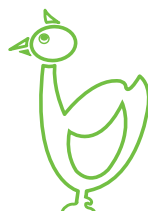
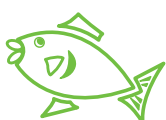
Lame rigide
Rigid blade
006 10 12 à 14
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 11 12 à 14
Lame souple
Flexible blade
006 12 12 à 14
Lame ultra souple
Ultra flexible blade
006 16 12 à 14

Désosseur
lame courbe alvéolée
*Boning knife curved
scalloped blade*

Lame rigide
Rigid blade
006 13 12 à 14
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 19 12 à 14
Lame souple
Flexible blade
006 18 12 à 14

3

Référence du modèle en photo
Reference in photo



ribou GAMME EVOLUTIVE

Désosseur
lame courbe
(petit manche)
*Boning knife
curved blade
(small handle)*

Lame rigide
Rigid blade
006 50 15
006 50 17
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 51 15
006 51 17
Lame souple
Flexible blade
006 52 15
006 52 17

Désosseur
lame courbe alvéolée
(petit manche)
*Boning knife
curved scalloped blade
(small handle)*

Lame rigide
Rigid blade
006 53 15
006 53 17
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 59 15
006 59 17
Lame souple
Flexible blade
006 58 15
006 58 17

Désosseur
lame courbe
*Boning knife
curved blade*

Lame rigide
Rigid blade
006 10 15 à 17
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 11 15 à 17
Lame souple
Flexible blade
006 12 15 à 17
006 12 19
Lame ultra souple
Ultra flexible blade
006 16 15

Désosseur
lame courbe alvéolée
*Boning knife curved
scalloped blade*

Lame rigide
Rigid blade
006 13 15 à 17
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 19 15 à 17
Lame souple
Flexible blade
006 18 15 à 17

Désosseur
lame courbe
*Boning knife
curved blade*

Lame rigide
Rigid blade
006 90 15
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 91 15
Lame souple
Flexible blade
006 92 15

Désosseur
lame courbe alvéolée
*Boning knife curved
scalloped blade*

Lame rigide
Rigid blade
006 93 15
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 99 15
Lame souple
Flexible blade
006 98 15

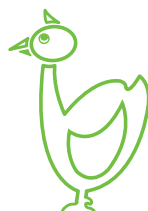
Désosseur
lame courbe étroite
*Boning knife narrow
curved blade*

Lame rigide
Rigid blade
007 10 12 à 14
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
007 11 10 à 14
Lame souple
Flexible blade
007 12 12 à 14



4

Référence du modèle en photo
Reference in photo



aribou GAMME EVOLUTIVE

Couteau de piéçage
Slicing knife

015 01 21
015 61 30
015 61 36

Couteau de piéçage
lame alvéolée
Slicing knife
scallop blade

015 09 21
015 69 30
015 69 36

Couteau à dépouiller
Skinning knife

Lame alvéolée
Scalloped blade

014 03 21

Lame lisse
Plain blade

014 00 21

Couteau Cuir
Leather knife

010 40 20

Couteau boule
Gutting knife

009 00 16
009 00 18

Couteau à fileter
Filleting knife

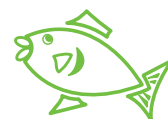
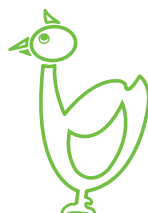
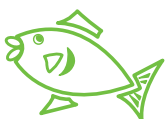
018 10 15
018 10 21

Couteau à fileter
lame alvéolée
Filleting knife
scallop blade

018 13 15
018 13 21

5

Référence du modèle en photo
Reference in photo



ribou GAMME EVOLUTIVE

Couteau à parer
lame courbe
Trimming knife
curved blade
019 00 20
019 00 22
019 00 25

Couteau à parer
lame courbe
alvéolée
Trimming knife
curved scalloped
blade
019 03 20
019 03 22
019 03 25

Couteau de boucher
Butcher's knife
020 00 16
020 60 18
020 60 20
020 60 23
020 60 25
020 40 26
020 40 28
020 40 31
020 40 35
020 40 42

Couteau à trancher
lame alvéolée
Carving knife
scalloped blade
020 63 23
020 63 25
020 43 26
020 43 28
020 43 31
020 43 35

Couteau d'abattoir
Slaughtering knife
020 40 20
020 40 23

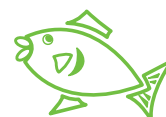
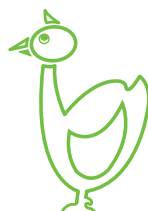
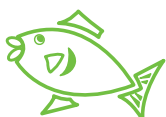
Couteau à parer
ou à découper
Trimming or
carving knife
021 10 13
021 10 15
021 00 18
021 00 20
021 00 22
021 00 25
021 60 30

Couteau à parer
ou à découper
lame alvéolée
Trimming or
carving knife
scalloped blade
021 03 18
021 03 20
021 03 22
021 03 25
021 63 30



6

Référence du modèle en photo
Reference in photo



ribou GAMME EVOLUTIVE

Couteau d'abattoir
Slaughtering knife

021 40 18
021 40 20
021 40 22
021 40 25
021 40 30

Couteau d'abattoir
lame alvéolée
Slaughtering knife
scalloped blade

021 43 18
021 43 20
021 43 22
021 43 25
021 43 30

Couteau de piéçage
Slicing knife

022 01 31

Couteau à trancher
Carving knife

023 00 20
023 60 25
023 60 30

Couteau à trancher
lame alvéolée
Carving knife
scalloped blade

023 63 25
023 63 30

Couteau à dépouiller
Skinning knife

024 00 16
024 00 18

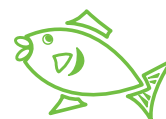
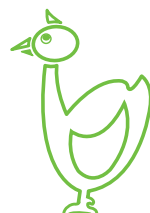
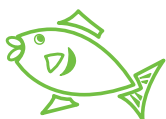
Couteau à dépouiller
lame alvéolée
Skinning knife
scalloped blade

024 03 16
024 03 18



7

Référence du modèle en photo
Reference in photo



aribou

CAMME EVOLUTIVE

Couteau à saigner
(petit manche)
Sticking knife
(small handle)

Lame rigide
Rigid blade

025 50 15

Couteau de finition
(petit manche)
Finishing knife
(small handle)

Lame souple
Flexible blade

025 52 16

025 52 18

025 52 20

Couteau de finition
(petit manche)
lame souple alvéolée
Finishing knife
(small handle)
flexible scalloped blade

025 58 16

025 58 18

025 58 20

Couteau de finition
lame souple
Finishing knife
flexible blade

025 12 16

025 12 18

025 12 20

Couteau de finition
lame souple alvéolée
Finishing knife
flexible scalloped blade

025 18 16

025 18 18

025 18 20

Couteau à saigner
Sticking knife

026 50 07

Couteau à saigner
Sticking knife

026 00 07

026 00 12

026 00 14

026 00 16

026 00 18

026 00 20

026 00 22

Couteau à saigner
d'abattoir
Slaughtering
sticking knife

026 40 16

026 40 18

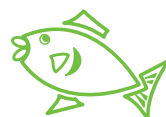
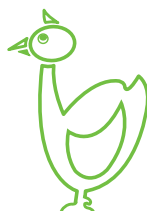
026 40 20

026 40 22



8

Référence du modèle en photo
Reference in photo



ribou

ribou

GAMME EVOLUTIVE

Couteau à saigner
d'abattoir
*Slaughtering
sticking knife*

026 90 16
026 90 18
026 90 20
026 90 22

Couteau à escalope
(petit manche)
lame souple
*Escalope knife
(small handle)
flexible blade*

027 52 25

Couteau à escalope
(petit manche)
lame souple alvéolée
*Escalope knife
(small handle)
flexible scalloped blade*

027 58 25

Couteau à escalope
lame souple
*Escalope knife
flexible blade*

027 12 25

Couteau à escalope
lame souple alvéolée
*Escalope knife
flexible scalloped blade*

027 18 25

Couteau de piéçage
lame semi-rigide
*Slicing knife
semi rigid blade*

028 01 31

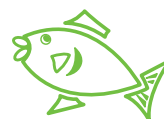
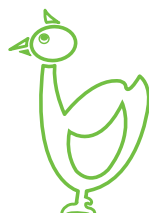
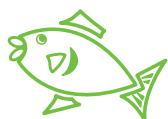
Couteau de saignée
double tranchant
*Sticking knife
double edge*

029 90 16
029 90 18
029 90 20
029 90 22



9

Référence du modèle en photo
Reference in photo



aribou

GAMME EVOLUTIVE

Couteau universel
(petit manche)
Universal knife
030 50 10

Couteau universel
(petit manche)
Lame microdentée
Universal knife
(small handle)
micro serrated blade
030 55 10

Couteau d'office
Universal knife
030 70 10

Couteau à filet
(petit manche)
lame souple
Filleting knife
(small handle)
flexible blade
031 52 20

Couteau à filet
lame souple
Filleting knife
flexible blade
031 12 20

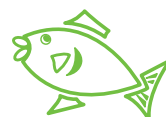
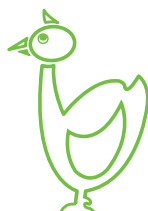
Couteau à filet
(petit manche)
lame souple
Filleting knife
(small handle)
flexible blade
032 52 20

Couteau à filet
(petit manche)
lame souple alvéolée
Filleting knife
(small handle)
flexible scalloped blade
032 58 20

Couteau à filet
lame souple
Filleting knife
flexible blade
032 12 20

10

Référence du modèle en photo
Reference in photo



aribou

GAMME EVOLUTIVE

Couteau à filet
lame souple alvéolée
Filleting knife
flexible scalloped blade
032 18 20

Couteau à éviscérer
(petit manche)
Gutting knife
(small handle)
033 50 07

Couteau à trancher
lame courbe
Carving knife
curved blade
034 60 25
034 60 31

Couteau à jambon
Ham knife
035 12 25
035 12 28
035 12 30
035 12 35

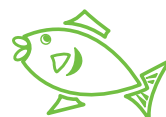
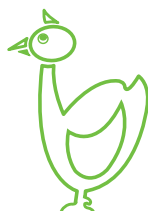
Couteau à entremets
Pastry knife
035 14 28
035 14 30

Couteau à jambon
lame alvéolée
Ham knife
scallop blade
035 18 25
035 18 28
035 18 30
035 18 35

Couteau à filet
de sole
Sole fillet knife
037 72 18

11

Référence du modèle en photo
Reference in photo



aribou

aribou

CANINE EVOLUTIVE

Couteau à saumon
(petit manche)
Salmon knife
(small handle)
038 52 30



Couteau à saumon
(petit manche)
lame alvéolée
Salmon knife
(small handle)
scalloped blade
038 58 30



Trancheur à poisson
lame dentée
Fish knife
serrated blade
039 44 35
039 44 42



Trancheur à poisson
lame microdentée
Fish knife
micro serrated blade
039 45 35
039 45 42



Couteau à pain
Bread knife
047 04 19



Couteau à fromage
Cheese knife
060 00 25

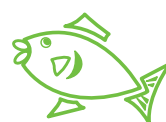
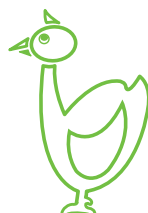
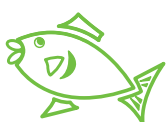


Couteau à fromage
à 2 mains
Cheese knife
2 handles
061 00 33
061 00 40
061 00 50



12

Référence du modèle en photo
Reference in photo



ribou

CAMME ULTRAGRIP



Manche basique - Basic handle ULTRAGRIP®

Convient seulement à la main dominante gantée. Manche conçu pour une meilleure adhérence et un moindre serrage.
Only suitable for a gloved hand. Designed for a better grip and less effort.

Désosseur
lame large
Boning knife
wide blade

001 20 10
001 20 12
001 20 15
001 20 17

Désosseur
lame large alvéolée
Boning knife wide
scalloped blade

001 23 15
001 23 17

Désosseur
lame effilée
Boning knife
narrow blade

Lame rigide
Rigid blade
004 20 12
004 20 15

Lame souple
Flexible blade
004 22 12
004 22 15

Désosseur
lame courbe large
Boning knife
wide curved blade

005 20 15
005 20 17
005 20 19

Désosseur
lame courbe large
alvéolée
Boning knife
wide curved
scalloped blade

005 23 15
005 23 17
005 23 19

Désosseur
lame courbe
Boning knife
curved blade

Lame rigide
Rigid blade
006 20 12 à 14

Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 21 12 à 14

Lame souple
Flexible blade
006 22 12 à 14

Lame ultra souple
Ultra flexible blade
006 26 12 à 14

Désosseur
lame courbe
alvéolée
Boning knife
curved scalloped
blade

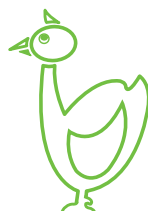
Lame rigide
Rigid blade
006 23 12 à 14

Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 29 12 à 14

Lame souple
Flexible blade
006 28 12 à 14

13

Référence du modèle en photo
Reference in photo



aribou

CAMME ULTRAGRIP



Manche basique - Basic handle ULTRAGRIP®

Convient seulement à la main dominante gantée. Manche conçu pour une meilleure adhérence et un moindre serrage.
Only suitable for a gloved hand. Designed for a better grip and less effort.

Désosseur
lame courbe
Boning knife
curved blade
Lame rigide
Rigid blade
006 20 15 à 17
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 21 15 à 17
Lame souple
Flexible blade
006 22 15 à 17
006 22 19
Lame ultra souple
Ultra flexible blade
006 26 15

Désosseur
lame courbe alvéolée
Boning knife
curved scalloped blade
Lame rigide
Rigid blade
006 23 15 à 17
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 29 15 à 17
Lame souple
Flexible blade
006 28 15 à 17

Désosseur
lame courbe
Boning knife
curved blade
Lame rigide
Rigid blade
007 20 12 à 14
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
007 21 12 à 14
Lame souple
Flexible blade
007 22 12 à 14

Couteau à fileter
Filleting knife
018 20 15
018 20 21

Couteau à saigner
Sticking knife

Lame rigide
Rigid blade
025 20 15

Couteau de finition
Finishing knife
Lame souple
Flexible blade
025 22 16
025 22 18
025 22 20

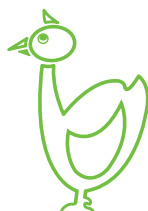
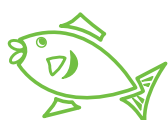
Couteau à filet
Filleting knife
Lame souple
Flexible blade
031 22 20

Couteau à filet
Filleting knife
Lame souple
Flexible blade
032 22 20



14

Référence du modèle en photo
Reference in photo



ribou

CAMME ULTRAGRIP



Manche linéaire - Linear handle ULTRAGRIP®

Convient seulement à la main dominante gantée. Manche conçu pour une meilleure adhérence et un moindre serrage.
Only suitable for a gloved hand. Designed for a better grip and less effort.

Désosseur
lame large
Boning knife
wide blade
001 30 15
001 30 17

Désosseur
lame effilée
Boning knife
narrow blade

Lame rigide
Rigid blade
004 30 12
004 30 15
Lame souple
Flexible blade
004 32 12
004 32 15

Désosseur
lame courbe large
Boning knife
wide curved blade
005 30 15
005 30 17

Désosseur
lame courbe
Boning knife
curved blade

Lame rigide
Rigid blade
006 30 13 à 14
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 31 13 à 14
Lame souple
Flexible blade
006 32 13 à 14

Désosseur
lame courbe
Boning knife
curved blade

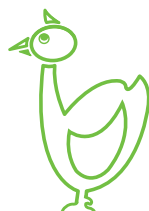
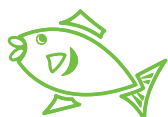
Lame rigide
Rigid blade
006 30 15 à 17
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
006 31 15 à 17
Lame souple
Flexible blade
006 32 15 à 17
006 32 19
Lame ultra souple
Ultra flexible blade
006 36 15

Désosseur
lame courbe
Boning knife
curved blade

Lame rigide
Rigid blade
007 30 12 à 14
Lame semi-rigide
Semi rigid blade
007 31 12 à 14
Lame souple
Flexible blade
007 32 12 à 14

15

Référence du modèle en photo
Reference in photo



Taillanderie

Feuille Suisse Swiss Chopper

048 40 24
Poids 600 g
Weight 600 g

048 40 26
Poids 680 g
Weight 680 g



Feuille Parisienne

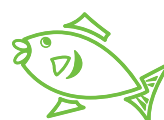
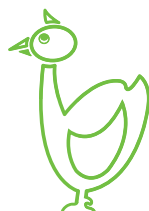
Poids 740 g
Paris Chopper
Weight 740 g

050 40 26



16

Référence du modèle en photo
Reference in photo



LA SÉCURITÉ COUPE



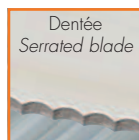
COULEURS DISPONIBLES
AVAILABLE COLORS



Lisse
Plain blade



Alvéolée
Scalloped blade



Dentée
Serrated blade



Microdentée
Micro serrated blade

FAÇONNAGE DE LAMES
BLADES MANUFACTURING



N° 1
Petit manche
Small handle

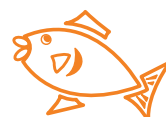


N° 2
Manche standard
Standard handle



N° 3
Gros manche
Big handle

1



GAMME Sécurité

COUPE

COUPE

Couteau de parage
Trimming knife

Lame courbe
Curved blade

S05 10 17

Lame courbe alvéolée
Curved scalloped blade

S05 13 17

Couteau de parage

lame courbe
Trimming knife
curved blade

S05 20 15

S05 20 17

Couteau de parage
lame courbe alvéolée
Trimming knife
curved scalloped blade

S05 23 15

S05 23 17

Couteau de parage
lame courbe
Trimming knife
curved blade

S06 11 13

S06 11 16

Couteau de parage
Trimming knife

S02 20 18

Couteau de saignée
double tranchant
Sticking knife
double edge

S02 2T 18

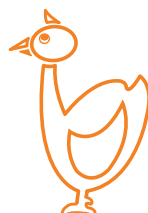
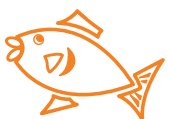
Couteau de parage
Trimming knife

S01 20 15

S01 20 17

2

Référence du modèle en photo
Reference in photo



GAMME SÉCURITÉ

COUPE

COUPE

Couteau de pièceage
Slicing knife

S15 11 30

Couteau de pièceage
lame alvéolée
Slicing knife
scallop blade

S15 19 30

Couteau de pièceage
Slicing knife

S15 21 30

S15 21 36

S15 21 40

Couteau de parage
lame courbe alvéolée
Trimming knife
curved scallop blade

S06 29 13

S06 29 16

Couteau de parage
lame courbe
Trimming knife
curved blade

S06 21 13

S06 21 16

Couteau de parage
lame courbe alvéolée
Trimming knife
curved scallop blade

S06 19 13

S06 19 16



3

Référence du modèle en photo
Reference in photo



GAMME SÉCURITÉ

COUPE

Couteau de piéçage
lame alvéolée
Slicing knife
scalloped blade

S15 29 30
S15 29 36

Couteau de parage
lame courbe
Trimming knife
curved blade

S19 10 20
S19 10 22

Couteau de parage
lame courbe alvéolée
Trimming knife
curved scalloped blade

S19 13 20
S19 13 22

Couteau de parage
lame courbe
Trimming knife
curved blade

S19 20 20
S19 20 22
S19 20 25

Couteau de parage
lame courbe alvéolée
Trimming knife
curved scalloped blade

S19 23 20
S19 23 22
S19 23 25

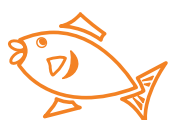
Couteau de boucher
Butcher's knife

S20 20 20
S20 20 23
S20 20 25



4

Référence du modèle en photo
Reference in photo



GAMME SÉCURITÉ

COUPE

Couteau de boucher
lame alvéolée
Butcher's knife
scalloped blade
S20 23 23
S20 23 25



Couteau de boucher
Butcher's knife
S20 30 26
S20 30 28
S20 30 30
S20 30 35



Couteau de boucher
lame alvéolée
Butcher's knife
scalloped blade
S20 33 26
S20 33 28
S20 33 30



Couteau à parer
ou à découper
Trimming and
carving knife
S21 10 20
S21 10 22



Couteau à parer
ou à découper
lame alvéolée
Trimming and
carving knife
scalloped blade
S21 13 20
S21 13 22

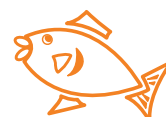


Couteau à parer
ou à découper
Trimming and
carving knife
S21 20 20
S21 20 22
S21 20 25
S21 20 30



5

Référence du modèle en photo
Reference in photo



GAMME SÉCURITÉ

COUPE

COUPE

Couteau de pièceage
Slicing knife

Petit manche
Small handle

S22 11 31

Manche standard
Standard handle

S22 21 31

Couteau à parer
ou à découper
lame alvéolée
*Trimming and
carving knife
scalloped blade*

S21 23 20

S21 23 22

S21 23 25

S21 23 30

Couteau à dépouiller
Skinning knife

S24 20 16

S24 20 18

Couteau à dépouiller
lame alvéolée
*Skinning knife
scalloped blade*

S24 23 16

S24 23 18

Couteau de finition
lame souple
*Finishing knife
flexible blade*

Petit manche
Small handle

S25 12 18

S25 12 20

Manche standard
Standard handle

S25 22 18

S25 22 20

Couteau de finition
lame souple alvéolée
*Finishing knife
flexible scalloped blade*

Petit manche
Small handle

S25 18 18

S25 18 20

Manche standard
Standard handle

S25 28 18

S25 28 20

Couteau à saigner
Sticking knife

S26 20 12

S26 20 14

S26 20 16

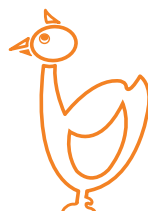
S26 20 18

S26 20 20

S26 20 22

6

Référence du modèle en photo
Reference in photo



GAMME SÉCURITÉ

COUPE

COUPE

Couteau à escalope Escalope knife

Manche standard
Standard handle

S27 22 25

Petit manche
Small handle

S27 12 25

Couteau à escalope lame souple alvéolée Escalope knife flexible scalloped blade

Manche standard
Standard handle

S27 28 25

Petit manche
Small handle

S27 18 25

Couteau de saignée double tranchant Sticking knife double edge

S29 20 14

S29 20 16

S29 20 18

S29 20 20

S29 20 22

Couteau de saignée double tranchant Sticking knife double edge

S29 20 25

S29 20 30

Couteau à filet lame souple Filleting knife flexible blade

Petit manche
Small handle

S32 12 20

Manche standard
Standard handle

S32 22 20

Couteau à filet lame souple alvéolée Filleting knife flexible scalloped blade

Petit manche
Small handle

S32 18 20

Manche standard
Standard handle

S32 28 20

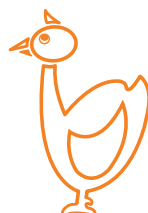
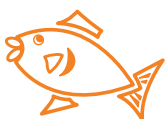
Couteau à trancher lame courbe Carving knife curved blade

S34 20 25

S34 20 31

7

Référence du modèle en photo
Reference in photo



AGE AFFILAGE AFF

Affileur broches croisées

X-Fil®

Référence X1

Support en option
Stand in option
Référence SX1



Données techniques :

- Le bâti est réalisé en acier répondant à la norme NF EN 10 088-1.
- Les broches sont fabriquées à partir d'aciers martensitiques et reçoivent un traitement thermique " haute dureté " qui leur confère une excellente qualité. Ce sont des aciers inoxydables pour contact alimentaire qui répondent aux attentes du règlement CE N° 1935/2004 du 27 Octobre 2004.
- Les butées, réalisées en caoutchouc thermoplastique, présentent toutes les qualités requises pour l'utilisation intensive dans l'industrie agroalimentaire.

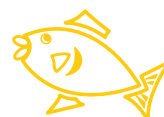
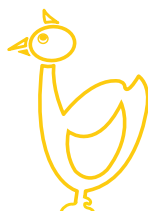
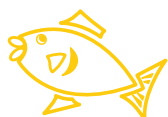
Crossed steel sharpener

Technical specifications :

- The Xfil stand is manufactured with stainless steel in accordance with the standard : NF EN 10 088-1.
- The rods are manufactured with martensitic stainless steels and receive an "high hardness" heat treatment.
- These steels are stainless grades for food contact, in accordance with EC regulation N°1935/2004 of October 27th 2004.
- Plastic pins stop, made of thermoplastic rubber have all the required qualities for intensive use in food industry



1



ACCESSOIRES

Knife baskets

Stainless steel knife baskets

- Storage for all types of knives, sharpening steels and gloves
- Equipped with closable lid which can also be locked by padlock (not supplied)
- Knife storage for complete cleaning, maximum edge protection and security
- Handle designed for safe use and ease of hanging
- In accordance with EN ISO 8442-1.



Model PC1

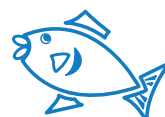
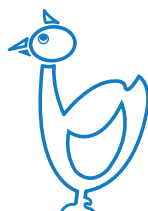
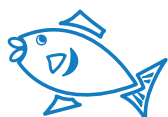


Model PC 2



Models	PC 1	PC 2
Dimensions	110 x 110 x 470 mm	180 x 110 x 470 mm
Weight	1,400 kg	1,800 kg
Outside structure Ø stainless wire	6 mm	6 mm
Inside structure Ø stainless wire	3 mm	3 mm
Knife edge protection rod	Polyethylene	Polyethylene
Knives spaces	2 to 4	4 to 8
Maximum blade length	28 cm	28 cm
Steel space	1	1
Glove space	-	1

1



TECHNIQUE

Caribou and Sécuricoupe[®] knives limit of wear



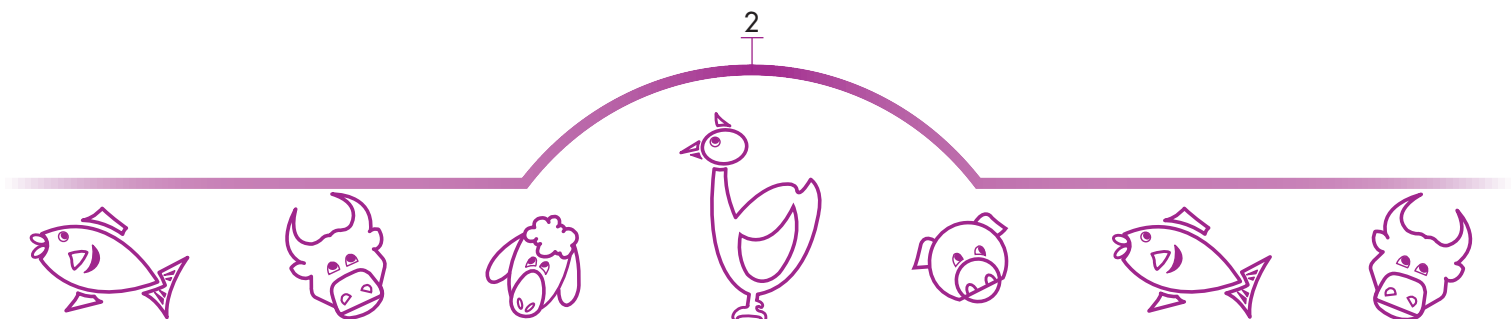
- Use of knife is limited when the width of the blade reaches half of its initial width.
- To prolong the knife lifetime, we recommend breaking the point of the blade following an angle of 25° to 30° so as to make it less dangerous.



- In order to avoid any prick through metal mesh glove, we recommend a minimum width of 5 mm measured at 5 mm from the point.

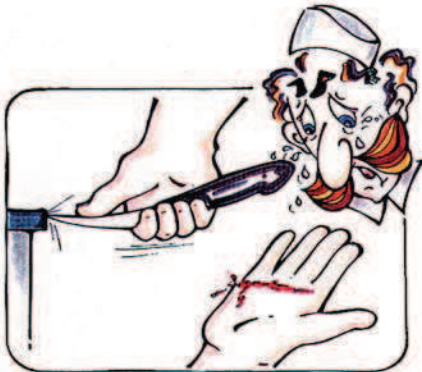


- In order to avoid any prick through the metal mesh apron, we recommend a minimum width of 8 mm measured at 15 mm from the point.



TECHNIQUE

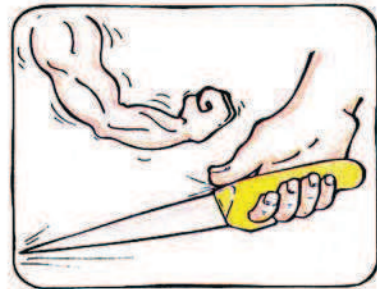
Advice for the Sécouricoupe® Launching



Eliminates cuts !



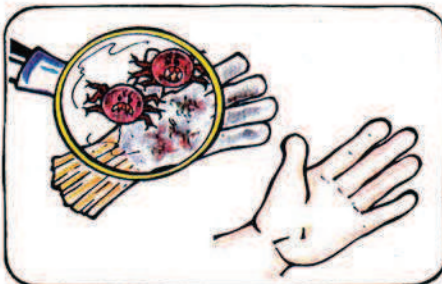
Muscular Skeleton Troubles decreased because the hand can be relaxed thanks to the safety handle.



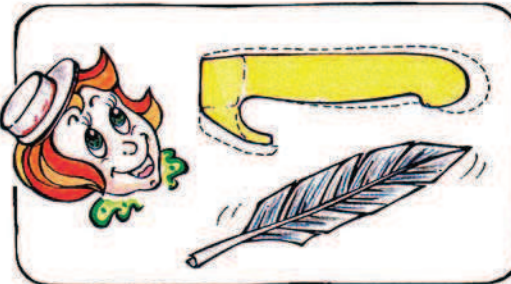
More strength for cutting !



Ergonomic handle in order to change more easily one's grip.



Do away the cut resistant glove.



Lightened weight for women (handle n° 1).

The end

- We are able to provide absolute safety to the operator. The user is the most concerned but he is not necessarily the most convinced; that's why the Sécouricoupe® launching has to be accompanied by a good implementation and teaching plan led and followed up by the Security Manager, the Production Manager, a member of Safety Committee...
- The Sécouricoupe® can be used in 50 % of the plant operations. When launching the Sécouricoupe®, the operator can experience a certain discomfort but it disappears progressively as the operator becomes familiar with the new handle.

