FELIX®

DEPUIS 1790

SOLINGEN GERMANY

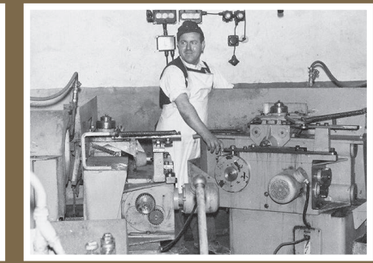
zepter®

TRADITION

Lorsque Karl Gustav Felix fonda l'entreprise en 1790 à Solingen, personne ne se doutait que les couteaux FELIX seraient toujours une référence trois siècles plus tard. Mais commençons par le commencement...

Depuis 1790, la famille Felix, originaire de Solingen, travaillait dans la fabrication d'articles de coutellerie, d'abord en tant que paysans aux forges de la cour. Karl Gustav Felix apprit très tôt l'art de forger les couteaux et se concentra très vite sur leur production pour finalement fonder son entreprise, la coutellerie Gustav Felix. FELIX fait partie des plus anciennes manufactures de couteaux au monde. Les couteaux produits par FELIX à Solingen comptent parmi les meilleurs au monde.

Avec le rachat de l'entreprise riche de tradition par le groupe suisse ZEPTER en 2012, FELIX garantit l'existence de son lieu d'implantation, de sa production et du savoir complexe lié à la production traditionnelle manuelle de couteaux exceptionnels. ZEPTER produit et distribue des produits de la meilleure qualité dans le monde entier, y compris des produits domestiques. Ainsi, les couteaux FELIX et les produits phare de Solingen fabriqués par FELIX continuent leur conquête du monde. Et d'une tradition naît le futur. Karl Gustav Felix s'en serait réjoui.



TRADITION

When Karl Gustav Felix founded his company in Solingen in 1790 no-one could have imagined that three centuries later FELIX knives would be so well known. But let's start from the beginning ...

The Felix family from Solingen was already producing cutlery back in 1790, initially as smithy workers. Karl Gustav Felix learned the art of cutler very quickly and soon concentrated on producing knives – and founded the company Gustav Felix Schneidwarenfabrik. FELIX is one of the oldest knife manufacturers in the world. The knives made in Solingen by FELIX are among the best in the world.

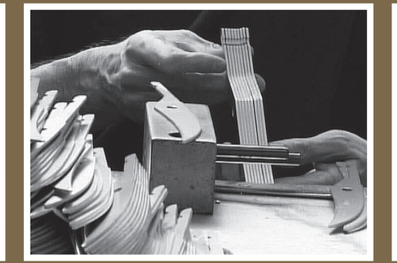
When the Swiss Group ZEPTER took over this long-established company in 2012 FELIX was able to secure its production site and the complex traditional knowledge necessary to manufacture its unique knives. ZEPTER produces and sells premium products worldwide – premium household goods too. So FELIX knives and top Solingen products "made by FELIX" are reaching all parts of the world. Future comes from tradition. Karl Gustav Felix would have been pleased.

QUALITÉ

La qualité commence par les matériaux. FELIX ne traite que des matières premières de haute qualité telles que la lame hautement alliée en chrome, molybdène et vanadium X50 CrMoV15, l'acier japonais damassé et multi-couche VG10 ou l'acier rasoir X65 CR13. Les lames sont forgées en une seule pièce, certaines estampées, selon le design du couteau. Grâce aux fibres régulières et denses de la microstructure en acier, toutes les lames assurent flexibilité, résistance à la corrosion et haute tenue de coupe.

La qualité, c'est la précision du traitement. Chez FELIX, les couteaux sont fabriqués traditionnellement à la main. Un couteau subit environ 45 étapes de travail avant de quitter l'usine. Chaque étape incarne des connaissances propres à Solingen et datant de plusieurs siècles, un savoir-faire artisanal et beaucoup d'habileté. À cela vient s'ajouter l'expérience, un bon coup d'œil, le doigté, le soin et l'amour du détail.

La qualité, c'est aussi le design. Car la fonctionnalité parfaite d'un couteau dépend de sa forme. Comment tient-il en main ? Comment s'équilibre-t-il ? Lors de la coupe, comment la force se transmet-elle à la lame ? La qualité des couteaux FELIX se voit. Mais avant tout, elle se sent.



QUALITY

Quality starts with the raw material. FELIX only uses premium raw materials such as high-alloyed X50 CrMoV15 chromium molybdenum vanadium steel, Japanese VG10 multi-layer Damascus steel or X65 CR13 razor blade steel. The blades are drop-forged in one piece and some are stamped, depending on the design of the knife. Due to the homogenous and compact grain structure of the steel's microstructure all the blades guarantee flexibility, resistance to corrosion and great edge retention.

Quality is precise workmanship. FELIX traditionally produces knives by hand. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Every single step consists of centuries-old Solingen knowledge, craftsmanship and a lot of skill. It is also a case of experience, a good eye, precision, care and love of detail.

Quality is also design. The perfect functioning of a knife depends on how it is shaped. How does it fit in the hand? How is it balanced? How does the power get to the blade when cutting? The quality of FELIX knives is visible. But above all it is tangible.

PRODUCTION

Jusqu'à aujourd'hui, les couteaux FELIX de Solingen sont fabriqués dans le respect de la tradition artisanale. Cela commence par les ébauches de couteaux avec leur lame en acier hautement alliée forgée en une seule pièce ou estampée, suivant le design souhaité. Toutes les ébauches de couteaux sont trempées à froid, certaines le sont à froid et sous vide. Un couteau subit environ 45 étapes de travail avant de quitter l'usine. La plupart se font manuellement.

Après les premières étapes de ponçage suit le ponçage fin, appelé le polissage. Chez FELIX, les lames subissent un polissage avec de la graisse et un ponçage mat. Ce n'est que de cette manière que nous pouvons obtenir cette fine structure superficielle de la lame, une légère rugosité étant expressément souhaitée. Ainsi, l'objet à couper ne colle pas à la lame. De plus, le polissage avec de la graisse permet d'affiner la surface et de la protéger contre la corrosion.

Pour le montage, chaque manche est ajusté manuellement à l'ébauche de couteau. Par la suite, la surface du manche est lissée lors des finitions. Petit à petit, le grain de la meule utilisée s'affine...
Ce n'est qu'après cette étape que commence l'aiguisage sur pierre dans le respect de la tradition. Il faut beaucoup d'expérience et de doigté pour conserver un angle et une pression constante lors de l'aiguisage.
À Solingen, le ponceur est donc également appelé artiste à la main libre.

Lors du contrôle final, des collègues expérimentés vérifient l'état de chaque couteau sous une lumière spéciale. Seuls les produits irréprochables sont admis à l'entrepôt. Cependant, ils y restent rarement longtemps. En effet, l'artisanat traditionnel de Solingen et la qualité exceptionnelle des couteaux FELIX jouissent d'une renommée durable.

La fabrication du couteau Felix : de l'ébauche au produit fini, un couteau subit env. 45 étapes de travail. La plupart se font manuellement.

PRODUCTION

So far FELIX in Solingen have been producing knives with traditional craftsmanship. It all begins with blade blanks of high-alloyed steel being drop-forged in one piece or stamped – depending on the design.
All blade blanks are ice-hardened, some are even ice-hardened and vacuum-hardened. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Most of them are by hand.

The initial grindings are followed by fine-grinding - otherwise known as dry-fining. At FELIX the blades are dry-fined and mirror-polished. That is how the fine surface structure of the blade is made, whereby the slight roughness is explicitly desired so that nothing clings to the blade. Dry-fining additionally finishes and reseals the surface against corrosion.

During assembly each handle is fitted to the blade blank by hand. Subsequently the handle surfaces are polished. The grinding becomes increasingly finer ... and only then is the blade sharpened on the stone, according to old tradition. A lot of experience and precision is required to keep the angle and the grinding pressure constant when sharpening. That is why polishers are also called freehand artists in Solingen.

Experienced staff carry out a final inspection of every knife under a special light. Only perfect products make it to the warehouse. However, they rarely stay there long, as traditional Solingen craftsmanship and the unique quality of FELIX-knives are becoming increasingly popular.

The production of a Felix knife – a knife goes through about 45 procedures from blank to finished product. Most of them are by hand.

CONTENU | INDEX

Sous réserve de modifications techniques et de couleur
Products and colours may vary

6 – 11 **FIRST CLASS** DAMASKUS
12 – 13 **ABSOLUTE** ML VULCANUS
14 – 17 **ABSOLUTE** ML
18 – 21 **ABSOLUTE** ML LINES
22 – 25 **RESOLUTE**
26 – 33 **FIRST CLASS**
34 – 39 **FIRST CLASS** WOOD
40 – 43 **LADY'S LINE**
44 – 49 **PLATINUM**
50 – 55 **GLORIA** LUX
56 – 61 **GLORIA**
62 – 63 **CUISINIER**
64 – 65 **BARBECUE**
BARBECUE
66 – 67 **FRUITS DE MER**
SEAFOOD
68 – 69 **CUISINE AUX HERBES**
HERBAL KITCHEN
70 – 71 **AIDES DE CUISINE**
KITCHEN UTENSILS
72 – 73 **AIGUISER & ENTRETENIR**
SHARPENING & CARE
74 – 79 **CONSERVER & DÉCOUPER**
STORAGE & CUTTING

852021 · Couteau de chef · 8" = 21 cm*
Chef's knife

856003 · Couteau santoku · 7" = 18 cm*
Santoku knife

zepter
Luxury Product

FIRST CLASS DAMASKUS

SNAKEWOOD

Un couteau pour la vie. Le caractère noble du couteau DAMASKUS se voit et se sent. Il provient de l'association de matériaux exclusifs, d'une fabrication traditionnelle et d'un design intemporel. La lame est faite à partir d'un acier damassé inoxydable DCS® 220 couches, également appelé damas sauvage. Une lame en acier d'une pureté absolue qui atteint un indice de résistance de 60 – 62 Rockwell. Le manche est en bois d'amourette, l'un des bois les plus précieux au monde. Un matériau dense, solide et doté de pores fins surtout utilisé dans la fabrication d'instruments de musique. Il donne au manche un toucher extraordinaire. Du fait de la structure individuelle de l'acier damassé et du bois d'amourette, chaque couteau est unique. Les deux mitres - une en haut et une en bas du manche - donne à ce couteau un équilibre parfait. Sa fonctionnalité fait du couteau DAMASKUS un objet usuel, l'incarnation du couteau pour la vie.

The knife for life. The noble character of DAMASKUS can be seen and felt. It is created from the connection of exclusive materials, traditional fabrication and timeless design. The blade is made of 220 layers of hand-forged stainless DCS® damask steel, also called wild damask. The absolutely pure blade steel achieves a cutting stability of 60 – 62 Rockwell. The handle is made of snake wood, one of the most precious woods of the world. It is a very dense, firm and fine-pored material particularly used in the design of instruments. It lends its unique haptic to the handle. Each knife is a unique specimen due to the individual structure of the damask steel and the snake wood. The stop at the upper and lower end of the handles provides perfect balance to the knife. The function makes DAMASKUS a commodity; the character makes it the knife for life.

FIRST CLASS DAMASKUS

BLACK LINE

862021 · Couteau de chef · 8“ = 21 cm*
Chef's knife

866003 · Couteau santoku · 7“ = 18 cm*
Santoku knife

Comme une envie de décrocher les étoiles. Quand les mythes rencontrent la modernité, des objets aussi merveilleux et utiles que le couteau de chef DAMASKUS avec manche Raffir® viennent au monde.
La lame descend du mythe. Forgée à la main à partir d'un acier damassé inoxydable DCS® 220 couches, ce damas sauvage atteint un indice de résistance de 60 – 62 Rockwell. Le manche est fait de Raffir®, un matériau composite à base de résine époxy et de copeaux d'aluminium. Grâce à la finition spéciale brillante, le matériau montre toute sa brillance chatoyante et son éclat. Grâce à la structure individuelle de la lame et du manche, chaque couteau est unique et fait preuve d'une beauté toute particulière.
Ce couteau associe des siècles de tradition, un matériau à l'aspect esthétique et une fonctionnalité remarquable. Avec le DAMASKUS à manche Raffir®, les cuisiniers amateurs aussi décrocheront les étoiles pour leur cuisine...

When mythos and modernity meet, they create wonderful and conducive items such as the cooking knife DAMASKUS with Raffir® handle. The blade originates from the legend. It is made from hand-forged DCS® with stainless steel damask in 220 layers, wild damask and reaches a cutting accuracy of 60-62 Rockwell. The handle is made from Raffir®, a composite of epoxy resin and aluminium flakes. Due to the special high-gloss finish, the material exhibits its dazzling colour luminance and radiance. The individual structure of blade and handle make each knife a ‚one of a kind' and a unique beauty. This knife combines centuries of tradition and material with aesthetic form and brilliant function. Also hobby cooks will achieve stars in their kitchen with the DAMASKUS with Raffir® handle...

872021 · Couteau de chef · 8" = 21 cm*
Chef's knife

876003 · Couteau santoku · 7" = 18 cm*
Santoku knife

zepter
Luxury Product

FIRST CLASS DAMASKUS

BLUE LINE

L'achat d'un couteau nécessite de prendre en compte de nombreux facteurs, l'importance des effets de couleurs n'étant qu'un facteur parmi tant d'autres. Le manche bleu des couteaux BLUE LINE est également fait en Raffir®, ce qui renforce le rayonnement et l'éclat de la couleur de ce matériau unique. BLUE LINE allie tradition, qualité, fonctionnalité, design et modernité. DAMASKUS BLUE LINE concilie l'artisanat traditionnel et les exigences modernes pour des matériaux de haute qualité, une fonctionnalité bien pensée et une forme belle et intemporelle.

Many factors must be considered when deciding which knife to buy. The emphasis of colourful effects is just one factor to consider. The blue handle is also made from Raffir®. This further enhances the radiance and colour brilliance of this unique material. BLUE LINE is a composition of tradition, quality, function, design, and modernity. DAMASKUS BLUE LINE combines traditional craftsmanship with modern demands for qualitative high-value materials, functional commodities, and a timeless, beautiful form.

ABSOLUTE ML VULCANUS

MARTELÉ

Précision et légéreté. Ce couteau Santoku tient son nom de VULCAIN, le dieu des forges. La finition martelée donne à la lame son puissant rayonnement et son aspect saisissant. Elle est fabriquée à base d'acier japonais damassé multicouches VG10 67 couches trempé à froid, ce qui affine et densifie encore plus la structure de l'acier. Cette lame atteint un indice de résistance de 60 – 62 Rockwell et permet une coupe sûre, précise et facile de tous ce qui doit être découpé. Grâce aux fines rainures parallèles sur toute sa longueur, le manche en polyamide PA6 renforcé en fibres de verre convenant aux aliments tient bien en main. VULCANUS se distingue par son excellente tenue de coupe, sa fonctionnalité convaincante, sa capacité de charge et la qualité des matériaux sélectionnés. Un couteau au design parfait avec des formes claires et un aspect exceptionnel.

Precision and lightness. VULCANUS, the god of the art of forging, lent his name to this Santoku knife. The hammered finish provides the blade with the powerful vibrancy and impressive optic. It is made of Japanese VG10 form damask multi-layer steel in 67 layers and ice-tempered which renders the steel structure even more refined and dense. The blade achieves a rigidity of 60 – 62 Rockwell and cuts everything that needs cutting safely, precise and with ease. The handle, made of food safe and glass bead reinforced PA6-polyamide, handles safely due to the fine, parallel running joints. VULCANUS is characterised by high cutting stability and convincing function, resilience and the quality of selected materials. A perfectly shaped knife with clear design language and extraordinary optic.

503003 · Couteau santoku · 7,5" = 19 cm*
Santoku knife

ABSOLUTE ML

Qui cuisine avec passion, a besoin d'un couteau passionné. Avec ABSOLUTE ML, c'est l'amour au premier regard. Et ABSOLUTE ML tient les promesses du premier regard. La lame d'acier japonais damassé multi-couches VG10 en 66 couches est trempée à froid - ce qui affine et densifie encore plus la structure de l'acier - et atteint un indice de résistance de 60 – 62 Rockwell. Le manche est fait de polyamide PA6 renforcé en fibres de verre et convenant aux aliments. Ce plastique se distingue par une résistance et une capacité de charge absolues. Grâce aux rainures fines et parallèles sur le manche, le couteau tient bien en main, sans glisser. Avec ABSOLUTE ML, la coupe devient un mélange de passions et apporte une expérience à couper le souffle.

Il a reçu le iF product design award d'or pour l'un des 50 plus beaux biens de consommation au monde.

Whoever cooks with passion needs a passionate knife! ABSOLUTE ML is love at first sight. And ABSOLUTE ML certainly keeps its promises. The blade, made from Japanese VG10 66-layer Damascus steel, is ice-hardened which makes the structure in the steel even finer andmore compact and it achieves a strength of 60 – 62 Rockwell. The handle is made of the food-safe plastic PA6-Polyamide which is characterized by its absolute strength and toughness. It fits safely in the hand thanks to the fine and parallel-running grooves in the handle. ABSOLUTE ML makes cutting a breathtaking experience.

Winner of the iF Product Design Gold Award for one of the 50 most beautiful consumer goods of the world.

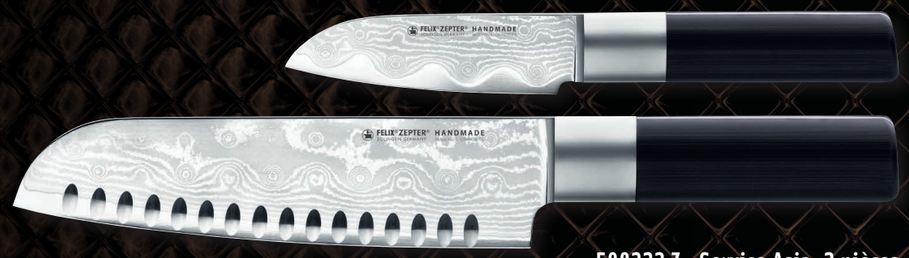
501511 · Couteau à légumes · 4,5" = 11 cm*
Paring knife

508520 · Couteau à viande et à trancher · 8" = 20 cm*
Carving knife

506007 · Couteau santoku à alvéoles · 7,5" = 19 cm*
Santoku knife, with hollow edge

507220 · Couteau à pain · 8" = 20 cm*
Bread knife

500718 · Fourchette à viande · 7" = 18 cm*
Meat fork



500222 Z · Service Asia, 2 pièces
2 piece Asia set
Contenu/Contents:
501511, 506007

500002 Z · Service à découper, 2 pièces
2 piece carving set
Contenu/Contents:
508520, 500718

500004 Z · Service de couteaux, 4 pièces
4 piece knife set
Contenu/Contents:
501511, 508520, 506007, 507220

Produits d'entretien de qualité et blocs à couteaux conseillés à partir de la page 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

ABSOLUTE ML LINES

La couleur joue un rôle prépondérant dans la préparation de bons petits plats. Des petits pois verts, des poivrons jaunes, des tomates rouges. Mettre de la couleur dans l'assiette donne envie de manger. De même, mettre de la couleur sur le manche des couteaux donne envie de cuisiner. La lame d'acier japonais damassé multicouches VG10 66 couches a été trempée à froid, affinant et densifiant encore plus la structure de l'acier. Cette lame atteint ainsi un indice de résistance de 60 – 62 Rockwell. Les lignes sur cette lame viennent accentuer la pureté de ses formes. Le manche est en polyamide PA6 renforcé en fibres de verre convenant aux aliments, un plastique qui se distingue par une grande résistance et une capacité de charge absolue. Grâce aux fines rainures parallèles sur toute sa longueur, le manche tient bien en main et ne glisse pas. ABSOLUTE ML LINES, des couteaux pour ceux qui cuisinent avec tous leurs sens.

Colour plays an important role in food preparation. Green peas, yellow peppers, red tomatoes – the colours on the plate go a long way towards whetting the appetite. And this coloured knife handle, hones the desire to cook. The blade is made from Japanese VG10 form damast multi-layered steel with 66 layers and is ice-hardened, making the microstructures in the steel finer and more compact, achieving a hardness of 60 – 62 Rockwell. The lines in the blade emphasis the clean lines of the design. The handle is made from food-safe and glass-bead-reinforced PA6 polyamide, a plastic which is characterised by absolute durability and toughness. Thanks to the fine, parallel grooves in the handle, the knife can be held firmly in the hand without slipping. ABSOLUTE ML LINES is a knife for chefs who cook with all of their senses.

511511 · Couteau à légumes · 4,5" = 11 cm*
Paring knife

518520 · Couteau à viande et à trancher · 8" = 20 cm*
Carving knife

516007 · Couteau santoku · 7,5" = 19 cm*
Santoku knife

517220 · Couteau à pain · 8" = 20 cm*
Bread knife

510718 · Fourchette à viande · 7" = 18 cm*
Meat fork

510222 Z · Service Asia, 2 pièces
2 piece Asia set
Contenu/Contents:
511511, 516007

510002 Z · Service à découper, 2 pièces
2 piece carving set
Contenu/Contents:
518520, 510718

510004 Z · Service de couteaux, 4 pièces
4 piece knife set
Contenu/Contents:
511511, 518520, 516007, 517220

Produits d'entretien de qualité et blocs à couteaux conseillés à partir de la page 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

RESOLUTE

Qu'est-ce qui coupe mieux qu'une lame en acier ? Une lame en acier rasoir. RESOLUTE est le premier couteau au monde à posséder une lame en acier rasoir. Avec un indice de 59 – 60 sur l'échelle de Rockwell, RESOLUTE dispose d'une incroyable tenue de coupe. Le manche à la forme discrète et ergonomique tient bien en main. Lors de la coupe, la force se transmet presque naturellement à l'objet à couper grâce à l'excellent équilibre du couteau. Qui tient particulièrement pour la préparation de plats à utiliser un outil de coupe parfaitement fonctionnel avec un design esthétique et discret, trouvera son bonheur avec RESOLUTE.

Il a reçu le red dot design award.

What cuts better than blade steel? Razor blade steel. RESOLUTE is the first knife in the world with a blade made of razor blade steel. RESOLUTE achieves a unique edge retention of 59 – 60 Rockwell. The handle is discreet, ergonomically shaped and fits snugly in the hand. No power at all is needed to cut, due to the excellent balance of the knife. RESOLUTE is the "knife for life" for anyone attaching importance to a reliable, simply-designed but aesthetic knife for food preparation.

Winner of the Red Dot Design Award

reddot design award winner

171010 · Couteau d'office · 4" = 10 cm*
Paring knife

177113 · Couteau universel avec arbre · 5" = 13 cm*
Universal knife, scalloped

171016 · Couteau à préparer · 6,5" = 16 cm*
Kitchen knife

176007 · Couteau santoku à alvéoles · 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge

171221 · Couteau de chef · 8" = 21 cm*
Chef's knife

177224 · Couteau à pain · 9,5" = 24 cm*
Bread knife

170002 Z · Set de couteaux, 2 pièces
2 piece knife set
Contenu/Contents:
177113, 171221

170222 Z · Service Asia, 2 pièces
2 piece Asia set
Contenu/Contents:
171016, 176007

170004 Z · Service de couteaux, 4 pièces
4 piece knife set
Contenu/Contents:
171010, 177113, 171221, 177224

Produits d'entretien de qualité et blocs à couteaux conseillés à partir de la page 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

FIRST CLASS

Le couteau FIRST CLASS se distingue par son exceptionnelle qualité. Avec sa lame d'acier X50 CrMoV15 forgée en une seule pièce et trempée à froid et au vide, le matériau atteint une structure fine, dense et homogène. Cela garantit une lame à la tenue de coupe et à la résistance à la corrosion durables. Les deux mitres - une en haut et une en bas du manche - donne au FIRST CLASS un équilibre parfait. Le manche ergonomique est compact et tient bien en main. FIRST CLASS est un couteau fiable et simple qui prouve sa qualité exceptionnelle quotidiennement par son élégance épurée et sa beauté intemporelle.

It is easy to see the unique quality of FIRST CLASS. The drop-forged blade made from one piece of X50 CrMoV15 blade steel is vacuum-hardened and ice-hardened. The material achieves a fine, compact and homogenous grain structure. This guarantees a blade which stands out due to its long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The double crop – at the lower and upper part of the handle – provides FIRST CLASS with perfect balance. The ergonomically formed handle fits snugly and safely in the hand. FIRST CLASS is a reliable and uncomplicated knife which proves its unique quality every day with its elegance and timeless beauty.

FELIX® ZEPTER® HANDMADE
SOLINGEN GERMANY X50 CrMoV15 ICEHARDENED

811307 · Couteau à éplucher · 2,5" = 7 cm*
Turning knife

811509 · Couteau à légumes · 3,5" = 9 cm*
Paring knife

811010 · Couteau d'office · 4" = 10 cm*
Paring knife

816001 · Couteau à fruits et à légumes · 4,5" = 12 cm*
Petty knife

814612 · Couteau à steak · 4,5" = 12 cm*
Steak knife
Pas d'illustration : 817112, dentelé
No image: 817112, with serrated edge

813113 · Couteau à tomates · 5" = 13 cm*
Tomato knife

811116 · Couteau filet de sole, flexible · 6" = 16 cm*
Filleting knife, flexible

812113 · Couteau à désosser · 5″ = 13 cm*
Boning knife
Pas d'illustration : 812213, flexible
No image: 812213, flexible

811015 · Couteau à préparer · 6″ = 15 cm*
Universal knife

816007 · Couteau santoku à alvéoles · 7″ = 18 cm*
Santoku k1nife, with hollow edge

811921 · Couteau à viande et à trancher · 8″ = 21 cm*
Meat- and carving knife

811923 · Couteau à viande et à trancher · 9″ = 23 cm*
Meat- and carving knife

811823 · Couteau à viande et à trancher à alvéoles · 9″ = 23 cm*
Meat- and carving knife, with hollow edge

812018 · Couteau de chef · 7″ = 18 cm*
Chef's knife
811218 · disponible avec protège-doigts également – Also available with finger guard

811221 · Couteau de chef à protège-doigts · 8″ = 21 cm*
Chef's knife, with finger guard

812021 · Couteau de chef · 8″ = 21 cm*
Chef's knife

812023 · Couteau de chef · 9″ = 23 cm*
Chef's knife

812026 · Couteau de chef · 10″ = 26 cm*
Chef's knife

810716 · Fourchette à viande · 6″ = 16 cm*
Meat fork

817122 · Couteau à pain · 8,5“ = 22 cm*
Bread knife

813826 · Couteau à pain italien · 10“ = 26 cm*
ital. bread knife

819016 · Hachoir · 6“ = 16 cm*
Cleaver

819525 · Fusil à aiguiser · 10“ = 25 cm*
Sharpening steel

818332 · Couteau à saumon à alvéoles · 12,5“ = 32 cm*
Salmon slicer, with hollow edge

818432 · Couteau à saumon · 12,5“ = 32 cm*
Salmon slicer

817104 · Service de couteaux à steak dentelés, 4 pièces
4 piece steak set with fine serration
Contenu/Contents:
4 x 817112

814604 · Service de couteaux à steak, 4 pièces
4 piece steak set
Contenu/Contents:
4 x 814612

810222 · Service de couteaux, 2 pièces
2 piece knife set
Contenu/Contents:
816001, 816007

810333 · Service de couteaux, 3 pièces
3 piece knife set
Contenu/Contents:
811010 , 811015, 812021

810002 · Service à découper, 2 pièces
2 piece carving set
Contenu/Contents:
810716, 811921

810021 · Service de couteaux, 2 pièces
2 piece knife set
Contenu/Contents:
811010, 812021

Produits d'entretien de qualité et blocs à couteaux conseillés à partir de la page 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

FIRST CLASS WOOD

FIRST CLASS WOOD est une beauté classique au caractère méditerranéen. Comme le FIRST CLASS, le FIRST CLASS WOOD se distingue, au niveau de la qualité et de la fabrication, par le rayonnement particulier du manche en bois d'olivier. Nous n'utilisons que du bois d'olivier andalou. Là-bas, le bois d'arbres pour certains millénaires provient d'une exploitation limitée des forêts et d'un reboisement contrôlé par l'État. Le bois d'olivier possède une structure dense et solide, régulière et fine. Il convainc par ses propriétés antiseptiques et sa longue durée de vie. Avec un minimum de soin, le bois garde sa structure claire, l'intensité de sa couleur et toute son expressivité.

FIRST CLASS WOOD is a classical beauty with Mediterranean flair. The quality and production method is like FIRST CLASS but FIRST CLASS WOOD stands out due to the particular radiance of the olivewood handle. Olivewood from Andalusia is exclusively used. There the wood is gained from trees of up to 1000 years of age in special limited deforestation and reforestation programmes under state supervision. The structure of olivewood is compact, hard, regular and fine. Olivewood is endowed with antiseptic qualities and longevity. With a little treatment from time to time the wood retains its structure and intensive colour.

831307 · Couteau à éplucher · 2,5" = 7 cm*
Turning knife

831509 · Couteau à légumes · 3,5" = 9 cm*
Paring knife

831010 · Couteau d'office · 4" = 10 cm*
Paring knife

836001 · Couteau à fruits et à légumes · 4,5" = 12 cm*
Petty knife

833113 · Couteau à tomates · 5" = 13 cm*
Tomato knife

834612 · Couteau à steak · 4,5" = 12 cm*
Steak knife
Pas d'illustration : 837112, dentelé
No image: 837112, with serrated edge

832113 · Couteau à désosser · 5" = 13 cm*
Boning knife

831015 · Couteau à préparer · 6″ = 15 cm*
Universal knife

836007 · Couteau santoku à alvéoles · 7″ = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge

832018 · Couteau de chef · 7″ = 18 cm*
Chef's knife

831221 · Couteau de chef à protège-doigts · 8″ = 21 cm*
Chef's knife, with finger guard

832021 · Couteau de chef · 8″ = 21 cm*
Chef's knife

831921 · Couteau à viande et à trancher · 8″ = 21 cm*
Meat- and carving knife

830716 · Fourchette à viande · 6,5″ = 16 cm*
Meat fork

837122 · Couteau à pain · 8,5″ = 22 cm*
Bread knife

833826 · Couteau à pain italien · 10″ = 26 cm*
ital. Bread knife

839525 · Fusil à aiguiser · 10″ = 25 cm*
Sharpening Steel

834604 · Service de couteaux à steak, 4 pièces
4 piece steak set
Contenu/Contents:
4 x 834612

830021 · Service de couteaux, 2 pièces
2 piece knife set
Contenu/Contents:
831010, 832021

830222 · Service de couteaux, 2 pièces
2 piece knife set
Contenu/Contents:
836001, 836007

830002 · Service à découper, 2 pièces
2 piece carving set
Contenu/Contents:
831921, 830716

830333 · Service de couteaux, 3 pièces
3 piece knife set
Contenu/Contents:
831010, 831015, 832021

Produits d'entretien de qualité et blocs à couteaux conseillés à partir de la page 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

LADY'S LINE

Celui qui aime cuisiner a besoin d'ustensiles fonctionnels à cet effet. Ceci est valable pour les femmes comme pour les hommes et commence par un bon couteau. LADY'S LINE est spécialement conçu pour les mains des femmes, car ils sont, le plus souvent, légèrement plus petits et plus fins. La poignée ergonomique en bois d'olivier épouse parfaitement la paume de la main tout en guidant la main lors de la coupe. La lame en acier spécial X50 CrMoV15 est estampée d'une seule pièce. Elle est durcie par dépression et par glace et présente ainsi une structure fine, dense et homogène, garantissant une tenue de coupe et une résistance à la corrosion à long terme. LADY'S LINE confère à la préparation des plats plaisir et légèreté grâce à l'utilisation d'un ustensile fonctionnel et exceptionnellement esthétique.

Functional tools are a prerequisite for anyone who loves to cook. This applies to both men and women, and starts with the knife. The LADIE'S LINE is designed specifically for women's hands since they are generally smaller and more slender. The ergonomically shaped handle – available in red (plastic) and olive wood – fits perfectly into the palm of hand and guides the hand when cutting. The blade, made from X50 CrMoV15 blade steel, is drop-forged in one piece. It has been hardened using both vacuum and ice and has a fine, dense and homogeneous structure ensuring long-lasting edge retention and corrosion resistance. The LADIE'S LINE makes the preparation of dishes easy. At the same time, handling such a functional and exceptionally beautiful tool brings sustained joy.

961012 · Couteau d'office · 4,5" = 12 cm*
Paring knife

961015 · Couteau à préparer · 6" = 15 cm*
Universal knife

966003 · Couteau santoku · 7" = 18 cm*
Santoku knife

962018 · Couteau de chef · 7" = 18 cm*
Chef's knife

967222 · Couteau à pain · 8,5" = 22 cm*
Bread knife

971012 · Couteau d'office · 4,5" = 12 cm*
Paring knife

971015 · Couteau à préparer · 6" = 15 cm*
Universal knife

976003 · Couteau santoku · 7" = 18 cm*
Santoku knife

972018 · Couteau de chef · 7" = 18 cm*
Chef's knife

977222 · Couteau à pain · 8,5" = 22 cm*
Bread knife

979506 · Bloc de couteaux aimanté olive, 6 pièces
6 piece magnetic knife block set olive
Contenu/Contents:
971012, 971015, 976003, 972018, 977222, 909400

969506 · Bloc de couteaux aimanté rouge, 6 pièces
6 piece magnetic knife block set red
Contenu/Contents:
961012, 961015, 966003, 962018, 967222, 909400

Produits d'entretien de qualité et blocs à couteaux conseillés à partir de la page 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

PLATINUM

PLATINUM est un couteau ergonomique qui s'adresse à tous ceux qui privilégient un design clair et discret. La lame en acier, chrome, molybdène et vanadium est forgée en une seule pièce. Le matériau et le traitement soigné à la main garantissent l'excellence de la tenue de coupe, de la résistance à la corrosion et de la flexibilité de la lame, ainsi qu'une longue durée de vie. Le manche est compact et tient bien en main. Il est fabriqué en polyamide 6GF, un plastique surtout utilisé comme matériau de construction, particulièrement solide et convenant aux aliments. Avec PLATINUM, vous choisissez un couteau qui prouve quotidiennement sa fonctionnalité de manière fiable.

PLATINUM is an ergonomically shaped knife for those wanting a clear and simple design. The blade is drop-forged in one piece from chromium molybdenum vanadium blade steel. The material and its careful workmanship by hand guarantee high edge retention, resistance to corrosion, blade flexibility and longevity. The handle fits snugly and safely in the hand. It is made of 6GF Polyamide, a particularly hard and food-safe plastic which is mainly used as construction material. PLATINUM is a knife which performs its task reliably day after day.

951307 · Couteau à éplucher · 2,5" = 7 cm*
Turning knife

951509 · Couteau à légumes · 3,5" = 9 cm*
Paring knife

951009 · Couteau d'office · 3,5" = 9 cm*
Paring knife

951012 · Couteau d'office · 4,5" = 12 cm*
Paring knife

954611 · Couteau à steak · 4,25" = 11 cm*
Steak knife

952113 · Couteau à désosser · 5" = 13 cm*
Boning knife

952115 · Couteau à désosser · 6" = 15 cm*
Boning knife
Pas d'illustration : 952215, flexible
No image: 952215, flexible

951215 · Couteau de chef · 6″ = 15 cm*
Chef's knife

951221 · Couteau de chef · 8″ = 21 cm*
Chef's knife

951223 · Couteau de chef · 9″ = 23 cm*
Chef's knife

951226 · Couteau de chef · 10″ = 26 cm*
Chef's knife

952021 · Couteau de chef, extra large · 8″ = 21 cm*
Chef's knife, wide

951015 · Couteau à préparer · 6″ = 15 cm*
Universal knife

951118 · Couteau filet de sole, flexible · 7″ = 18 cm*
Filleting knife, flexible

951921 · Couteau à viande et à trancher · 8″ = 21 cm*
Meat- and carving knife

951926 · Couteau à viande et à trancher · 10″ = 26 cm*
Meat- and carving knife

957222 · Couteau à pain · 8,5″ = 22 cm*
Bread knife

950716 · Fourchette à viande · 6,5″ = 16 cm*
Meat fork

956003 · Couteau santoku · 6,5″ = 16 cm*
Santoku knife

950002 · Service à découper, 2 pièces
2 piece carving set
Contenu/Contents:
950716, 951921

950033 · Service de couteaux, 3 pièces
3 piece knife set
Contenu/Contents:
951009, 951015, 951221

999506 · Service bloc à couteaux, 6 pièces
6 piece knife block set
Contenu/Contents:
951012, 951015, 951221, 951921, 957222, 990005

950006 · Service bloc à couteaux, 6 pièces
6 piece knife block set
Contenu/Contents:
951012, 951015, 951221,
951921, 957222, 950011

Produits d'entretien de qualité et blocs à couteaux conseillés à partir de la page 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

GLORIA LUX

GLORIA LUX, c'est la qualité et la fonctionnalité associées au design traditionnel. La lame en acier, chrome, molybdène et vanadium est forgée en une seule pièce. De plus, la mitre protège la main lors de la coupe et donne au couteau un bon équilibre. GLORIA LUX tient exceptionnellement bien en main et garantit une tenue de coupe et une résistance à la corrosion durable. En plastique polyoxyméthylène (POM), le manche est facile à entretenir et résistant à la charge. GLORIA LUX, c'est la beauté classique intemporelle entre les couteaux. Par exemple pour les chefs amateurs ou la cuisine professionnelle.

GLORIA LUX is quality, function and traditional design all in one. The drop-forged blade is made from chromium molybdenum vanadium blade steel in one piece. The crop gives the hand extra protection when cutting and balances out the knife. GLORIA LUX fits very snugly in the hand and guarantees long-lasting edge-retention and resistance to corrosion. The handle is made of plastic called polyoxymethylene, POM for short, and is both easy to clean and sturdy. GLORIA LUX is a timelessly-attractive classic knife. Suitable for both amateurs and professionals.

901307 · Couteau à éplucher · 2,5" = 7 cm*
Turning knife

901509 · Couteau à légumes · 3,5" = 9 cm*
Paring knife

901009 · Couteau d'office · 3,5" = 9 cm*
Paring knife

901011 · Couteau d'office · 4,5" = 11 cm*
Paring knife

904611 · Couteau à steak · 4,5" = 11 cm*
Steak knife

901013 · Couteau d'office · 5" = 13 cm*
Universal knife

901015 · Couteau à préparer · 6" = 15 cm*
Universal knife

904514 · Couteau à fromage · 5,5“ = 14 cm*
Cheese knife

907011 · Couteau à tomates · 4,5“ = 11 cm*
Tomato knife

902115 · Couteau à désosser · 6“ = 15 cm*
Boning knife

901115· Couteau filet de sole, flexible · 6“ = 15 cm*
Filleting knife, flexible

901118 · Couteau filet de sole, flexible · 7“ = 18 cm*
Filleting knife, flexible

901921 · Couteau à viande et à trancher · 8“ = 21 cm*
Meat- and carving knife

900716 · Fourchette à viande · 6,5“ = 16 cm*
Meat fork

901215 · Couteau de chef · 6“ = 15 cm*
Chef's knife

901218 · Couteau de chef · 7“ = 18 cm*
Chef's knife

901221 · Couteau de chef · 8“ = 21 cm*
Chef's knife

901223 · Couteau de chef · 9“ = 23 cm*
Chef's knife

901226 · Couteau de chef · 10“ = 26 cm*
Chef's knife

906003 · Couteau santoku · 7“ = 18 cm*
Santoku knife
Pas d'illustration : 907003, avec alvéoles
No image: 907003, with hollow edge

907320 · Couteau à pain · 7,5“ = 20 cm*
Bread knife

907221 · Couteau à pain · 8“ = 21 cm*
Bread knife

908430 · Couteau à saumon · 12“ = 30 cm*
Salmon knife

900002 · Service à découper, 2 pièces
2 piece carving set
Contenu/Contents:
900716 · 901921

900033 · Service de couteaux, 3 pièces
3 piece knife set
Contenu/Contents:
901009 · 901015 · 901221

990039 · Service bloc à couteaux, 9 pièces
9 piece knife block set
Contenu/Contents:
901009, 901015, 901118, 901221, 901921,
907320, 900716, 129526, 990009

Produits d’entretien de qualité et blocs à couteaux conseillés à partir de la page 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

GLORIA

GLORIA, c'est un couteau destiné à l'usage quotidien. La lame en acier X50 CrMoV15 et le soin apporté au traitement garantissent une excellente tenue de coupe et résistance à la corrosion, ainsi qu'une longue durée de vie. Le manche est compact et tient bien en main. Comme le GLORIA LUX, il est fabriqué en plastique POM. Il convient aux aliments, est particulièrement stable et possède une surface bien lisse. Au niveau du toucher, le matériau rappelle le bois mais s'entretient plus facilement. Il suffit de le laver à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle, de le sécher et le couteau est de nouveau prêt à l'emploi. Avec GLORIA, vous choisissez un couteau simple à la fonctionnalité fiable.

GLORIA is a knife for everyday use. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel and careful workmanship guarantee great edge-retention, resistance to corrosion and longevity. The handle fits snugly in the hand. Like GLORIA LUX, it is also made of POM plastic. It is food safe, particularly sturdy and has a smooth surface. The surface feels like wood but is easier to clean. Simply wash under warm water with a little washing-up liquid, dry up and job done! GLORIA is a simple knife with a reliable function.

601307 · Couteau à éplucher · 2,5" = 7 cm*
Turning knife

601509 · Couteau à légumes · 3,5" = 9 cm*
Paring knife

601010 · Couteau d'office · 4" = 10 cm*
Paring knife

607011 · Couteau à tomates · 4,5" = 11 cm*
Tomato knife

608510 · Couteau universel · 4" = 10 cm*
Universal knife
Pas d'illustration : 607110, dentelé
No image: 607110, with serrated edge

608515 · Couteau universel · 6" = 15 cm*
Universal knife

608518 · Couteau universel · 7" = 18 cm*
Universal knife

604515 · Couteau à fromage · 6" = 15 cm*
Cheese knife

601015 · Couteau à préparer · 6" = 15 cm*
Universal knife

601018 · Couteau à préparer · 7" = 18 cm*
Universal knife

602115 · Couteau à désosser · 6" = 15 cm*
Boning knife

Pas d'illustration : 602215, flexible
No image: 602215, flexible

604218 · Couteau à découper · 7" = 18 cm*
Utility knife

604221 · Couteau à découper · 8" = 21 cm*
Utility knife

601215 · Couteau de chef · 6" = 15 cm*
Chef's knife

601221 · Couteau de chef · 8" = 21 cm*
Chef's knife

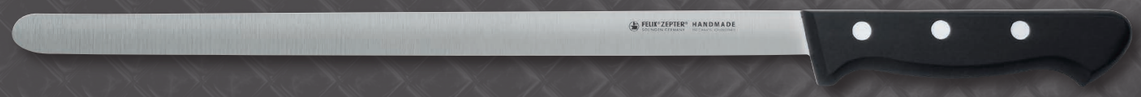
601226 · Couteau de chef · 10" = 26 cm*
Chef's knife

606003 · Couteau santoku · 6,5" = 16 cm*
Santoku knife
Pas d'illustration : 607003, avec alvéoles
No image: 607003, with hollow edge

607221 · Couteau à pain · 8" = 21 cm*
Bread knife

607226 · Couteau à pain · 10" = 26 cm*
Bread knife

603826 · Couteau à pain italien · 10" = 26 cm*
Ital. Bread knife



608430 · Couteau à saumon · 12" = 30 cm*
Salmon knife

609015 · Couperet · 6“ = 15 cm*
Cleaver

609021 · Couperet · 8“ = 21 cm*
Cleaver

600333 · Service de couteaux, 3 pièces
3 piece knife set
Contenu/Contents:
601010, 601015, 601215

600021 · Service de couteaux, 2 pièces
2 piece knife set
Contenu/Contents:
601010, 601215

Produits d’entretien de qualité et blocs à couteaux conseillés à partir de la page 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

CUISINIER

CUISINIER se distingue par sa forme. Cette série de couteaux rappelle comme aucune autre la tradition de FELIX. Le design allie le charme d'une époque révolue, des matériaux sélectionnés et un traitement soigné pour créer un couteau moderne et bien formé. La lame en acier X50 CrMoV15 possède une bonne tenue de coupe, est flexible et résiste à la corrosion. Le manche en bois de palissandre tient bien en main et permet à la lame de glisser facilement sur tous les objets à couper. Du fait de sa densité et de sa dureté particulières, le palissandre est surtout utilisé dans la confection d'instruments de musique. Avec un minimum de soin, le bois conserve sa structure claire et son caractère noble.

CUISINIER stands out because of its shape. This knife range reminds us most of the FELIX tradition. The design combines the charm of days gone by of exclusive materials and careful workmanship with a modern and well-shaped knife. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel has good edge-retention, flexibility and is resistant to corrosion. The handle, made of palisander wood, fits snugly in the hand and the blade glides very easily. Palisander wood is mainly used to make musical instruments due to its particular density and hardness. With a little treatment the wood can maintain its radiance and noble character.

Produits d'entretien de qualité et blocs à couteaux conseillés à partir de la page 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

291509 · Couteau à légumes · 3,5" = 9 cm*
Paring knife

297110 · Couteau universel dentelé · 4" = 10 cm*
Universal knife, serrated

291010 · Couteau d'office · 4" = 10 cm*
Paring knife

294515 · Couteau à fromage · 6" = 15 cm*
Cheese knife

291015 · Couteau à préparer · 6" = 15 cm*
Universal knife

291215 · Couteau de chef · 6" = 15 cm*
Chef's knife

291221 · Couteau de chef · 8" = 21 cm*
Chef's knife

297221 · Couteau à pain · 8" = 21 cm*
Bread knife

293826 · Couteau à pain italien · 10" = 26 cm*
ital. Bread knife

BARBECUE

Pour les cuisiniers amateurs et professionnels, il est important d'avoir des ustensiles et des accessoires fonctionnels, également lors de la préparation de barbecues. Par exemple, une pince à barbecue permettant de saisir et de retourner en toute sécurité le morceau à griller. Le bois est connu pour être émoussé ; par conséquent, rien ne glissera en cas de mouvements légers. La planche à découper et la planche à servir sont en chêne provenant des Pays-Bas. Vous disposez ainsi du support parfait pour préparer et servir les grillades de façon sûre et comme il se doit. Le tablier en cuir de bœuf protège le maître du barbecue – notamment contre les étincelles et les projections de graisse qui détruisent, comme on sait, rapidement un tablier en tissu.

Les matériaux naturels nécessitent peu d'entretien. Le rayonnement et la beauté initiale du matériau sont ainsi conservés. Pour le nettoyage des planches en bois, nous recommandons un mélange de sel, de citron et d'eau, celui-ci désinfecte et neutralise les odeurs. Pour l'entretien, nous conseillons d'utiliser de l'huile de pépins de raisin. Le cuir s'entretient à l'aide de produits d'entretien du cuir que l'on trouve couramment dans le commerce. Le cuir demeure ainsi souple et protégé contre les influences extérieures.

Functional tools and accessories for grilling are important to both amateur and professional cooks. For example, tongs that enable the food to be grasped and turned over safely. Thanks to the well-known textured properties of wood, items do not slip even with only a light application of force. Cutting and serving boards made from Dutch oak. Offering the perfect surface for preparing and serving the grilled items safely and stylishly. The leather apron made from cowhide protects the cook from both flying sparks and spluttering grease, both of which can quickly ruin a fabric apron.

Natural materials benefit from a little care. This maintains the original attraction and beauty of the material, For the wooden boards, we recommend a mixture of salt, lemon and water to disinfect and neutralise odours. With an application of grape seed oil for protection. The leather can be treated with ordinary leather care products. This keeps the leather supple and protects it from external influences.

100822 · Tablier en cuir de barbecue · bronze S
Barbecue leather apron · bronze S

100823 · Tablier en cuir de barbecue · marron L
Barbecue leather apron · brown L

808000 · Plateau de service en chêne · 27 x 7 x 1" = 68 x 18 x 2 cm
oak serving tray

100478 · Pince à barbecue S · 12" = 30 cm*
Barbecue tong

100479 · Pince à barbecue M · 18" = 46 cm*
Barbecue tong

100480 · Pince à barbecue L · 24" = 60 cm*
Barbecue tong

FRUITS DE MER

À aliments spéciaux, outils spéciaux. La préparation de fruits de mer nécessite soin et aides de cuisine fonctionnelles. Avec un couteau à huîtres, vous venez à bout des huîtres les plus récalcitrantes. Le manche ergonomique tient bien en main. La manchette au bout du manche constitue une protection supplémentaire pour la main. Pour le poisson, vous pouvez enlever les arêtes avec une pince ou une pincette sans abîmer la chair. Pour cuire ou mijoter un poisson entier, mieux vaut l'écailler avant de le préparer : par exemple pour la perche, le saumon ou la sandre. L'écailleur à poisson est stable, aiguisé et tient bien en main. Il donne un bon résultat pour un travail facile.

Tous les outils spéciaux pour le poisson ou les fruits de mer sont fabriqués à base de matériaux de qualité et traités avec soin. Pour le couteau à huîtres et l'écailleur à poisson, le manche est fait de plastique solide et facile d'entretien. Les pièces fonctionnelles telles la pince ou la pincette sont en acier inoxydable et donc faciles à nettoyer.

SEAFOOD

Particular types of food need particular gadgets. Seafood needs to be prepared carefully with functional kitchen utensils. Even stubborn oysters can be opened with the oyster knife. The heavy handle fits safely in the hand. The cuff at the end of the handle also protects the hand from harm. With fish remove the bones with the pliers or tweezers without harming the fish meat. When cooking or simmering whole fish the scales should be removed first, for example with perch, salmon or zander. The fish scaler is strong, sharp, fits safely in the hand and makes light work of the job.

All special utensils for fish and seafood are made of high quality materials. The handles of the oyster knife and fish scaler are made of robust, easy to clean plastic. The functional parts like pliers and tweezers are made of stainless steel and thus easy to clean.

102200 · Couteau à huîtres, lourd
Oyster knife, heavy

100484 · Pince à arêtes
Fishbone pliers

100486 · Pincette à arêtes
Fishbone tweezers

100481 · Écailleur à poisson
Fish scaler

CUISINE AUX HERBES

Pour la préparation de plats, les herbes fraîches sont aussi primordiales que le sel dans la soupe. Pour les chefs amateurs et les pros, il faut donc absolument des outils spécialement adaptés afin de couper les herbes avec soin selon la texture et la manière de les préparer.

Fabriquée en acier X50 CrMoV15 de qualité supérieure, la lame du hachoir à herbes est forgée en une seule pièce et trempée à froid, garantissant ainsi une tenue de coupe et une résistance à la corrosion durables. En plastique polyoxyméthylène (POM), le manche est facile à entretenir et résistant à la charge. Pour toutes les herbes se coupant aisément aux ciseaux, vous pouvez utiliser les ciseaux à herbes. Équipé d'un ouvre-bouteille intégré pour les capsules, le manche en plastique tient bien en main et permet un travail facile. Le tranchant en acier inoxydable est extrêmement aiguisé et coupe presque tout seul. Pour pouvoir mieux le nettoyer, les moitiés de la paire de ciseaux se détachent et se rattachent aisément.

HERBAL KITCHEN

Fresh herbs are as important for the preparation of food as salt is in soup. Special gadgets are a must for amateur and professional cooks so that herbs are cut gently according to their nature, type and preparation.

The blade of the herb knife is made of high quality X50 CrMoV15 blade steel, drop-forged from one piece and ice-hardened. This guarantees long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The handle is made of plastic called polyoxymethylene, POM for short, and is durable and easy to clean. Herb shears should be used for all herbs which can be easily cut with scissors. The plastic handle with integrated bottle-opener for screwable caps fits snugly in the hand and makes light work of the job. The cutting edge made of stainless steel is extremely sharp and almost cuts by itself. Both sides of the shears can be taken apart for better cleaning and easily put back together again.

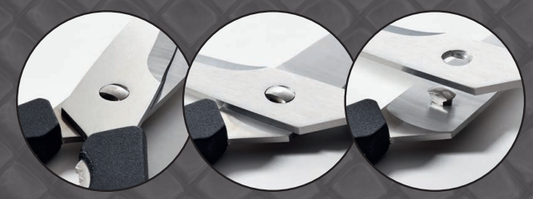
904815 · Hachoir à herbes · 6" = 15 cm*
Herb Knife

904815-OL · Hachoir à herbes · 6" = 15 cm*
Herb Knife

100482 · Presse-ail
Garlic press

Moitiés de ciseaux sans visserie.
Pour pouvoir mieux les nettoyer, détacher, nettoyer les parties et les rattacher.

Each half of the scissors without screws.
For better cleaning take apart, clean the parts and put them together again.



263421 · Ciseaux de cuisine, inoxydables
Kitchen shears, stainless

AIDES DE CUISINE

Chaque cuisine a besoin de ciseaux de cuisine. Résistants à la charge, aiguisés et ergonomiques. Pour que les ciseaux tiennent leurs promesses, la matière première doit déjà être de bonne qualité. Forgé dans un acier affiné spécial et trempé, le matériau atteint la dureté nécessaire en gardant son élasticité. Le biseau, la lame et la courbure sont poncés mécaniquement. Le biseau est légèrement poncé pour que la lame n'entre en contact qu'au point de coupe et que l'objet à couper n'attache pas. Parallèlement, la fine micro-dentelure sur l'intérieur de la courbure permet au tranchant de bien maintenir l'objet à couper. Le manche est sablé mat. Il tient donc bien en main, sans glisser. Le tranchant a été poli pour le rendre lisse et ainsi facile à nettoyer. La grande qualité et la fabrication soignée assurent une expérience de coupe optimale. Grâce à son design bien pensé, la paire de ciseaux peut également décapsuler des bouteilles. Il n'y a pas plus fonctionnel.

KITCHEN UTENSILS

Every kitchen needs kitchen shears. Strong, sharp and ergonomic. The raw material of the shears must be of a high quality so that the shears keep their promise. The material achieves the necessary hardness and simultaneous elasticity by being forged and hardened from special stainless steel. The inner side, blade and cutting edge are machine-sharpened. In this process the inner side is slightly sharpened so that the blades only have contact at one point and the material to be cut parts by itself. At the same time a fine micro-serration on the inner side of the cutting edge ensures that the material to be cut stays together. The handle is matt sand-blasted and fits safely and securely in the hand. The cutting edge is polished and therefore easy to clean. The high quality and careful production method guarantee an optimal cutting experience. Due to the well-thought-out design even bottles with crown corks and screwable caps can be opened with the shears. It is a multi-functional gadget.

263520 · Ciseaux de cuisine, inoxydables, forgés
Kitchen shears, stainless, forged

263521 · Ciseaux de cuisine, inoxydables, démontables
Kitchen shears, stainless, detachable

268524 · Ciseaux à volaille mats, inoxydables, démontables
Poultry shears, satin finishing, stainless, detachable

AIGUISER & ENTRETENIR

Les couteaux FELIX sont aiguisés. Et ce, pour longtemps. Selon la fréquence d'utilisation, le tranchant de la lame faiblit avec le temps. Les pros et les chefs amateurs aiguisent un peu leurs couteaux avant et après chaque utilisation, c'est-à-dire régulièrement. Avec un peu d'exercice, même les profanes peuvent y arriver. Bien entendu, vous pouvez également nous envoyer vos couteaux FELIX à aiguiser à tout moment. Ce service est peu couteux et vous garantit un état comme neuf de vos couteaux après aiguisage.

Les lames de couteaux de qualité en acier sont sensibles aux restes de nourriture et au nettoyage en lave-vaisselle. De plus le lavage en machine émousse les lames. Nous vous conseillons de nettoyer vos couteaux à la main. Après usage, passez-les juste un peu sous l'eau chaude, laissez-les sécher, et voilà. Pour mieux protéger la lame, vous pouvez aussi l'entretenir avec de l'huile de camélia. Le chiffon d'entretien antibactérien aux molécules d'argent permet également d'entretenir et de protéger les lames de couteaux.

Le bois est un matériau naturel et a besoin d'un peu d'entretien. De temps en temps, frottez le manche en bois de vos couteaux avec quelques gouttes d'huile. Nous recommandons l'huile de lin. De cette manière, le bois conserve sa beauté originelle et son rayonnement individuel.

SHARPENING & CARE

FELIX knives are sharp and stay that way for a long time. Depending on how often it is used, the sharpness of the blade diminishes in time. Professional and hobby cooks sharpen their knives briefly before and after use, that is: they regularly grind their knives. Even amateurs can do this successfully, with a little practice. Of course you can send us your FELIX-knives any time for sharpening. This service is inexpensive and ensures that your knives are like new after sharpening.

High quality knife blades made from blade steel are sensitive to leftovers and dishwashers. The blades also get blunt in the dishwasher. It is best to clean your knives by hand. After use simply rinse with warm water and dry up. The blade can also be protected by using camelia oil. The anti-bacterial knife-care cloth with silver molecules treats and protects the knife blade.

Wood is a natural living material and loves to be taken care of. From time to time rub a few drops of oil into the wooden handles of your knives. We recommend linseed oil. The wood will thus keep its original beauty and individual brilliance.

129725 · Fusil à aiguiser, céramique · 10" = 25 cm*
Sharpening steel, ceramic

129626 · Fusil à aiguiser, diamanté · 10" = 26 cm*
Sharpening steel, diamond

129526 · Fusil à aiguiser · 10" = 26 cm*
Sharpening steel

120410 · Combinaison de pierres à aiguiser 400 / 1000
Combination Whetstone

121000 · Combinaison de pierres à aiguiser 1000 / 3000
Combination Whetstone

107400 · Chiffon d'entretien à couteaux
Knife care cloth

120080 · Huile de lin suédoise, 100 ml
100 ml Swedish linseed oil

120070 · Huile de camélia chinoise, 100 ml
100 ml Chinese camelia oil

CONSERVER & DÉCOUPER

Pour préparer des plats, mieux vaut avoir des couteaux sous la main. Dans un bloc à couteaux ou un support magnétique par exemple. La forme et le matériau dépendent de l'aménagement de la cuisine, de la place disponible et du goût personnel. Tous les blocs et supports à couteaux sont fabriqués à partir de matériaux de grande qualité et traités avec soin. Ainsi, ils sont faciles d'entretien et dure longtemps.

Les couteaux nécessitent une planche de bois comme support de coupe. Pourquoi ? La lame du couteau s'émousse sur les autres matériaux comme le verre, la céramique ou le marbre. Les lames d'acier de qualité préfèrent les planches de bois. Et elles vous en remercieront avec un tranchant durable. De plus, le bois est plus hygiénique que le plastique. Pour la fabrication de ses planches à découper, FELIX n'utilise que des bois de haute qualité contenant de l'acide tannique, le rendant ainsi antibactérien.

STORAGE & CUTTING

It makes sense to have knives within reach when preparing food. For example in a knife block or on a magnetic knife holder. The shape and material depend on the kitchen furniture, the space available and personal taste. All knife blocks and knife holders are made of high quality materials, easy to clean and durable.

Knives need a wooden board as a cutting base to work properly. Why? When used on other materials the knife's blade gets blunt. For example on glass, ceramics or marble. High quality blades made from blade steel love wooden boards and thank you for it by keeping sharp for a long time. In addition, wood is more hygienic than plastic. Only high quality tannic and thus anti-bacterial wood is used for FELIX cutting boards.

909000 · Bloc à couteaux magnétique, noyer massif, avec pied en acier inoxydable
Magnetic knife stand, solid walnut, with stainless steel pedestal

909200 · Bloc à couteaux magnétique, hêtre massif
Magnetic knife stand, solid beechwood

909300 · Bloc à couteaux magnétique, noyer massif
Magnetic knife stand, solid walnut

909100 · Bloc à couteaux magnétique, plaqué chêne sombre
Magnetic knife stand, veneered dark oak

909600 · Blocs de couteaux aimanté Quattro, hêtre massif, vide, pour 8 pièces
Magnetic Knife stand, solid beechwood, empty, for 8 pieces

950011 · Bloc à couteaux
Knife stand

909500 · Blocs de couteaux aimanté Fächer, noyer massif, vide, pour 10 pièces
Magnetic Knife block, solid walnut, empty, for 10 pieces

909400 · Blocs de couteaux aimanté Fächer, hêtre massif, vide, pour 6 pièces
Magnetic Knife block, solid beechwood, empty, for 6 pieces

990005 · Bloc ovale, vide, pour 5 pièces
Knife block, empty, for 5 pieces

990009 · **Bloc ovale, vide, pour 9 pièces**
Knife block, empty, for 9 pieces

809100 · Planche à découper, noyer massif · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid walnut

809200 · Planche à découper, chêne massif · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid oak wood

809400 · Planche à découper, chêne massif · 14 x 8 x 1,2" = 35 x 20 x 3 cm
Cutting board, solid oak wood

809300 · Planche à découper, chêne massif · 19 x 16 x 2" = 49 x 40 x 5 cm
Cutting board, solid oak wood

The U.S.A. Ellis Island MEDAL OF HONOR 2011
Awarded to Zepter for its outstanding contribution to the well-being of millions

THE GOLDEN MERCURY AWARD, ITALY
1994, 1995, 1996, 1997 & 2010
Zepter International is 5-time winner for advancements in technology and new and original products.

"Kitchen Innovation of the Year." Best Consumer Friendly Product Award
2014 – Frankfurt, Germany
"Awarded – Winning Product" for Functionality, Design and Innovation
Zepter Smart Multisystem

Winner of the Red Dot Design Award
2009 – Essen, Germany

Winner of the iF Product Design Gold Award
2007 – München, Germany

B.I.D Gold Award (Business Initiative Directions)
2004 – Frankfurt, Germany

30th Golden Award for Commercial Prestige
2000 – Madrid, Spain

14th International Europe Award for Quality
2000 – Paris, France

Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana
1997 – awarded for technological, social and employment development – Italy

The sign of Cholesterol Prophylaxis
1994 – Warsaw, Poland

Les entreprises membres du groupe suisse ZEPTER produisent et distribuent des produits de première qualité dans plus de 50 pays, entre autres dans les domaines des articles ménagers, de la médecine et de la cosmétique. Chacun de ces produits est le résultat d'une recherche et d'un développement continus. Primés de nombreuses fois, ces produits haut de gamme font l'objet de plusieurs brevets et se caractérisent par leur exceptionnelle qualité, leur fonctionnalité bien pensée et leur design précurseur au niveau international. Depuis longtemps, bien des produits exclusifs du groupe ZEPTER sont devenus des classiques, d'autres ont toutes les chances de le devenir.

Les vrais classiques se distinguent par leur forme intemporelle, leur fonctionnalité optimale et par une qualité durable. Les vrais classiques continuent à passionner même des années plus tard. Seuls les produits remplissant ces conditions sont sélectionnés par ZEPTER et reçoivent l'appellation « Zepter Luxury Product ». Vous pouvez trouver ces produits dans le catalogue ZEPTER spécial Zepter Luxury Products - The Art of Excellence. Le catalogue est à demander uniquement par écrit à l'adresse suivante : zepter-luxury@ecconsult.com.

The companies of the Swiss ZEPTER-Group produce and sell premium products in over 50 countries in the sectors of household goods, medical devices and cosmetics, amongst others. All products are the result of continuous research and development. They are both multi-patented and multi-award-winning high-end products of extraordinary quality, well-thought-out functions and internationally pioneering design. Many of the exclusive ZEPTER products are classics and others have a good chance of becoming classics as well one day.

Real classics display timeless form, optimal function and durable quality. Real classics also thrill for years later. ZEPTER only chooses products which fulfil these criteria and are awarded with the name „Zepter Luxury Product". These products can be seen in the special ZEPTER catalogue "Zepter Luxury Products – The Art of Excellence". The catalogue can only be requested in writing from zepter-luxury@ecconsult.com.

FELIX®
DEPUIS 1790

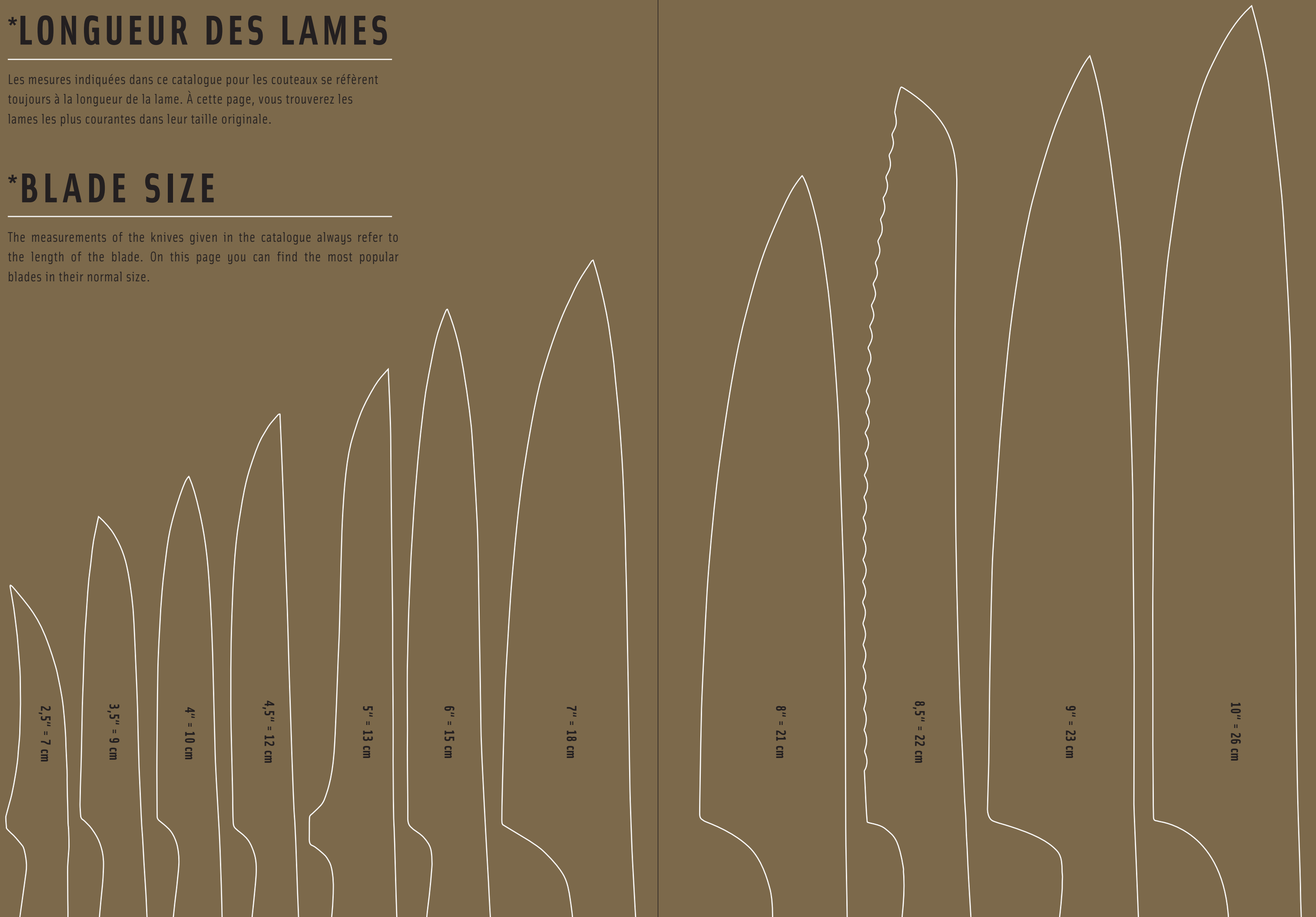
SIÈGE SOCIAL À SOLINGEN
HEAD OFFICE SOLINGEN

*LONGUEUR DES LAMES

Les mesures indiquées dans ce catalogue pour les couteaux se réfèrent toujours à la longueur de la lame. À cette page, vous trouverez les lames les plus courantes dans leur taille originale.

*BLADE SIZE

The measurements of the knives given in the catalogue always refer to the length of the blade. On this page you can find the most popular blades in their normal size.



FELIX®

DEPUIS 1790

SOLINGEN GERMANY

FELIX SOLINGEN GMBH

An den Eichen 6
D–42699 Solingen
Tel. +49 (0)212 23140–300
Fax +49 (0)212 23140–399

info@felix-solingen.com
www.felix-solingen.com
facebook.com/felix.solingen

www.zepter.com

zepter®