

NOGENT



100 ans de couteaux Français



du Jardin à la Cuisine!



NOGENT***: une nouvelle page s'écrit !

2025 marque un tournant dans l'histoire de NOGENT***, avec une nouvelle Direction et de nouveaux actionnaires. A titre personnel, je suis très fier et honoré de poursuivre cette belle histoire en écrivant de nouvelles pages.

Depuis plus de cent ans, l'entreprise NOGENT*** s'est imposée comme une référence incontournable dans l'univers de l'équipement de la maison. Héritière d'une tradition industrielle profondément enracinée dans l'excellence française, l'entreprise a su traverser les époques en conciliant savoir-faire ancestral et innovation. Aujourd'hui encore, cette vision continue d'animer nos équipes, qui mettent tout leur talent et leur exigence au service de la conception, de la fabrication et de la distribution de nos produits afin d'offrir la plus grande satisfaction à nos clients et utilisateurs.

Nos couteaux et produits NOGENT***, fabriqués à Biesles en France, et présents dans de nombreux pays à l'international, incarnent tout ce que notre entreprise représente: qualité irréprochable, matériaux nobles respectueux de l'environnement et large choix dans les formes et fonctionnalités. Ils ne sont pas de simples outils, mais des compagnons du quotidien, conçus pour sublimer vos gestes et révéler toute la beauté de l'art de vivre à la française.

La gamme de produits GUILLOUARD prolonge cette ambition en proposant une large gamme d'objets innovants, répondant à des besoins actuels et fabriqués pour durer dans le temps.

Je vous invite à découvrir ce catalogue, conçu comme une invitation à découvrir l'essence même de notre maison : une passion pour les objets bien faits, une recherche constante de perfection et une volonté indéfectible de répondre à vos attentes.

Un grand merci pour votre confiance et votre contribution à l'écriture de cette belle histoire !

Aymeric Géant
Président

NOGENT

100 ans de couteaux Français


GUILLOUARD
NANTES • 1911

NOGENT***: A New Chapter Begins!

2025 marks a significant turning point in the history of NOGENT***, with new Management and shareholders. I am both proud and honored to continue this remarkable story and to help write its next chapters.

For over a century, NOGENT*** has established itself as a key reference in the world of home equipment. As the heir to an industrial tradition deeply rooted in French excellence, the company has managed to cross the ages by combining ancestral craftsmanship with continuous innovation. Today, this vision remains the driving force behind our teams, who devote their talent and dedication to designing, manufacturing, and distributing our products that deliver the highest satisfaction to our customers and users.

Our knives and NOGENT*** products, made in Biesles - France, and sold in many countries worldwide, embody everything our company stands for: uncompromising quality, eco-friendly noble materials, and a wide range of shapes and functionalities. They are more than just tools; they are daily companions, crafted to enhance your gestures and bring to life the elegance of French art de vivre.

The GUILLOUARD product line extends this ambition, offering a wide selection of innovative items designed to meet modern needs while being built to last.

I invite you to explore this catalog, designed as an invitation to discover the very essence of our company: a passion for well-crafted objects, an unwavering pursuit of perfection, and a steadfast commitment to meeting your expectations.

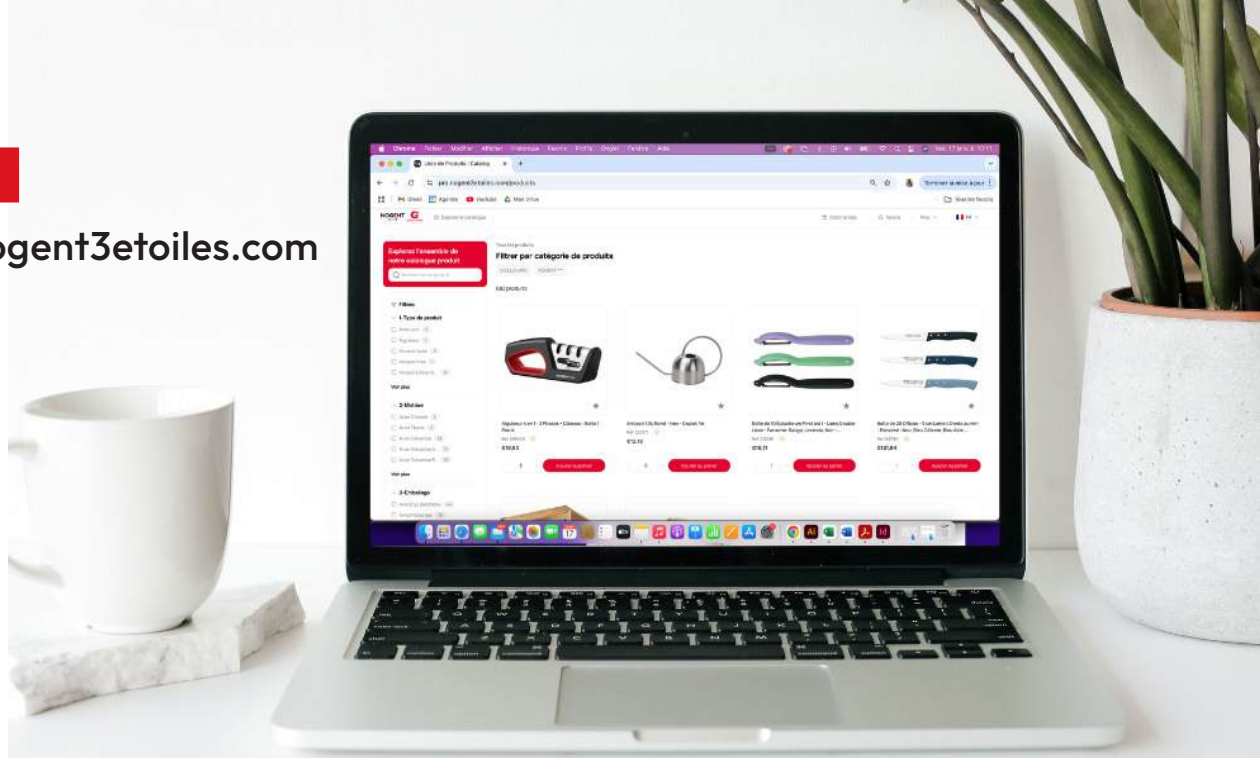
Thank you for your trust and for contributing to the continuation of this beautiful story!

Aymeric Géant
CEO

édito

NOUVEAU

<https://pro.nogent3etoiles.com>



Découvrez notre nouvelle plateforme de commandes B2B !

Simplifiez et optimisez votre expérience d'achat grâce à notre toute nouvelle plateforme en ligne dédiée aux professionnels. Avec une interface intuitive, un accès rapide à l'ensemble de nos produits et des fonctionnalités avancées pour gérer vos commandes, nous avons conçu cet outil pour répondre à vos besoins. Passez vos commandes en quelques clics, suivez leur statut en temps réel et bénéficiez d'un service personnalisé à chaque étape. Testez-la dès aujourd'hui et transformez votre façon de commander !

<https://pro.nogent3etoiles.com>

De la cuisine...

EXPERT POLYPRO	8
EXPERT BOIS	10
CLASSIC PRO BIOSOURCÉ	12
CLASSIC POLYPROPYLENE	14
CLASSIC BOIS	18
COFFRETS COUTEAUX	24
PLANCHES À DÉCOUPER	25
USTENSILES PRATIK	26
OFFICE PLIANT POCKET	32
OBJETS DE COMMUNICATION	33
PASSE-LÉGUMES	34
RÂPES À LÉGUMES	36
BOUILLEURS	38
BOUILLEURS ÉLECTRIQUES	40
ACCESSOIRES CONSERVATION	41

... au jardin

ARROSOIRS	42
GOUTTE À GOUTTE	44
COMPOSTEURS	46
SEAUX À COMPOST CUISINE	48
POTAGER	50
ÉLEVAGE	51
MAISON	52
LAMPES TEMPÊTE	54
RAYONNAGES	56
PLV - PRÉSENTOIRS	58

sommaire

NOGENT



100 ans de couteaux Français

Fines lames made in France depuis 1923

Les produits NOGENT*** sont des outils que tout cuisinière et cuisinier se doit d'avoir pour exprimer son talent.

Ces couteaux fabriqués en France dans les règles de l'art de la coutellerie depuis bientôt un siècle avec leur tranchant affilé à la main représentent une histoire sans cesse réécrite au fil des innovations.

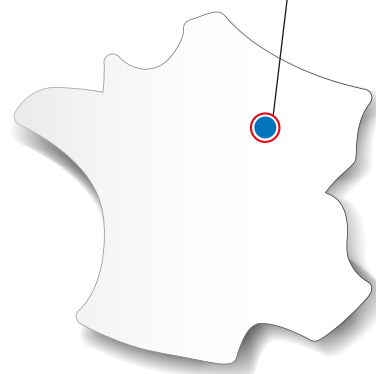
Maître coutelier depuis 1923, NOGENT*** met sa technologie et son savoir-faire au service de la passion et du talent culinaire en s'appuyant sur l'expertise et la performance durable made in France.

Chaque année, plus d'1,5 millions de couteaux, d'éplucheurs, d'ustensiles comme les ouvre-boîtes, sont produits dans l'usine de NOGENT***.

Des machines hautement performantes, conçues par les ingénieurs maison, permettent une totale maîtrise de l'ensemble de la chaîne de fabrication et un suivi qualité extrêmement rigoureux.

Coutellerie NOGENT***

Biesles (52)
Sud Champagne



French knives since 1923

NOGENT*** products are tools that any cook must have in order to express his or her talents.

These knives made in France in the finest knifemaking tradition for nearly a century, with their hand-sharpened cutting edges, represent a history constantly rewritten through innovations.

Master knifemaker since 1923, NOGENT*** uses technology and knowhow to provide chefs and home cooks with expert products made in France.

Over 1.5 million knives, peelers, can openers and other utensils are produced in the NOGENT*** plant each year.

Working on sophisticated machines designed by our in-house engineers, we control the entire production chain, with a highly effective quality assurance system.

La qualité made in France

Depuis 2013, NOGENT*** est labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.

Ce label (EPV) est une marque de reconnaissance de l'État mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. L'ensemble des couteaux, des éplucheurs, des écaillleurs, des spatules de cuisine, des ouvre-boîtes, des pelles à gâteaux signés NOGENT*** sont fabriqués dans nos ateliers, en France. Pour tout cuisinier professionnel ou amateur, c'est un gage de qualité et de pérennité.

NOGENT*** est certifié PEFC depuis 2021 afin de promouvoir la gestion durable des forêts, synonyme de notre engagement dans le développement durable.

Depuis 1923, la marque NOGENT*** est un gage de performance et de fiabilité. L'Europe, les USA, le Canada, le Japon, la Corée du Sud, représentent 30% des ventes de l'entreprise.



Garantie à vie

L'intégralité des produits NOGENT*** est garantie à vie pour une utilisation normale et contre tout vice de fabrication. La réputation « Made in FRANCE », reste un atout incontestable pour notre marque auprès de l'ensemble de ses utilisateurs.



A lifetime quality warranty

Since 2013, NOGENT*** has been certified a Living Heritage Company [Entreprise du Patrimoine Vivant].

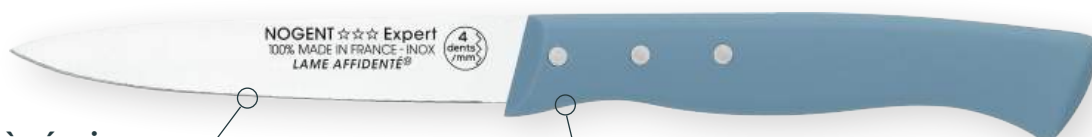
This is a French Government certification for companies that demonstrate excellence in traditional and industrial craftsmanship. All our knives, peelers and other utensils are manufactured in our workshops, in France. For all chefs and home cooks, this is a guarantee of quality and longevity.

NOGENT*** has been PEFC certified since 2021 to promote sustainable forest management, in line with our commitment to sustainable development.

Since 1923, the NOGENT*** brand has been a guarantee of performance and reliability. Europe, the USA, Canada, Japan and South Korea represent 30% of our sales.

A lifetime quality warranty

All NOGENT*** products are covered by a lifetime warranty against manufacturing defects under normal use. This warranty is a real guarantee of reliability and quality. Our users have 100% confidence in our products Made in France.



Lame très épaisse

jusqu'à 2,5 mm, meulée en biseau sur toute la largeur.

Acier très dur et inoxydable,
*haute teneur en carbone et molybdène.
Dureté Rockwell, 56 - 58 HRC*

Tranchant affidenté®
lame affidenté® 4 dents par mm.

Manche Polypropylène :

*manche ergonomique surmoulé sur la lame,
garanti indémanchable et lavable au lave-vaisselle.*

Rivets inox

Enfin un couteau qui coupe, tout !

La seule véritable finition de coupe Affidenté®, garantissant une denture avec 4 dents par mm, pratiquement invisible à l'oeil nu pour une qualité de coupe exceptionnelle.

Très confortables à utiliser, les couteaux EXPERT ne déchirent pas les aliments, mais les coupent avec précision.

Technologie
Affidenté®





NOUVEAU

1120

1113

1193

PANACHÉ
1129

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT À DROITE AFFIDENTÉ®
PEELER 1 EDGE RIGHT-HANDED
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



1320

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS AFFIDENTÉ®
PEELER 2 EDGES
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2101

COUTEAU D'OFFICE 6,5 CM AFFIDENTÉ®
PARING KNIFE 2 1/2"
MONDADOR - GERMÜSEMESSER - GROENTEMES



2102

COUTEAU D'OFFICE 8 CM AFFIDENTÉ®
PARING KNIFE 3 1/4"
MONDADOR - GERMÜSEMESSER - GROENTEMES



2100

2183

2193

PANACHÉ
2118

COUTEAU D'OFFICE 9 CM AFFIDENTÉ®
PARING KNIFE 3 1/2"
MONDADOR - GERMÜSEMESSER - GROENTEMES



2103

COUTEAU D'OFFICE 11 CM AFFIDENTÉ®
PARING KNIFE 4 1/4"
MONDADOR - GERMÜSEMESSER - GROENTEMES



2104

COUTEAU ÉMINCEUR 16 CM AFFIDENTÉ®
FILLETING KNIFE 6 1/4"
JAMONERO - SCHINKENMESSER - VLEESWARENNES



2105

COUTEAU À PAIN 19 CM CRANTÉE 7,5 MM
BREAD KNIFE 7 1/2" SERRATED 7,5 MM
PANERO - BROTMESSEUR - BROODMES



2106

COUTEAU À DÉOSSER 12 CM AFFIDENTÉ®
BONING KNIFE 4 3/4"
DESHUESADOR - AUSBEINMESSER - UITBEENMES



2107

COUTEAU CUISINE 17 CM AFFIDENTÉ®
KITCHEN KNIFE 6 3/4"
CARNICERO - GEFLÜGELMESSER - KEUKENMES



2109

COUTEAU CHEF 20 CM AFFIDENTÉ®
CHEF'S KNIFE 7 3/4"
PARA ASADOS - BRATENMESSER - KOKSMES





Lame épaisse

jusqu'à 1,5 mm, meulée en biseau sur toute la largeur.

Acier très dur et inoxydable,
haute teneur en carbone et molybdène.
Dureté Rockwell, 56 - 58 HRC

Tranchant affidenté®
lame affidenté® 4 dents par mm.

Manche Bois :

manche profilé en cerisier des bois,
certifié PEFC

Rivets Aluminium



Le Tranchant d'un Expert Affidenté®, La Chaleur du Bois

Les couteaux Expert Affidenté® Bois, équipés de la technologie révolutionnaire Affidenté® de 4 dents par millimètre pour des découpes nettes et précises, sans effort et sans affûtage.

Avec leurs manches en bois naturel, ils allient élégance, confort et performance. Fabriqués en France et garantis à vie, ils sont les outils indispensables pour sublimer toutes vos préparations.

Technologie
Affidenté®

4 dents
par mm

NOUVEAU

NOGENT

★ ★ ★

CERISIER
DES BOIS

1190

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT À DROITE AFFIDENTÉ®
PEELER 1 EDGE RIGHT-HANDED
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



1390

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS AFFIDENTÉ®
PEELER 2 EDGES
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2120

COUTEAU D'OFFICE 8 CM LAME DROITE AFFIDENTÉ®
PARING KNIFE 3 1/4"
MONDADOR - GERMÜSEMESSER - GROENTEMES



2110

COUTEAU D'OFFICE 9 CM AFFIDENTÉ®
PARING KNIFE 3 1/2"
MONDADOR - GERMÜSEMESSER - GROENTEMES



2140

COUTEAU D'OFFICE 11 CM AFFIDENTÉ®
STEAK / UTILITY KNIFE 4 1/4"
CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES



3160

**COUTEAU À STEAK LAME POINTUE 11CM
DOUBLE CRANTAGE**
STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED
CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES



expert
PROFESSIONNELLE

AFFIDENTÉ

Moins de pétrole, c'est plus d'oxygène !



Attaché au respect de l'environnement et souhaitant apporter une réponse vertueuse et élégante aux attentes de ses clients, NOGENT★★★ dote sa gamme Classic Pro de manches en matière bio sourcée.

Les nouveaux manches de la gamme Classic Pro bio sourcé NOGENT★★★ sont issus de la canne à sucre et n'ont que des qualités.

Issue d'un processus agricole et industriel 100% durable cette matière bénéficie des certifications Bon Sucro et ISCC, conformes à la réglementation REACH.



Lame épaisse

jusqu'à 1,5 mm, meulée en biseau sur toute sa largeur.

Acier très dur et inoxydable

haute teneur en carbone et molybdène.
Dureté Rockwell, 56 - 58 HRC

Finition manuelle, lame satinée

Soie extra forte.

Manche Bio sourcé :

manche ergonomique surmoulé sur la lame,
garanti indémarchable et lavable au lave-vaisselle.

Durable, fabriqué à partir de ressources naturelles et renouvelables

Zéro Pétrole, en matière issue de la canne à sucre

Participe à la diminution de notre empreinte carbone





91408 91405 91409

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT À DROITE
PEELER 1 EDGE RIGHT-HANDED
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



91418 91415 91419

PANACHÉ
91499

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS
PEELER 2 EDGES
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



92478 92475 92479

COUTEAU D'OFFICE LAME SERPETTE 6CM LISSE
TURNING KNIFE 2 1/4" SHARPENED
CUCHILLO DE COCINA - SPARMESSE - TOURNEERMES



92458 92455 92459

PANACHÉ
92939

COUTEAU D'OFFICE LAME POINTUE 9CM LISSE
PARING KNIFE 3 1/2"
MONDADOR - GERMÜSEMESSER - GROENTEMES



92488 92485 92489

PANACHÉ
92490

COUTEAU A TOMATE 11CM LAME CRANTEE 1MM
TOMATO KNIFE 4 1/4" SERRATED 1 MM
TOMATE - TOMATENMESSER - TOMATENMES



92498 92495 92499

COUTEAU D'OFFICE LAME 11CM LISSE
PARING KNIFE 4 1/4"
MONDADOR - GERMÜSEMESSER - GROENTEMES



93468 93465 93469

PANACHÉ
93969

COUTEAU A STEAK LAME POINTUE 11CM
DOUBLE CRANTAGE
STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED
CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES



93458 93455 93459

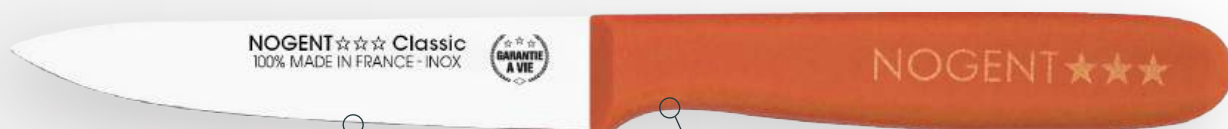
COUTEAU DE TABLE LAME RONDE 11CM
CRANTEE 3MM
TABLE KNIFE 4 1/4" SERRATED 3 MM
MESA - TAFELMESSER - TAFELMES





À la pointe du confort d'utilisation

La résistance, le tranchant hors pair, l'ergonomie, la prise en main précise de ces couteaux garantis indémanchables procurent un confort d'utilisation durable.



Lame épaisse

jusqu'à 1,8 mm, meulée en biseau sur toute sa largeur.

Acier très dur et inoxydable

haute teneur en carbone et molybdène.
Dureté Rockwell, 56 - 58 HRC

Finition manuelle, lame satinée

Soie extra forte.

Manche Polypropylène :

manche ergonomique surmoulé sur la lame,
garanti indémanchable et lavable au lave vaiselle

NOGENT



Les Pastels

1418

1416

1411

1449

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS

PEELER 2 EDGES

PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2038

2036

2031

2059

COUPEAU D'OFFICE 9 CM LAME LISSE

PARING KNIFE 3 1/2" SHARPENED

CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2348

2346

2341

2399

COUPEAU À TOMATE 11 CM LAME CRANTÉE 1 MM

TOMATO KNIFE 4 1/4" SERRATED 1 MM

TOMATE - TOMATENMESSER - TOMATENMES



3048

3046

3041

COUPEAU DE TABLE 11 CM LAME CRANTÉE 3 MM

TABLE KNIFE 4 1/4" SERRATED 3 MM

MESA - TAFELMESSER - TAFELMES



3068

3066

3061

3079

COUPEAU STEAK 11 CM LAME DOUBLE CRANTAGE

STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED

CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES



SPÉCIAL TOMATE



11122

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT À DROITE

PEELER 1 EDGE RIGHT-HANDED

PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2342

COUPEAU À TOMATE 11 CM LAME CRANTÉE 1 MM

TOMATO KNIFE 4 1/4" SERRATED 1 MM

TOMATE - TOMATENMESSER - TOMATENMES



1409

1402

1403

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT À DROITE

PEELER 1 EDGE RIGHT-HANDED

PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



1419

1412

1413

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS

PEELER 2 EDGES

PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2039

2032

2033

COUTEAU D'OFFICE 9 CM LAME LISSE

PARING KNIFE 3 1/2" SHARPENED

CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2029

2023

COUTEAU D'OFFICE 9 CM LAME CRANTÉE 3 MM

PARING KNIFE 3 1/2" SERRATED 3 MM

CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2079

COUTEAU D'OFFICE 8 CM LAME LISSE

PARING KNIFE 3 1/4" SHARPENED

CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2319

COUTEAU D'OFFICE 6 CM LAME SERPETTE LISSE

TURNING KNIFE 2 1/4" SHARPENED

CUCHILLO DE COCINA - SPARMESSE - TOURNEERMES



2349

2340

2343

COUTEAU À TOMATE 11 CM

LAME CRANTÉE 1 MM

TOMATO KNIFE 4 1/4" SERRATED 1 MM

TOMATE - TOMATENMESSER - TOMATENMES



3049

3042

3043

COUTEAU DE TABLE 11 CM LAME CRANTÉE 3 MM

TABLE KNIFE 4 1/4" SERRATED 3 MM

MESA - TAFELMESSER - TAFELMES



3069

3062

3063

COUTEAU STEAK 11 CM LAME DOUBLE CRANTAGE

STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED

CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES



3089

COUTEAU SUPER-STEAK 11 CM LAME DOUBLE CRANTAGE

STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED

CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES



NOGENT



100 ans de couteaux Français



3119

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



3149

COUTEAU À FROMAGE 12,5 CM LAME
CRANTÉE 3 MM
CHEESE KNIFE 5" SERRATED 3 MM
QUESO - KÄSEMESSER - KAASMES



2089

COUTEAU À PAIN 19 CM LAME CRANTÉE 7,5 MM
BREAD KNIFE 7 1/2" SERRATED 7,5 MM
PANERO - BROTMESSER - BROODMES



2099

COUTEAU À DÉCOUPER 19 CM LAME LISSE
CARVING KNIFE 7 1/2" SHARPENED
TRINCHANTE - FLEISCHMESSER - VLEESMES



2359

COUTEAU DE CUISINE 15 CM LAME LISSE
KITCHEN KNIFE 6" SHARPENED
COCINA - KÜCHENMESSER - KEUKENMES



2379

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



classic
TRADITIONNELLE

POLYPROPYLÈNE



Couper dans les règles de l'art

Voici une gamme qui a fait ses preuves depuis des générations de cuisiniers.

Qu'ils soient novices, amateurs ou aguerris, tous trouvent outils à leur main. Cette gamme est taillée pour qu'ils exercent leur talent.



Lame épaisse

jusqu'à 1,8 mm, meulée en biseau sur toute sa largeur.

Acier très dur et inoxydable

*haute teneur en carbone et molybdène.
Dureté Rockwell, 56 - 58 HRC*

Finition manuelle, lame satinée

Soie extra forte.

Hêtre Naturel ou Cerisier des bois,

*Aspect authentique
Vernis transparent*

Rivets aluminium.

ou

Bois de charme,

*séché un an sur parc, teinté et verni.
Ces manches, très agréables au toucher,
sont disponibles en bois teinté ou naturel.*

Rivets laiton (bois teinté merisier)
ou aluminium (autres coloris).

1240

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS

PEELER 2 EDGES - PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2040

OFFICE 9 CM LAME LISSE

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



2043

OFFICE 9 CM LAME CRANTÉE 1MM

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



2042

COUTEAU D'OFFICE 8 CM LAME DROITE LISSE

PARING KNIFE 3 1/4" SHARPENED

CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



3024

COUTEAU TABLE 11 CM LAME CRANTÉE 3 MM

PARING KNIFE 4 1/4" SHARPENED - CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



3064

COUTEAU STEAK 11 CM LAME DOUBLE CRANTAGE

UTILITY KNIFE 4 1/4" SHARPENED - COCINA - GEMÜSEMESSER - FILLERMES



NOUVELLES COULEURS

BLEU
PAON

VERT
OLIVE

1235

1238

1240

PANACHÉ

1249

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS

PEELER 2 EDGES - PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2045

2048

2040

PANACHÉ

2549

OFFICE 9 CM LAME LISSE

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



3095

3098

3064

PANACHÉ

3629

COUTEAU STEAK 11 CM LAME DOUBLE CRANTAGE

STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED

CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES



LAME classic

TRADITIONNELLE



3 NOUVELLES LAMES MANCHE BOIS

Le Santoku

Le plus français des Santoku ! Lame emblématique au tranchant d'une finesse et d'une précision idéales, c'est l'outil parfait pour exprimer l'étendue de votre talent culinaire. Sa polyvalence, avec lui vous pouvez couper, hacher, émincer... en fait un couteau tout en un, indispensable désormais dans une cuisine qui se respecte.



Lame épaisse

épaisseur 1,5 mm, meulée en biseau sur toute sa largeur.

Acier très dur et inoxydable

haute teneur en carbone et molybdène.
Dureté Rockwell, 56 - 58 HRC

Finition manuelle, lame satinée

Soie extra forte.

Hêtre Naturel

ou bois de Charme teinté

Aspect authentique
Vernis transparent

Rivets laiton (bois teinté merisier)
ou aluminium (autres coloris).



MERISIER
2940

HÊTRE
22940

NOIR
2949

PANACHÉ
2950

COUTEAU SANTOKU CLASSIC BOIS LAME 11 CM LISSE
SANTOKU KNIFE 4 1/4" SHARPENED - CUCHILLO SANTOKU -
SANTOKU MES - SANTOKU MESSER



NOUVEAU

NOGENT
★ ★ ★

BOIS MASSIF



Le Tartineur

MERISIER 3000	HÊTRE 3200	BLEU PAON 3007
VERT OLIVE 3008	CERISIER 3300	PANACHÉ 3309

COUTEAU TARTINEUR 8 CM LAME LISSE
BUTTER KNIFE 2 1/4"
MANTEQUILLA - BUTTERMESSER - BOTERMES



Le Mini pain cranté

MERISIER 2070	HÊTRE 22070	BLEU PAON 2077
VERT OLIVE 2078	CERISIER 2071	PANACHÉ 2779

COUTEAU PAIN CLASSIC BOIS LAME 11 CM CRANTÉE 6MM
BREAD KNIFE 4 1/4" SERRATED 6 MM
PANERO - BROTMESSER - BROODMES



classic
TRADITIONNELLE

SPÉCIAL
100 ANS

MERISIER

HÊTRE

1000

11400

ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT À DROITE

PEELER 1 EDGE RIGHT-HANDED

PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



1210

11410

1239

1212

PANACHÉ

01019

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS

PEELER 2 EDGES

PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2000

22400

2049

2012

PANACHÉ

02119

COUTEAU D'OFFICE 9 CM LAME LISSE

PARING KNIFE 3 1/2" SHARPENED

CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2001

22410

COUTEAU D'OFFICE 9 CM LAME CRANTÉE 3 MM

PARING KNIFE 3 1/2" SERRATED 3 MM

CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2003

22403

COUTEAU D'OFFICE 9 CM LAME CRANTÉE 1 MM

PARING KNIFE 3 1/2" SERRATED 1 MM

CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2002

COUTEAU D'OFFICE 8 CM LAME DROITE LISSE

PARING KNIFE 3 1/4" SHARPENED

CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2004

COUTEAU ÉMINCEUR 14 CM LAME LISSE

UTILITY KNIFE 5 1/2" SHARPENED

COCINA - GEMÜSEMESSER - FILLERMES



3020

33420

COUTEAU DE TABLE 11 CM LAME CRANTÉE 3 MM

TABLE KNIFE 4 1/4" SERRATED 3 MM

MESA - TAFELMESSER - TAFELMES



3060

33460

3099

3262

PANACHÉ

03619

COUTEAU STEAK 11 CM LAME DOUBLE CRANTAGE

STEAK KNIFE 4 1/4" SERRATED

CHULETERO - STEAKMESSER - STEAKMES





NOUVEAU

MERISIER

2310

HÊTRE

22310

ROUGE

2312

PANACHÉ

2329

COUTEAU À TOMATE 11 CM LAME CRANTÉE 1 MM

TOMATO KNIFE 4 1/4" SERRATED 1 MM - TOMATE - TOMATENMESSER - TOMATENMESS



SPECIAL
TOMATES

2080

22480

COUTEAU À PAIN 19 CM LAME CRANTÉE 7,5 MM

BREAD KNIFE 7 1/2" SERRATED 7,5 MM

PANERO - BROTMESSER - BROODMES



2090

22490

COUTEAU À DÉCOUPER 19 CM LAME LISSE

CARVING KNIFE 7 1/2" SHARPENED

TRINCHANTE - FLEISCHMESSER - VOORSNIJMES



2350

22450

COUTEAU DE CUISINE 15 CM LAME LISSE

KITCHEN KNIFE 6" SHARPENED

COCINA - KÜCHENMESSER - KEUKENMES



2370

COUTEAU DE CHEF 17 CM LAME LISSE

CHEF'S KNIFE 6 3/4" SHARPENED

COCINERO - KOCHMESSER - KOKSMES



9090

FOURCHETTE À DÉCOUPER 15CM

CARVING FORK

TENEDOR - KÜCHENGABEL - VLEESVORK



les BASIQUES de la cuisine



00600V

CUISINE CERISIER:
ÉPLUCHEUR - OFFICE LISSE
OFFICE CRANTÉ - SANTOKU



00601V

APÉRO CERISIER:
ÉPLUCHEUR - OFFICE LISSE
TARTINEUR - PETIT PAIN



00602V

STEAK CERISIER:
4 COUTEAUX STEAK DOUBLE
CRANTAGE



00603V

CUISINE POLYPRO:
ÉPLUCHEUR - OFFICE LISSE
9CM ET 11CM - TOMATE

NOUVEAU



00604V

SET DUO CUISINE
BOIS:
ÉPLUCHEUR 2 TR -
OFFICE LISSE 9CM



00605V

SET DUO PETIT
DÉJEUNER:
TARTINEUR - COUTEAU
PETIT PAIN 11CM

ASSORTIMENT DES CHEFS MAXIME &
JOHANNA ROULLIER & NOGENT ***

SET DUO

Caractéristiques Techniques

	Classic		Classic Pro	Expert	
	POLYPRO	BOIS	BIOSOURCE	POLYPRO	BOIS
LAMES COUTEAUX KNIFE BLADES					
Affilage manuel / crantage Sharpened by hand	•	•	•		
Affidenté® 4 dents/mm - 4 teeth/mm				•	•
Epaisseur - Thickness	Jusqu'à / up to 1,8 mm		Jusqu'à / up to 1,5 mm	Jusqu'à / up to 2,5 mm	Jusqu'à / up to 1,5 mm
MANCHES HANDLES					
Bois de charme / Hêtre Naturel ² Made of solid natural hornbeam wood		•			
Cerisier des bois ² Cherry Wood		•			•
Polypropylène - Polypropylene	•			•	
Bio source ¹ - Biobased			•		
Rivets aluminium - Aluminium rivets		• ²			•
Rivets laiton - Brass rivets		• ³			
Rivets inox - Stainless steel rivets				•	

1 Matière d'origine végétale issue de ressources naturelles et renouvelables. Garantie lavable au lave-vaisselle. / 2 Manche bois naturel : Hêtre, Cerisier des Bois, et bois teinté couleur- Natural wood handle. / 3 Manche bois teinté Merisier - Stained wood handles.

NOUVEAU

pratik
USTENSILES DE CUISINE

PLANCHES À
DÉCOUPER



Le tiroir qui fait la différence !

Planche en Bambou Huilée



Bac en Acier Inoxydable
AISI 304 Ultra-Résistant &
Compatible avec le Four

9950

PLANCHE À DÉCOUPER - 28,5X21XH4CM
BAMBOU - 1 BAC INOX

BAMBOO CHOPPING BOARD - 1 STAINLESS STEEL TRAY / TABLA
DE CORTAR DE BAMBÚ - 1 BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE /
SCHNEIDEBRETT - BAMBUS - 1 EDELSTAHLSCHALE



Patins Antidérapants

9951

PLANCHE À DÉCOUPER - 41X28,5XH6,5CM
BAMBOU - 2 BACS INOX

BAMBOO CHOPPING BOARD - 2 STAINLESS STEEL TRAY
TABLA DE CORTAR DE BAMBÚ - 2 BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE
SCHNEIDEBRETT - BAMBUS - 2 EDELSTAHLSCHALEN

PLANCHES À DÉCOUPER



NOGENT
★ ★ ★

Cette gamme porte bien son nom...

Créée par un coutelier réputé, elle est riche d'une expertise ayant fait ses preuves. Chaque produits offre la même solidité, la même qualité de fabrication et une solidité à toute épreuve à l'image du célèbre Super kim.

Acier de haute qualité
nickelé, garantissant
une haute résistance à la corrosion.

Papillon plastifié
confortable à utiliser.

Forme compacte

facile à ranger dans un tiroir, et à
emporter pour les pique-nique, en
camping, camping car...

**Couteau en acier inox
trempé et affûté**

garanti longue durée, et pouvant ouvrir des
boîtes de toutes formes et tailles.

Sécurité

sertissage du bord de la boîte après
découpe rendant la boîte ouverte
inoffensive.

4030

SUPER-KIM - OUVRE-BOÎTES

CAN OPENER - ABRELATAS - DÖSENÖFFNER - BLIKOPENER



4020

MINI-KIM - OUVRE-BOÎTES

CAN OPENER - ABRELATAS - DÖSENÖFFNER - BLIKOPENER



4040

MAXI-KIM - OUVRE-BOÎTES

CAN OPENER - ABRELATAS - DÖSENÖFFNER - BLIKOPENER



4050

TIRANO - OUVRE-BOÎTES À ANNEAUX

RING PULL CAN OPENER

ABRIDOR PARA LATAS CON ANILLA - ZU ÖFFNEN DOSEN MIT
AUFZIEHRING - VOOR OPENEN VAN BLIKKEN MET EEN TREKRING



4710

CLEF À BOCAL PERCE-CAPSULES

PRESERVING JAR OPENER - LLAVE ABRIDORA - EINMACHGLASÖFFNER -
BOKAALOPENER



4600

DÉCAPSULEUR OUVRE-CANETTES

BOTTLE OPENER - DESCAPSULADOR - FLASCHENÖFFNER - FLESENOPENER



SANS OUBLIER LES GAUCHERS !

Deux outils destinés à celles et ceux qui n'ont pas la chance d'être ambidextres.



4024

**MINI-KIM
OUVRE-BOÎTES POUR GAUCHER**
CAN OPENER LEFT-HANDED
ABRELATAS - DÖSENÖFFNER - BLIKOPENER



1404

**ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT
POUR GAUCHER**
PEELER 1 EDGE LEFT-HANDED
PELADOR - SPARSCHÄLER - SCHILMES

Pelles

Cette pelle est très fine pour servir et retourner les mets les plus délicats.



BOIS MASSIF

MERISIER

HÊTRE

9000

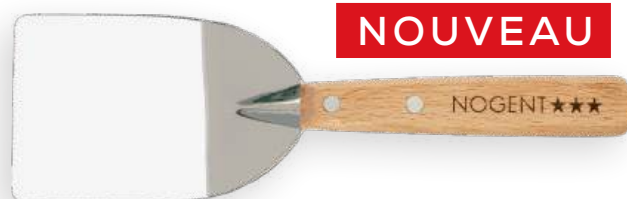
99000

PELLE DE CUISINE N°1 • 9 CM

KITCHEN SPATULA 3 1/2"

ESPATULA PARA SERVIR - KÜCHENWENDER - KEUKENSCHEP

NOUVEAU



MERISIER

HÊTRE

9010

99410

PELLE DE CUISINE N°2 • 15 CM

KITCHEN SPATULA 6"

ESPATULA PARA SERVIR - KÜCHENWENDER - KEUKENSCHEP



MERISIER

HÊTRE

9020

99420

PELLE DE CUISINE N°3 • 16 CM AJOURÉE

KITCHEN SPATULA 6 1/4"

ESPATULA PARA SERVIR - KÜCHENWENDER - KEUKENSCHEP



MERISIER

HÊTRE

9080

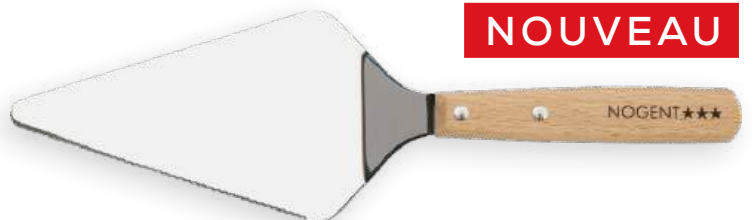
99080

PELLE À GÂTEAU 16 CM CRANTÉE 3 MM

CAKE SERVER 6 1/4" SERRATED 3 MM

PALA TARTA DENTADA - TORTENHEBER, WELLENSCHLIF
TAARTSCHEP, GEKARTELDE SNIJKANT

NOUVEAU



POLYPRO

9019

PELLE DE CUISINE N°2 • 15 CM

KITCHEN SPATULA 6"

ESPATULA PARA SERVIR - KÜCHENWENDER - KEUKENSCHEP



9029

PELLE DE CUISINE N°3 • 16 CM AJOURÉE

KITCHEN SPATULA 6 1/4"

ESPATULA PARA SERVIR - KÜCHENWENDER - KEUKENSCHEP



MER

Ecailleur à poisson

Un seul outil pour préparer un poisson entier.

NOGENT



Une lame aiguisée en acier trempé
pour découper les nageoires et ouvrir le poisson
Une lame en forme de V
pour vider les entrailles du poisson.

Une lame double,
crantée, en inox pour écailler.

Manche en bois de charme,
reconnu pour sa dureté et séché pendant un an
sur parc, ou en polypropylène surmoulé autour
de la soie et garanti indémanchable.

9030

9037

VITÉCAILLE - ECAILLEUR À POISSON
FISHSCALER
DESESCAMADOR - FISCH SCHABMESSER - SCHUBMES



Pour les huîtres et coquillages

Ce couteau robuste et sûr est doté d'un manche ergonomique, d'une pointe solide,
d'une lame dessinée pour faciliter l'ouverture des coquillages.



9063

COUTEAU À HUÎTRES
OYSTER KNIFE
PARA OSTRAS - AUSTERNBRECHER - OESTERMES



3107

3109

COUTEAU TARTINEUR 6 CM LAME LISSE
BUTTER KNIFE 2 1/4" SHARPENED
MANTEQUILLA - BUTERMESSE - BOTERMES



2830

COUTEAU MULTI-USAGE 10 CM LAME LISSE
MULTI PURPOSE KNIFE 4" SHARPENED
CUCHILLO CORTA TODA - ALLZWECKMESSER - KLUSJESMES



pratik
USTENSILES DE CUISINE

MER

29

NOUVEAU

9940

AIGUISEUR 4 EN 1 - 3 PHASES + CISEAUX *
 4 IN 1 SHARPENER - 3 PHASES + SCISSORS -
 AFILADOR 4 EN 1 - 3 FASES + TIJERAS - 4-IN-1-SCHÄRFER - 3 PHASEN
 + SCHERE



5000

FUSIL DE MÉNAGE 20 CM
 CHROMÉ DUR ET AIMANTÉ
 HOUSEHOLD STEEL 7 3/4"
 CHAIRA DE MENAJE - HAUSHALT WETZSTAHL - AANZETSTAAL



9993

PIERRE À AIGUISER*
 SHARPENING STONE
 PIEDRA PARA AFILAR - SCHLELFSTEIN - SLIJPSTEEN



9995

CISAILLE À VOLAILLE*
 POULTRY SHEARS
 TIJERAS CORTA AVES - GEFLÜGELSCHERE - GEVOGELTESCHAAR



9400

PINCE À SERVIR 18 CM INOX 18/8
 SERVING TONGS 7 1/8"
 PINZA PARA SERVIR - KOCH & SERVIERZANGE - SERVEERTANG



*PRODUITS DE NÉGOCE - RESALE ITEMS

le VICE VERSA



1533

1534

1535

1537

1538

PANACHÉ
 00069V
 DISPLAY

ÉPLUCHEUR VICE VERSA LAME DOUBLE
 1 CÔTÉ CRANTÉ / 1 CÔTÉ LISSE

PEELER VICE VERSA - 1 SERRATED BLADE / 1 STRAIGHT SIDE



2 POINTES
 POUR SCULPTER
 ET EXTRAIRE LES YEUX

LAME DOUBLE
TRANCHANT

1 CÔTÉ CRANTÉ

POUR LES FRUITS &
 LÉGUMES À CHAIR TENDRE

1 CÔTÉ LISSE

POUR LES FRUITS &
 LÉGUMES À CHAIR FERME

AFFÛTAGE
ÉLECTROLYTIQUE
TRANCHANT
PRÉCIS !

NOUVEAU

1 POINTE

POUR SCULPTER
ET EXTRAIRE LES YEUX

MANCHE POLYPROPYLÈNE

ERGONOMIQUE

LAME DOUBLE TRANCHANT

LISSE, CRANTÉ OU JULIENNE



1318

1316

1319

PANACHÉ

1329

ÉPLUCHEUR PIVOTANT «I» LAME DOUBLE LISSE
PIVOTANT / PEELER 2 STRAIGHT SIDE

1312

ÉPLUCHEUR PIVOTANT «I» LAME DOUBLE CRANTÉE
PIVOTANT / PEELER 2 SERRATED SIDE

1334

ÉPLUCHEUR PIVOTANT «I» JULIENNE
PIVOTANT / PEELER JULIENNE



1509

ÉPLUCHEUR ÉTRIER «Y» LAME DOUBLE LISSE
PEELER 2 STRAIGHT SIDE



1512

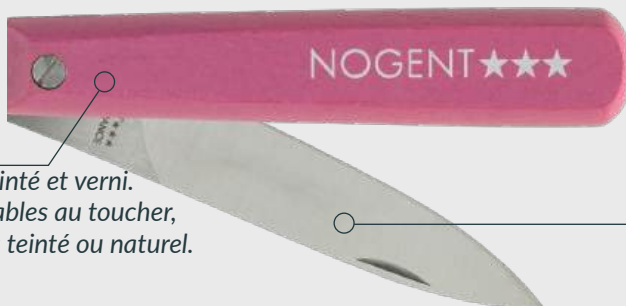
ÉPLUCHEUR ÉTRIER «Y» LAME DOUBLE CRANTÉE
PEELER 2 SERRATED SIDE



1524

ÉPLUCHEUR ÉTRIER «Y» JULIENNE
PEELER JULIENNE





Bois de charme,
séché un an sur parc, teinté et verni.
Ces manches, très agréables au toucher,
sont disponibles en bois teinté ou naturel.

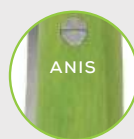
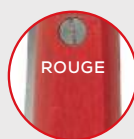
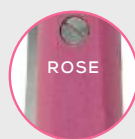
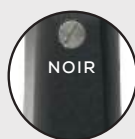
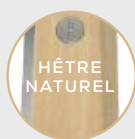
Lame épaisse

épaisseur 2 mm, meulée en biseau sur
toute sa largeur.

Acier très dur et inoxydable

haute teneur en carbone et molybdène.
Dureté Rockwell, 56 - 58 HRC

Finition manuelle, lame satinée



7000

77400

7009

7007

7002

7008

07941Q

PANACHÉ

COUTEAU D'OFFICE PLIANT 8 CM - LAME LISSE
FOLDING PARING KNIFE 3 1/4" - SHARPENED



7010

77410

7019

7017

7012

7018

07951Q

PANACHÉ

COUTEAU D'OFFICE PLIANT 8 CM - LAME CRANTÉE 3 MM
FOLDING PARING KNIFE 3 1/4" - SERRATED



Ciseaux pliants de poche

Ces ciseaux exclusifs NOGENT***, issus d'un savoir-faire développé depuis deux générations.



une finition irréprochable

entièrement polis, ajustés et affûtés à la main,

un design ultra compact

pour vous accompagner dans tous vos déplacements,

une qualité garantie «made in France» en inox,
avec vis de réglage, lames et ressorts de main.

Rouge
Red



99801 E

Havane
Light brown



99801 C

Noir
Black



99801 D

Objets de com



Des outils à votre image...

Des marques prestigieuses font confiance aux couteaux et ustensiles NOGENT*** pour afficher leurs valeurs.



Technologies de marquage



FRAPPE

Privilegié pour les grandes séries, la frappe à froid permet de marquer exclusivement les lames.



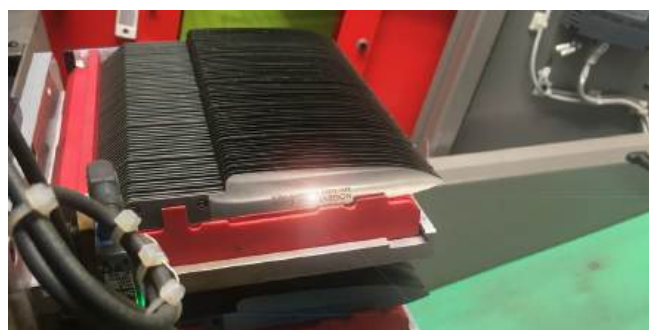
LASER

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



TAMPOGRAPHIE

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



TARIF SUR DEMANDE

serviceclient@nogent3etoiles.com