

Amefa Détail au 01/03/2022



Creative Cooking. Delicious Dining.

Sommaire

Amefa Couverts

Summary

Amefa cutlery

p.3	AMEFA PREMIÈRE	
	Métropole	p. 4
	Aurora	p. 4
	Opus NOUVEAUTE	p. 5
	Livia	p. 6
	Livia Ronda	p. 6
	Drift NOUVEAUTE	p. 7

p.8	AMEFA 18/10	
	Cuba	p. 9
	Jewel	p. 9
	Haydn	p. 10
	Baguette	p. 10
	Florence	p. 11
	Moderno	p. 11

p.12	AMEFA PVD ET 18/0	
	Soprano pvd noir NOUVEAUTE	p. 13
	Diplomate Pvd	p. 14
	Austin pvd	p. 15-17
	Carlito	p. 18
	Vieux Paris satiné	p. 18
	Ariane	p. 19
	Havane	p. 19
	Juno	p. 20
	Soprano NOUVEAUTE	p. 21
	Felicity NOUVEAUTE	p. 22
	Austin	p. 23
	Austin rétro	p. 23
	Adagio	p. 24
	Canisse	p. 24
	Helena	p. 25
	Set 2 Go NOUVEAUTE	p. 25

p.26	AMEFA COUVERTS COULEUR AMEFA COLOR CUTLERY	
	Zéphyr soie NOUVEAUTE	p. 27
	Zéphyr nature	p. 28

p.29	AMEFA COMPOSITIONS	
	Ménagères 24 + 49 pièces	p. 29

p.31	AMEFA ENFANTS/KIDS CUTLERY	
	Ourson 2	p. 32
	Princess	p. 33
	Footie	p. 33

p.32	AMEFA STEAKS & ACCESSOIRES	
	Emperor NOUVEAUTE	p. 35
	Fusion	p. 35
	Aiguiser 3 En 1	p. 35
	Achille NOUVEAUTE	p. 36
	Royal Steak	p. 36
	Hercule	p. 37
	Goliath	p. 37
	Bongo XI NOUVEAUTE	p. 37
	Brasero NOUVEAUTE	p. 38
	Steak Pizza noir	p. 38
	Steak Pizza bois	p. 38
	Aurora	p. 39
	Torero	p. 39
	Virgule	p. 39
	Louis - Lou Laguiole	p. 40
	Jet + Jet Sable - Lou Laguiole	p. 40
	Alphonse - Lou Laguiole France	p. 41

p.42	TABEAU DES COMPOSITIONS
-------------	--------------------------------

Index

Achille NOUVEAUTE	p. 36	Drift	p. 7	Métropole	p. 4
Adagio	p. 24	Emperor NOUVEAUTE	p. 35	Moderno	p. 11
Aiguiser 3 en 1	p. 35	Felicity NOUVEAUTE	p. 22	Opus NOUVEAUTE	p. 5
Alphonse	p. 41	Florence	p. 11	Ourson 2	p. 32
Ariane	p. 19	Footie	p. 33	Princess	p. 33
Aurora	p. 4	Fusion	p. 35	Royal steak	p. 36
Aurora steak	p. 39	Goliath	p. 37	Set 2 Go NOUVEAUTE	p. 25
Austin	p. 23	Havane	p. 19	Soprano NOUVEAUTE	p. 21
Austin pvd	p. 15-17	Haydn	p. 10	Soprano Pvd Noir NOUVEAUTE	p. 13
Austin rétro	p. 23	Helena	p. 25	Steak Pizza Bois	p. 38
Baguette	p. 10	Hercule	p. 37	Steak Pizza Noir	p. 38
Bongo XI NOUVEAUTE	p. 37	Jet + Jet sable	p. 40	Torero	p. 39
Brasero NOUVEAUTE	p. 38	Jewel	p. 9	Vieux Paris satiné	p. 18
Canisse	p. 24	Juno	p. 20	Virgule	p. 39
Carlito	p. 18	Livia	p. 6	Zéphyr nature	p. 28
Cuba	p. 9	Livia Ronda	p. 6	Zéphyr soie NOUVEAUTE	p. 27
Diplomate pvd	p. 14	Louis	p. 40		

* jusqu'à épuisement des stocks



Creative Cooking. Delicious Dining.



Fort de ses 90 années d'expérience dans le domaine des arts de la table, le groupe Amefa commercialise ses produits dans plus de 50 pays au travers de ses filiales et de partenaires sélectionnés parmi les meilleurs du marché.

Au fil des années, le groupe Amefa a élargi son savoir-faire en acquérant des marques nationales de grand renom: Couzon (couverts et accessoires de table), Paul Wurths (couverts), Cuisinox (culinaire), Sabatier Trompette, V Sabatier, Lou Laguiole, Richardson Sheffield (couteaux de cuisine), et Médard de Noblat (porcelaine).

Amefa est aujourd'hui un groupe dynamique porté d'hommes passionnés, experts dans leur métier.

Des équipes locales sont à votre écoute pour répondre à vos besoins et vous apporter toute l'expérience et le service d'un leader du marché.

Amefa est également une marque rassemblant une sélection unique de couverts, couteaux et accessoires de table répondant aux besoins des consommateurs les plus exigeants.

With over 90 years of experience in tableware, the Amefa group distributes its products in over 50 countries through its subsidiaries and thanks to the best partners worldwide.

Over the years, the Amefa Group has expanded its know-how by acquiring famous national brands like Couzon (cutlery and Holloware), Paul Wirth (cutlery), Cuisinox (culinary), Sabatier Trompette, V Sabatier, Lou Laguiole, Richardson Sheffield (kitchen knives), and Medard de Noblat (porcelain).

Amefa is a dynamic group gathering expert and passionate people.

Local teams are at your disposal to meet your needs and bring you all the experience and service of a market leader.

Amefa is also a brand offering a unique selection of cutlery, knives and table accessories that meet the requirements of the most demanding consumers.





Amefa est une marque rassemblant une sélection unique de couverts, couteaux et accessoires de table.

Des produits de qualité, durables dans le temps.

Fort de notre expertise en production, nous utilisons les meilleurs matériaux et imposons pour chaque niveau de produit, des critères de qualité stricts. En constante recherche d'idées nouvelles, Amefa propose des collections actuelles et attractives adaptées à chaque style, à chaque portefeuille pour répondre de façon appropriée aux besoins spécifiques des marchés du détail et de l'hôtellerie.

Une valeur sûre porteuse d'un excellent rapport qualité/prix/design.

Amefa has a strong international reputation and extensive expertise in manufacturing stainless steel products.

We apply high quality standards to all our products to guarantee durability and lasting performance.

The assurance of fine quality and attention to detail at every price level is synonymous to the Amefa brand. Enjoy everyday life Amefa offers a wide range of cutlery and kitchen products. Whether it is breakfast with family, dining with friends, or a festive barbecue in the garden, we have a suitable product for every occasion. Amefa makes the everyday pleasures of good food even more enjoyable.

The Amefa brand stands for: – Quality – Style – Versatility – Expertise.



Pour vous, une sélection Premium signée Amefa Première

Pour vous, Amefa a créé une sélection de couverts haut de gamme signés Amefa Première. Les couverts Amefa Première vous accompagnent du petit-déjeuner au dîner pour faire de chaque moment de table un instant de plaisir.

Des produits au design élaboré, des aciers 18/10 de haute qualité, des finitions impeccables, des productions faisant appel aux technologies de pointe pour vous accompagner durablement dans le temps.

Our finest selection of cutlery; Amefa Première

Distinctive designs crafted from the highest quality 18/10 stainless steel and beautifully finished to the last detail. 18/10 stainless steel indicates 18% of Chromium and 10% of Nickel.

A good combination of the advantage of Chrome (corrosion resistance) and the brightness of Nickel. 18/10 stainless steel is therefore very durable and keeps its shiny finish for a long time. All our cutlery is dishwasher safe.



Métropole

1170

Acier/Steel 18/10

Finition: miroir/mirror

Épaisseur/Gauge: 4.0 mm



Avec sa forme longiligne et élancée, Métropole révèle des lignes géométriques avec un pincement en bout de manche rendant le modèle graphique et moderne.

Thanks to its slender shape, Metropole reveals geometric lines with an end of beveled handle making the model graphic and modern.

Aurora

9065

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 3.5 mm



Valeur sûre pour une table en quête de modernité, le modèle Aurora se distingue par son style graphique associé à un design équilibré. La collection propose deux couteaux: classique et standing.

NOUVEAU: la cuillère à confiture, conçue pour se poser sur le rebord des pots et éviter ainsi tout risque de coulure.

For contemporary tables, Aurora is distinguished by its graphic style combined with a balanced design. The collection offers two knives: classic and standing. New: the jam spoon, specially designed to be placed on the edge of the jars and avoid any risk of dripping.

NOUVEAU



Opus

NOUVEAUTE

8310

Acier/Steel 18/10

Finition: miroir/mirror

Épaisseur/Gauge: 3.5 mm



Un modèle aux formes douces et arrondies, des galbes fluides dynamisés par d'originales frappes en V des hauts de manches qui apportent modernité et caractère. Opus bénéficie d'une prise en main confortable, d'un dessin épuré et harmonieux qui convient à des ambiances de tables variées, contemporaines ou plus classiques.

A pattern with gentle and rounded shapes, smooth curves boosted by original V-shaped stampings of upper handle parts that give modernity and personality. Opus benefits from a comfortable handling, a pure and harmonious design that fits any kind of table ambiance, from the most contemporary to the classical ones.



Livia

8030

Acier/Steel 18/10

Finition: miroir/mirror

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm

Silhouette élégante et raffinée, lignes pures et modernes, finitions parfaites. Livia s'adapte à toutes les tables.

An elegant and refined figure with modern and pure lines and a perfect finish. Livia will adapt itself to all table settings.



Livia Ronda

8036

Acier/Steel 18/10

Finition: miroir/mirror

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm

Une élégante gravure minérale habille les deux faces du couvert et renforce le caractère du produit pour lui donner encore plus d'éclat et de présence sur table.

An elegant mineral engraving covers both sides of the cutlery and reinforces the style of the product to make it look brighter and stronger on table.



Drift

NOUVEAUTE

8050

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm



Une collection intemporelle qui s'accorde harmonieusement à tous types de table. Modèle épuré de forme goutte, réhaussé de pans coupés qui apportent du caractère au couvert. De très jolis galbes et des proportions équilibrées.

A timeless collection that fits any table harmoniously. A refined pattern with a drop shape, enhanced with sloping edges that give personality to the cutlery. Beautiful curves and balanced proportions.





Since 1931

Amefa

18/10

Une vaste gamme de couverts en acier inoxydable 18/10 signés Amefa.

La qualité d'acier 18/10 correspond à la composition chrome/nickel de l'acier. 18 indique le pourcentage de chrome et 10 celui du nickel, soit une bonne combinaison des avantages du chrome (résistance à la corrosion) et nickel (brillance). L'acier 18/10 garantit aux produits Amefa résistance à la corrosion et éclat pour vous accompagner dans le temps.

Produits lavables au lave-vaisselle

A wide range of patterns with great diversity to suit every style.

The designs vary from very classic and traditional to very contemporary. 18/10 stainless steel indicates 18% of Chromium and 10% of Nickel. A good combination of the advantage of Chrome (corrosion resistance) and the brightness of Nickel. 18/10 stainless steel is therefore very durable and keeps its shiny finish for a long time.

All our cutlery is dishwasher safe.

Cuba

1120

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: forgé/forged



Très beau modèle forgé aux proportions harmonieuses et contours arrondis. Un couvert conçu pour la main.

The Cuba pattern has smooth and smart lines and a forged handle, this combination gives just that extra bit of style to your table setting.

Jewel

8010

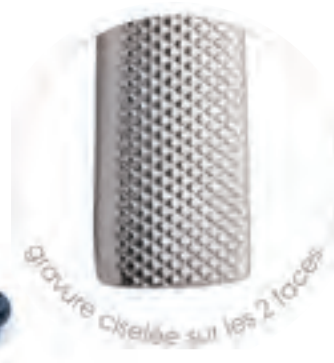
Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm



Allie style et intemporalité. Belle présence sur table grâce à son élégante ciselure texturée façon « diamant »

Unique and outstanding, the Jewel pattern combines style and tradition and is beautifully finished with a 'diamond' decoration.



Haydn

8430

Acier/Steel 18/10

Finition miroir/Mirror finish

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm



L'éternel double filet
élégant pour une belle
présence sur table.

*Elegant design for a beautiful
table presence.*

Baguette

8440

Acier/Steel 18/10

Finition miroir/Mirror finish

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm



L'intemporel Baguette,
toujours d'actualité, pour
des ambiances classique,
contemporaine ou plus
vintage.

*With its soft fluid lines,
Baguette is one of those
everlasting designs that can
sit happily with modern or
traditional style settings.*

Florence

1810

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm



Un style fuseau à la fois classique et actuel, simple et élégant. La collection est composée d'une très large gamme d'articles adaptés aux moments de table.

Simple, subtle and elegant are the three words which perfectly represent the Florence design.

Moderno

1923

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm



Ce modèle a une touche fortement contemporaine avec sa forme jouant sur des codes masculins.

A strong contemporary feel with masculine design cues.



Le couvert en PVD est devenu incontournable des tables contemporaines et stylisées. Ces couleurs sont obtenues grâce à un procédé spécial de revêtement appelé PVD (Physical Vapor Deposition).

Après avoir été polis une seconde fois, lavés et purifiés par ultrasons, les articles sont placés dans une chambre sous vide, dans laquelle ils sont colorés par vaporisation de particules métalliques.

PVD cutlery has become a must-have for contemporary and stylish tables.

These colours are achieved through a special coating process called PVD (Physical Vapor Deposition).

After being polished a second time, washed and ultrasonically purified, the items are placed in a vacuum chamber, where they are coloured by spraying metal particles.

18/0

Du grand classique au style plus contemporain, une sélection de modèles pour répondre à tous les goûts, à tous les budgets. Les produits Amefa en acier inoxydable 18/0 sont fabriqués avec le plus grand soin et contrôlés attentivement, afin de garantir leur longévité. Produits résistants au lave-vaisselle.

Simple, subtle and elegant designs.

Amefa has cutlery patterns within every budget, all of these pattern are made from fine quality stainless steel and are dishwasher safe.

18/0 stainless steel indicates 18% Chromium which provides a high corrosion resistance.

Soprano PVD noir NOUVEAUTE

1114

Épaisseur / Gauge 4,0 mm

Acier / Stainless steel 18/0

Finition miroir + PVD noir / Mirror + black PVD finish



Un couvert au dessin épuré que l'on remarque pour sa modernité, son côté sobre et longiligne. Soprano conjugue l'élégance et le plaisir d'usage de pièces aux contours arrondis; délicates et agréables à prendre en main. Un couvert de caractère pour créer des ambiances de table raffinées. Sa finition bi-matière PVD/acier apporte un look résolument contemporain sur table.

A cutlery with a pure design recognizable for its modernity, its sober and slender style. Soprano combines elegance with the pleasure of using pieces with rounded contours; delicate and pleasant in the hand. A cutlery with character to create refined table settings. Its bi-material PVD/steel finish brings a real contemporary look to the table.

Couteau à lame micro-dentée

Café extra longue
à double usage,
café et cuillère dessert



Diplomate PVD

1202

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: forgé/forged



Diplomate PVD noir



Diplomate PVD champagne

Modèle de caractère aux lignes droites et structurées affirmant une belle présence sur table. Style authentique avec ses deux teintes PVD: noir et champagne. Revêtement 0,5 micron, finition vintage. Coffret Vintage 16 pièces.

Model with strong character and straight lines affirming a beautiful presence on table. Authentic style with its two PVD colors: black and champagne. 16pc Vintage box.



Austin PVD

2465

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm

L'esprit Vintage sur la table avec ce modèle Austin, sobre, et aux proportions harmonieuses, décliné en 3 teintes PVD : noir, cuivre et doré. Revêtement PVD 0,5 micron (satiné).

Cutlery set made of stainless steel with a PVD finish on 3 colors: black, copper and gold, for an elegant vintage effect on table.



Austin PVD noir



Austin PVD doré

Austin PVD

2465

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm



Austin PVD cuivre

L'esprit Vintage sur la table avec ce modèle Austin, sobre, et aux proportions harmonieuses, décliné en 3 teintes PVD: noir, cuivre et doré. Revêtement PVD 0,5 micron (satiné).

Cutlery set made of stainless steel with a PVD finish on 3 colors: black, copper and gold, for an elegant vintage effect on table.





Coffrets 24 pièces



Coffret 6 cuillères mazagan



Coffret 6 cuillères moka



Coffret 6 fourchettes gâteau

Carlito

1054

Acier/Steel 18/0

Finition miroir/Mirror finish

Forgé/Forged



Très beau modèle forgé,
au design moderne pour
des tables contemporaines,
avec deux propositions de
couteaux: table ou steak.

*Elegant forged model,
modern design for
contemporary and stylish
tables, with two proposals of
knives: table or steak.*

Vieux Paris Satiné

0708

Acier/Steel 18/0

Finition: Satin finish

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm



Sa forme traditionnelle
renvoie à l'atmosphère
chaleureuse des belles
tables d'antan. Sa finition
satinée se patine avec le
temps et en fait un couvert
classique idéal pour le
quotidien.

*One of our classic patterns
showing a timeless design
that will never go out of
fashion.*

Ariane

9361

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm



Un design aux galbes arrondis, une ligne que l'on apprécie pour son élégance intemporelle et sa bonne prise en main.

A modern linear design with a touch of utter sophistication.

Havane

9036

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm



Pour tous les jours, un couvert simple et moderne au galbe doux et harmonieux.

Reassuringly weighty, the sweeping arc of Havane gives this most modern of designs a real lightness of touch.

Juno

1420

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm



Très beau couvert
contemporain aux galbes
harmonieux et aux lignes
asymétriques. Conçu pour
la main. Une valeur sûre !

*A very beautiful cutlery
model with smooth curves
and asymmetric lines.
Designed for the hand. A safe
bet !*



Soprano NOUVEAUTE

1114

Acier inox/Stainless steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 4.0 mm

Finition miroir/Mirror finish



Un couvert au dessin épuré que l'on remarque pour sa modernité, son côté sobre et longiligne.

Soprano conjugue l'élégance et le plaisir d'usage de pièces aux contours arrondis; délicates et agréables à prendre en main. Un couvert de caractère pour créer des ambiances de table raffinées.

A cutlery with a pure design recognizable for its modernity, its sober and slender style. Soprano combines elegance with the pleasure of using pieces with rounded contours; delicate and pleasant in the hand. A cutlery with character to create refined table settings.

Couteau à lame micro-dentée

Café extra longue
à double usage,
café et cuillère dessert



Felicity NOUVEAUTE

3319

Acier inox/Stainless steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm

Finition miroir/Mirror finish



Un modèle sobre aux lignes droites et aux contours arrondis. Très confortable en main, il séduit par son élégance, ses proportions harmonieuses et généreuses. Les manches finement gravés des deux côtés, valorisent le design épuré de la ligne et apportent un subtil scintillement sur table.

A sober model with straight lines and rounded contours. Very comfortable in hand, it seduces by its elegance, its harmonious and generous proportions. The handles, finely engraved on both sides, enhance the pure design of the line and bring a subtle sparkle to the table.



Austin

1410

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm



Des proportions harmonieuses et beaucoup de douceur. Un couvert sobre et intemporel, idéal au quotidien.

Refined and elegant design with a contemporary feel, the Austin pattern has perfect lines and elegant shapes.

Austin Retro

1410

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm



Esprit brocante, « shabby chic » pour cette version d'Austin à la finition vieillie.

Cutlery set made of stainless steel with a stonewash finish, which gives the cutlery an « used » effect typical of the shabby chic style.



Adagio

2465

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm



Des lignes harmonieuses pour offrir une prise en main agréable, un couteau au crantage type steak pour une coupe optimale.

A contemporary pattern, with pure and balanced lines, that will bring a modern touch to your table.

Canisse

4131

Acier/Steel 18/0

Finition miroir/Mirror finish

Épaisseur/Gauge: 3.0 mm



Esprit zen et nature, un couvert au décor Bambou gravé sur les deux faces.

Zen spirit and natural spirit, a bamboo decoration engraved on both sides of the cutlery.

Helena

1242

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm**



Dans le plus pur esprit de la tradition. Un beau classique pour habiller la table.

Following the purest traditional spirit, this pattern will bring a classic touch on your table.

Set 2 go NOUVEAUTE

Acier inox/Stainless steel 18/0

Finition satinée/Satin finish

Épaisseur/Gauge: 1.5 mm



Idéal pour accompagner les repas nomades tels que lunch box ou pique niques, ce set de 4 couverts inox s'inscrit dans le contexte actuel comme alternative durable aux couverts jetables. D'un look épuré et moderne, ces couverts à la finition satinée sont facilement nettoyables, emboîtables, et restent parfaitement rangés grâce à leur étui de protection.

Perfectly suitable to nomadic meals such as lunch boxes or picnics, this set of 4 stainless steel cutlery is a sustainable alternative to disposable cutlery. With a sleek, modern look, this satin-finish cutlery is easy to clean, stackable, and stays clean and tidy in its protective case.





**Couverts
couleur**



Zephyr soie NOUVEAUTE

2214

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.0 mm



Un couvert couleur en 18/10
Doté d'un manche ABS mat au toucher soyeux, ZEPHYR SOIE offre une prise en main douce et confortable.

Exclusif dans la famille des couverts couleur, le couteau micro denté est **conçu pour une coupe optimale et durable** dans le temps grâce à une double opération d'étirage et d'affinage de la lame. Une simple micro denture permet d'assurer une coupe efficace, fine, homogène et durable.

Coffrets compacts 24 pièces déclinés en 4 couleurs: rouge, noir, gris, ivoire.

A coloured cutlery in 18/10

*With its silky matt ABS handle, ZEPHYR SOIE offers a soft and comfortable grip. Exclusive in the family of coloured cutlery, the micro-serrated knife is designed for **an optimal and long-lasting cut** thanks to a double operation of stretching and hollowing of the blade. A simple micro-serration ensures an efficient, fine, homogeneous and durable cut. Compact 24-piece boxes available in 4 colours: red, black, grey, ivory.*



Zephyr nature

2224

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.0 mm



Zephyr ébène

La nature s'invite à table avec ces couverts aux coques ABS façon bois sur les manches, déclinées en deux teintes: ébène, hêtre.

Nature spirit on the table with this wooden effect on handle made of ABS, developed in two colors: ebony, beech.



Zephyr nature

2224

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.0 mm



Zephyr hêtre





Les couverts

c'est un jeu d'enfants !

Cutlery

that's just child's play

Pas simple pour nos petits de s'essayer à l'art de « bien manger à table » ! Pour les y aider, Amefa a pensé une collection de couverts aux dessins, aux formes ludiques, aux coloris vitaminés. Des produits tout en rondeur, tout en douceur pour s'initier aux plaisirs de la table et s'autonomiser en toute sécurité. Amefa accompagne vos enfants pour faire de chaque moment de table un instant de gourmandise, de plaisir et d'émotion.

Little hands are quite different and it's not as simple as just scaling down our adult designs. Our ergonomically shaped pieces will help them get to grips with grown-up world of dining. After all it's never too early to get little ones to the table and educate them in a fun way about food. And this playful and fun cutlery will certainly appeal to our youngest customers.



Ourson 2

4310

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm



Coffret 4 couverts idéal pour les enfants de 4 à 6 ans. Gravure petit ours.

Get your paws on one of our favourite designs. This 4-pc set is especially designed for young kids between the age of 4 to 6 years.

Forest*

NOUVEAUTE

4333

Acier/Steel 18/10

Épaisseur/Gauge: 2.5 mm



Coffret 4 couverts conçus pour les enfants de 4 à 6 ans, aux gravures assorties sur les animaux de la forêt: renard, écureuil, lapin, hérisson.

Set of 4 cutlery designed for children from 4 to 6 years old, with assorted engravings on forest animals: fox, squirrel, rabbit, hedgehog.

*Coffret disponible en Juillet 2022

Princess

8422

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.0 mm



Voyage au pays féérique pour les filles. Pause déjeuner plus sportive pour nos athlètes en herbe.

Footie

8422

Acier/Steel 18/0

Épaisseur/Gauge: 2.0 mm



A journey to the Princesses' magical world for the girls, and a more athletic lunch break for our sportsmen-to-be.



Steak & accessoires

Essentiel pour tout amateur de viande rouge, un beau couteau à steak est indispensable ! Il est rare que ce genre de couteau ne serve qu'à découper du bœuf, tant leurs lames en dents de scie sont efficaces pour découper quasiment tous les aliments... Le couteau à steak peut être autant utilisé à table mais aussi en cuisine.

Les couteaux steak haut de gamme ont une lame lisse qui permet de renforcer le niveau et la précision de coupe. Certains ont une lame micro-dentée qui permet un entretien facile (pas d'affûtage)

Essential for any red meat lover, a nice steak knife is a must-have. It is rare that this type of knife is only used to cut beef, as their saw-toothed blades are so effective in cutting almost all foods...the steak knife can be used at the table as well as in the kitchen. High-end steak knives have a smooth blade that enhances the level and precision of the cut. Some have a micro-serrated blade that allows easy cleaning (no sharpening)



Emperor

NOUVEAUTE

2540

Acier/Steel 420J2



Couteau steak standing. Lame généreuse mini-dentée en acier inoxydable. Son manche ABS et inox lui assure une ergonomie parfaite pour une prise main confortable.

Standing steak knife. A micro-serrated stainless steel blade. The mix of ABS and stainless steel of the handle ensures a perfect ergonomomy.

Fusion

4918

Acier/Steel MoV X50CrMoV15



Couteau steak élégant aux lignes épurées qui assure un confort parfait. Sa lame lisse permet une coupe extra-fine longue durée. Aiguisage possible. Manche ABS.

Elegant steak knife that ensures perfect comfort and excellent cutting quality.

Aiguiser 3 en 1

3 in 1 Sharpener



Aiguiser pratique, stable et simple d'utilisation avec ces trois têtes pour un entretien optimal des couteaux jusqu'au polissage pour apporter une finition complète.

Easy, handy and very simple to use. Three different head styles for different levels of sharpening.

Achille

NOUVEAUTE

2550

Acier inox/Stainless Steel 13/0



Excellent équilibre en main et performance de coupe pour cet élégant couteau steak au format XL. Son manche en bois de frêne carbonisé assure solidité et résistance à l'humidité. Lame micro-dentée alternée pour une coupe nette, précise et sans effort. Pour les épicuriens en quête d'authenticité. Coffret magnet de 4 couteaux.

Elegant XL steak knife, well-balanced in hand and cutting performance. Its carbonised ash wood handle ensures strength and resistance to moisture. Alternating micro-serrated blade for a clean, precise and effortless cut. For epicureans in search of authenticity. Magnet box of 4 knives.

Royal Steak

2520

Acier/Steel 420J2



Élégant coffret bois de 4 authentiques couteaux steak. Lame en acier inoxydable mini-dentée. Dessus de lame guillochée. Mitre en inox massif. Résistant au lave-vaisselle. Deux finitions: manche bois de pakka, et manche acrylique noir.

Supremely stylish. Everything people associate with luxury is reflected in these knives of Royal Steak. The polished wooden handle, the subdued design and gleaming high-quality stainless steel blade make this knife the ultimate steak knife.

Hercule

4917

Acier/Steel 13/0

Manche bois



Goliath

4916

Acier/Steel 13/0



Bongo XL

NOUVEAUTE

2465

Acier/Steel 420J2



Authentiques couteaux steak au design classique et à l'ergonomie parfaite. Lames mini-dentées.

Deux versions:

Hercule: couteau manche bois.

Goliath: couteau tout inox.

Authentic steak knives with classic design and perfect ergonomics.

Serrated blades.

Two versions:

Hercule: wooden handle knife.

Goliath: stainless steel knife.

Couteau steak tout inox à la forme généreuse et à la lame micro-dentée, son manche au décor gravé sur les 2 faces lui donne un look minéral très contemporain.

All stainless steel steak knife with a generous shape and a micro-serrated blade. The engraved decoration on both sides of the handle gives it a mineral and contemporary look.

Brasero NOUVEAUTE

4957

Acier/Steel 13/0



Couteau steak doté de manche en bois de pakka. Prise en main confortable; lame évidée et micro-dentée pour une coupe nette et efficace. Un prix doux pour un cadeau à offrir ou à s'offrir. Compatible lave vaisselle. Coffret magnet de 6 couteaux.

Steak knife with pakka wood handle. Comfortable grip; hollowed out and micro-serrated blade for a clean and efficient cut. A low price for a gift to offer or to give yourself. Dishwasher safe. Magnet box of 6 knives.

Steak Pizza

7000

Fourchette/Fork: Acier/Steel 18/0

Couteau/Knife: Acier/Steel 13/0

Épaisseur/Gauge: 2.0 mm

Pizza Noir



Couteau Steak jumbo

Couteau Steak

NOUVEAUTE Couteau Steak 20

Pizza Bois



Le set de couverts indispensable sur table pour profiter pleinement des steaks et pizzas!

Nouveau dans la gamme, le couteau steak 20 au look contemporain et fuselé. Sa micro-denture alternée assure une coupe nette et précise.

Les couteaux et la fourchette noirs sont dotés d'un manche POM réhaussé de deux rivets inox.

Pour un effet plus authentique, une déclinaison du couteau steak et de la fourchette en bois de pakka, reconnu pour ses propriétés antibactériennes et sa résistance à l'eau.

Couteaux steak disponibles en coffrets magnet de 6 pièces, et en vrac pour le couteau jumbo et les fourchettes.

The essential cutlery set to enjoy steaks and pizzas! New in the range, the steak knife 20 with a contemporary look. Its alternating micro-serration ensures a clean and precise cut. The black knives and fork have a POM handle with two stainless steel rivets. For a more authentic effect, the steak knife and fork are made of pakka wood, known for its antibacterial properties and its resistance to water.

Steak knives available in magnet boxes of 6 pieces, and in bulk for the jumbo knife and forks.

Aurora

9065

Acier/Steel 13/0



Élégant coffret de 4 couteaux steak. Bonne prise en main, couteau monobloc tenant sur la tranche, denture efficace.

The subtle design and the elegant, slightly curved handles make this pattern to have an extraordinary appearance.

Torero

7038

Fourchette/Fork: Acier/Steel 18/10

Couteau/Knife: Acier/Steel 13/0

Épaisseur Fourchette/Gauge Fork: 2.5 mm



Couteau steak monobloc, lame acier inox micro-dentée. Bonne prise en main. Coupe efficace.

This elegant, full stainless steel steak set, gives your table setting just that little touch of extra style.

Virgule

0561

Acier/Steel 13/0



Couteaux steak monoblocs. Design classique, bonne prise en main. Lame micro-dentée idéale pour la découpe d'un steak ou d'une pizza.

Showing an elegant design, these steak knives will delightfully enlighten your delicious dishes and give a lovely style to your table setting. The exceptional quality serrated blade is perfect for steak and pizza.

Lou Laguiole®

Louis

2520

Acier/Steel/ 420J2

6 couleurs mixées



Noyer

NOUVEAUTE



Hêtre

NOUVEAUTE



Couteaux steak signés LOU LAGUIOLE, dotés de manches pleine soie, en bois de pakka aux essences variées, avec des rivets en acier inoxydable. La coupe est fine et efficace grâce à la micro denture alternée ; le dos de lame est décoré d'un guillochage raffiné. La mitre est en acier massif. Compatible lave-vaisselle

Coffret kraft 6 couteaux couleurs mixées



Coffret bois palette 4 couteaux unis (hêtre ou noyer)



LOU LAGUIOLE "Louis" steak knives. Pakka wood handles, full tang with stainless steel rivets. The cutting is fine and efficient thanks to the alternating micro-toothing; the back of the blade is enhanced by a refined engraving decoration. The bolster is made of massive stainless steel. Dishwasher safe.

Available in 2 versions:

Kraft box 6 knives mixed colors

Wooden « pallet » box of 4 knives beech or walnut color

Jet et Jet Sablé

2513

Acier/Steel/ 13/0

Finitions: miroir/mirror et sablé/sand blasted



Élégant couteau steak monobloc au design contemporain. Micro-denture pour une coupe optimale. Deux finitions: miroir et contrasté.

A mix of modernity and tradition:

This steak knife shows a modern and slender line that will satisfy the elaborated-and-stylish table-setting lovers. The sandy finish and the engraved stamp intensify this search of elegance.



Lou Laguiole®

Lou Laguiole® France

Des couteaux steaks fabriqués en France dans le bassin Thiernois. Dans le plus pur respect de la tradition coutelière. Un soin tout particulier à la sélection d'acier de haute qualité, au meulage de la lame et à la finition des produits.

Le fil des couteaux tiendra longtemps et vous pourrez aisément réaffûter vos lames pendant des années. Des outils de précision au parfait équilibre. Un gage de qualité Lou Laguiole.

Alphonse

9050

Acier/Steel



Élégant coffret bois palette de 4 couteaux steak en acier massif. Lame lisse avec effilage. Dureté de la lame 50 Hrc. Design ergonomique pour le confort d'usage. Fabrication française. Deux finitions : miroir et motif écorce.

A beautiful wooden box with 4 full stainless steel steak knives. Smooth blade. Blade hardness : 50 Hrc. An ergonomic design for a better comfort of use. Made in France. 2 finishings : mirror and bark engraving.



Coffrets ménagères

Set contents

Ménagères	Coffret fantaisie <i>Trend set content</i>	Coffret Amefa 24 pièces Compact <i>Amefa set content 24 pieces Compact</i>	Coffret Amefa 24 pièces Long <i>Amefa set content 24 pieces Long</i>	Coffret Amefa 49/50 pièces Long avec couverts salade <i>Amefa set content 49/50 pieces Long with salad servers</i>	Coffret Amefa 49/50 pièces Long avec louche <i>Amefa set content 49/50 pieces Long with ladle</i>
Adagio		×	×		
Ariane		×	×		×
Aurora		×	×	×	
Austin		×	×		
Austin Pvd	×				
Austin Rétro	×				
Baguette		×	×		
Canisse		×			
Carlito		×			
Cuba		×	×		×
Diplomate Pvd	×				
Drift ^N		×	×		
Felicity ^N	×				
Florence		×	×		×
Havane		×	×	×	
Haydn		×	×		
Helena		×		×	
Jewel		×	×		
Juno		×	×		
Livia		×	×	×	
Livia Ronda		×	×	×	
Métropole		×	×		
Moderno		×	×	×	
Opus ^N		×	×		
Soprano ^N		×			
Soprano Pvd ^N		×			
Vieux Paris Satiné		×	×		
Zephyr Soie ^N		×			
Zephyr Nature		×			

Coffrets ménagères et coffrets complémentaires

Additional Set content



Coffret Amefa - 24 pièces - Long Amefa
Set content - 24 pieces - Long



Coffret Amefa - 24 pièces - Compact
Set content - 24 pieces - Compact



Coffret Amefa - 49/50 pièces
Set content - 49/50 pieces



Coffret Vintage 16 pièces
Set content - 16 pieces - vintage



Coffret Trend 24 pièces
Set content - 24 pieces - trend

Tableau de composition des séries

Sets composition table

Série	2465 > adagio	9361 > ariane	9065 > aurora	1410 > austin	1410 > austin rétro	1410 > austin PVD	8440 > baguette	4131 > canisse	1054 > carlito	1120 > cuba	1202 > diplomate PVD	8050 > drift NOUVEAUTE	3319 > felicity NOUVEAUTE	1810 > florence NOUVEAUTE	9036 > havane	8430 > haydn	1242 > hélène	8010 > jewel	1420 > juno	8030 > livia	8036 > livia rondo	1170 > métropole	1923 > moderno	8310 > opus NOUVEAUTE	1114 > soprano NOUVEAUTE	1114 > soprano NOUVEAUTE	0708 > soprano PVD NOUVEAUTE	2214 > vieux paris satiné	2224 > zéphyr sole NOUVEAUTE	2224 > zéphyr nature
Cuillère de table Table spoon	✗	✗	✗				✗		✗		✗		✗	✗		✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗				✗			
Fourchette de table Table fork	✗	✗	✗				✗		✗		✗		✗	✗		✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗				✗			
Couteau de table Table knife	✗	✗	✗				✗		✗		✗		✗	✗		✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗				✗			
Cuillère à café Coffee spoon	✗	✗	✗				✗		✗		✗		✗	✗		✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗				✗			
Cuillère moka Moka spoon		✗							✗		✗		✗									✗					✗			
Cuillère de service Serving spoon													✗																	
Couteau à steak Steak knife		✗																									✗			
Louche Soup laddle									✗				✗																	
Couverts à salade Salad serving set													✗									✗								
Cuillère à dessert Dessert spoon		✗							✗		✗		✗	✗						✗		✗	✗					✗		
Fourchette à dessert Dessert fork		✗							✗		✗		✗	✗						✗		✗	✗					✗		
Couteau à dessert Dessert knife		✗							✗		✗		✗	✗						✗		✗	✗					✗		
Fourchette à gâteau Cake fork									✗		✗		✗	✗								✗	✗							
Pelle à tarte Cake slicer													✗	✗								✗	✗							
Fourchette à poisson Fish fork									✗					✗								✗	✗				✗			
Couteau à poisson Fish knife		✗							✗				✗	✗								✗	✗				✗			
Couteau à fruits Fruit knife																														
Couteau à beurre Butter knife													✗	✗																
Cuillère mazagran Iced teaspoon		✗											✗	✗																
Cuillère à confiture Jam teaspoon		✗																												
Fourchette à huître Oyster fork													✗	✗																
Fourchettes à escargot Snail fork													✗	✗																
Fourchette à homard Lobster fork													✗	✗																
Cuillère à sauce Gourmet spoon													✗	✗																
Fourchette à cocktail Cocktail fork													✗	✗																
Cuillère à cocktail Cocktail spoon													✗	✗																
Couteau à cocktail Cocktail knife													✗	✗																
Cuillère à liqueur Liquor spoon													✗	✗																
Ménagère 24P Set 24P	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Ménagère 49/50P Set 49/50P	✗	✗							✗				✗	✗	✗	✗	✗			✗	✗	✗								

* Coffret 16P

Retrouvez l'ensemble de nos collections sur notre site
www.amefa.fr

France / Français

Marques

Accueil

Le groupe

Informations

Contact

Trouver une boutique

Boutique en ligne



Plaisir de la table, plaisir de cuisiner

Amefa offre un large éventail de gammes de couverts et accessoires de table et de cuisine. Des designs adaptés au goût de chacun, des gammes pour répondre à toutes les occasions de partage autour d'un repas. Avec les couverts Amefa, partagez un bon repas et bien plus encore.

En savoir plus sur [la marque](#) et son [histoire](#).



La Collection Amefa

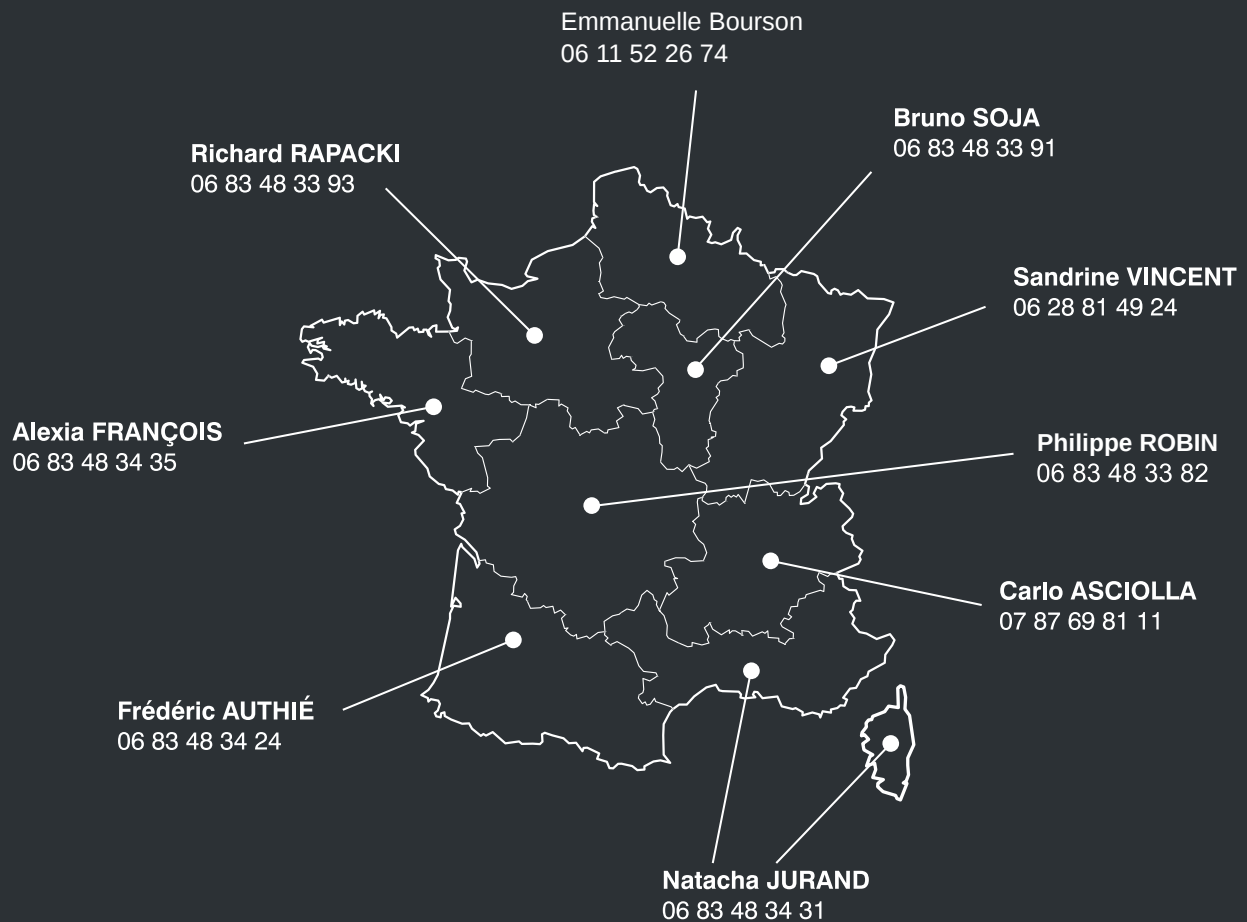


Catalogue au 01/03/2022

Qualité et expertise

Le groupe Amefa commercialise ses produits partout dans le monde depuis 1931 et a pour vocation de répondre aux exigences spécifiques des marchés du détail, de l'hôtellerie et du mass market.

Amefa dispose d'une expertise approfondie dans la fabrication de produits en acier inoxydable. Notre niveau d'exigence qualité est élevé afin de garantir la performance de nos produits en termes de résistance et de durabilité.



DOM-TOM / EXPORT :
Franck BERGEMINE

Amefa France
12-14 rue de l'Auvergne - BP26 – 42440 Noirétable - FRANCE
Tel. + 33 (0)4 77 97 74 75
www.amefa.com

