



Couteaux de précision bien équilibrés avec des lames forgées durables.

**Offre spéciale/Choix sensé pour les hôtes**

**a Ensemble à bifteck 9 pcs Série Chef<sup>MC</sup> Pro**  
Confort et précision pour couper biftecks, côtelettes, etc. Comprend 8 couteaux à bifteck 13 cm / 5 po et leur bloc en bois **Q**. Valeur 685,00 \$ Épargnez 150,00 \$  
**872 535,00 \$**

**Offre spéciale/Choix sensé pour les hôtes**

**b Ensemble complet Série Chef<sup>MC</sup> Pro**  
Comprend le couteau de chef, les couteaux à pain, à fileter, tout usage, tout usage dentelé et à éplucher, les ciseaux tout usage, le fusil d'affûtage et le bloc en bois **Q**. Valeur 817,00 \$. Épargnez 118,00 \$  
**877 699,00 \$**

**C Bloc à couteaux en bois**

Bloc à 8 fentes pour ranger et protéger vos couteaux, fusil d'affûtage et ciseaux tout usage de la Série Chef<sup>MC</sup> Pro.  
**947 115,00 \$ Q**

**Offre spéciale/Choix sensé pour les hôtes**

**d Ensemble de couteaux à bifteck Série Chef<sup>MC</sup> Pro**  
Comprend 8 couteaux à bifteck. Valeur 595,00 \$. Épargnez 100,00 \$  
**871 495,00 \$**

**e Ciseaux tout usage Série Chef<sup>MC</sup> Pro**

Comprenant un tourne-vis plat, un décapsuleur, un casse-noix, un éplucheur, un coupe-fil/dénudeur, un ouvre-bocal et un grattoir pour écailler le poisson. Les lames se séparent pour faciliter le nettoyage. 22 cm / 8 3/4 po  
**879 62,00 \$**

**Offre spéciale/Choix sensé pour les hôtes**

**f Ensemble 3 pcs complémentaire Série Chef<sup>MC</sup> Pro**  
Couteau tout usage dentelé 14 cm / 5 3/4 po : Pour trancher fruits et légumes.

**Couteau à fileter** : Pour fileter du poisson ou désosser un morceau de viande.

**Couteau à pain** : Lame-scie pour trancher pain, pâtisserie et plus encore.

Valeur 245,00 \$. Épargnez 30,00 \$  
**874 215,00 \$**

**Offre spéciale/Choix sensé pour les hôtes**

**g Ensemble 3 pcs de base Série Chef<sup>MC</sup> Pro**

**Couteau à éplucher** : (9 cm / 3 1/2 po)  
Pour éplucher et couper fruits et légumes.

**Couteau tout usage** : (10 cm / 4 po)  
Pour trancher de petits fruits ou légumes.

**Couteau de chef** : (20 cm / 8 po)  
Le couteau le plus utilisé en cuisine.

Valeur 245,00 \$. Épargnez 30,00 \$  
**873 215,00 \$**

Lavage à la main recommandé.

# tranchez à votre guise



f

g