

NOGENT



100 ans de couteaux Français



du Jardin à la Cuisine!



66

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.

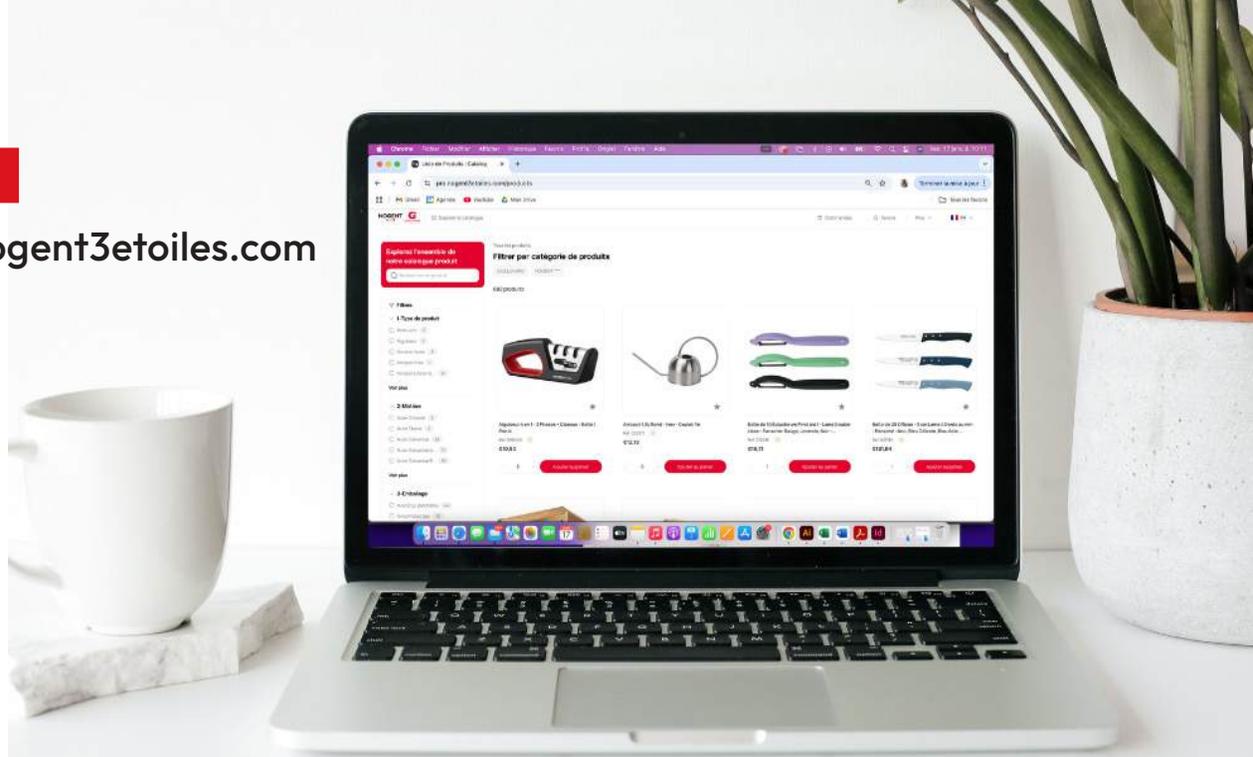
Thank you for your trust and for contributing to the continuation of this beautiful story!

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.





Jardiner, élever, conserver, cuisiner, décorer de main de maître depuis 1911

Véritable fleuron du patrimoine Français, Guillouard, tient une place privilégiée dans le coeur et l'environnement d'un grand nombre de familles, tant en ville qu'à la campagne. Réputée pour ses arrosoirs, ses seaux, sa fameuse lampe tempête Luciole, ses moulins à légumes, ses composteurs ou ses bouilleurs à bocaux, la marque commercialise plus que jamais des objets tout à la fois robustes et pratiques.

Nos produits sont aujourd'hui encore fabriqués à 60% en France et à 85% en Europe, gage de notre volonté de fabrication et consommation locales.

Depuis plus de 110 ans, ils sont fabriqués pour défier le temps qui passe avec une élégance jamais démentie. Et si les années les patinent, elles les rendent intemporels. Résistants aux jours comme aux modes, les produits Guillouard allient l'utile à l'agréable avec un art consommé et un design reconnaissable au premier regard.

Gardening, farming, preserving, cooking and decorating with skill and expertise since 1911

A true icon of France's industrial heritage, Guillouard occupies a special place in the hearts and homes of many families, in country and city alike. World-renowned for manufacturing watering cans, buckets, the legendary Luciole storm lantern, food mills, compost tubs and sterilisers, the brand has remained true to its core mission of producing robust, practical household items.

Today, 60% of our products are still manufactured in France and 85% in Europe, demonstrating our determination to manufacture and consume locally.

For over 110 years Guillouard has been making utensils which stand the test of time with unparalleled elegance. As the years go by, they simply become timeless. Resisting the passing of time and trends, Guillouard products are both practical and aesthetic, combining solid craftsmanship with instantly-recognisable design.



Respectueux de nature !



Tous les matériaux entrant dans la fabrication des articles Guillouard, comme l'acier ou le zinc, sont facilement recyclables et les peintures sont garanties sans plomb.

Le bois utilisé pour le silo à compost est, quant à lui, issu de forêts durablement gérées. Les ustensiles galvanisés à chaud sont durables et recyclables et bénéficient des qualités naturelles fongicides et antibactériennes de ce matériau. Nos emballages sont minimisés et bien entendu recyclables.

Si Guillouard est bien dans votre nature, ce n'est pas un hasard !



Grâce à des objets beaux et utiles,
Guillouard rend plus beau notre
environnement du jardin à la cuisine
depuis plus de 110 ans.

D'un design simple et intemporel, ces
ustensiles trouvent leur place aussi
bien en extérieur qu'en intérieur.

With a selection of handsome, practical objects, Guillouard has been making kitchens and gardens look good for over 100 years. With their simple, timeless design, these utensils are right at home inside and outside the house.

With our responsive after-sale service department and dedicated sales team, Guillouard is never far away. Our experts are here to help whenever you need them.

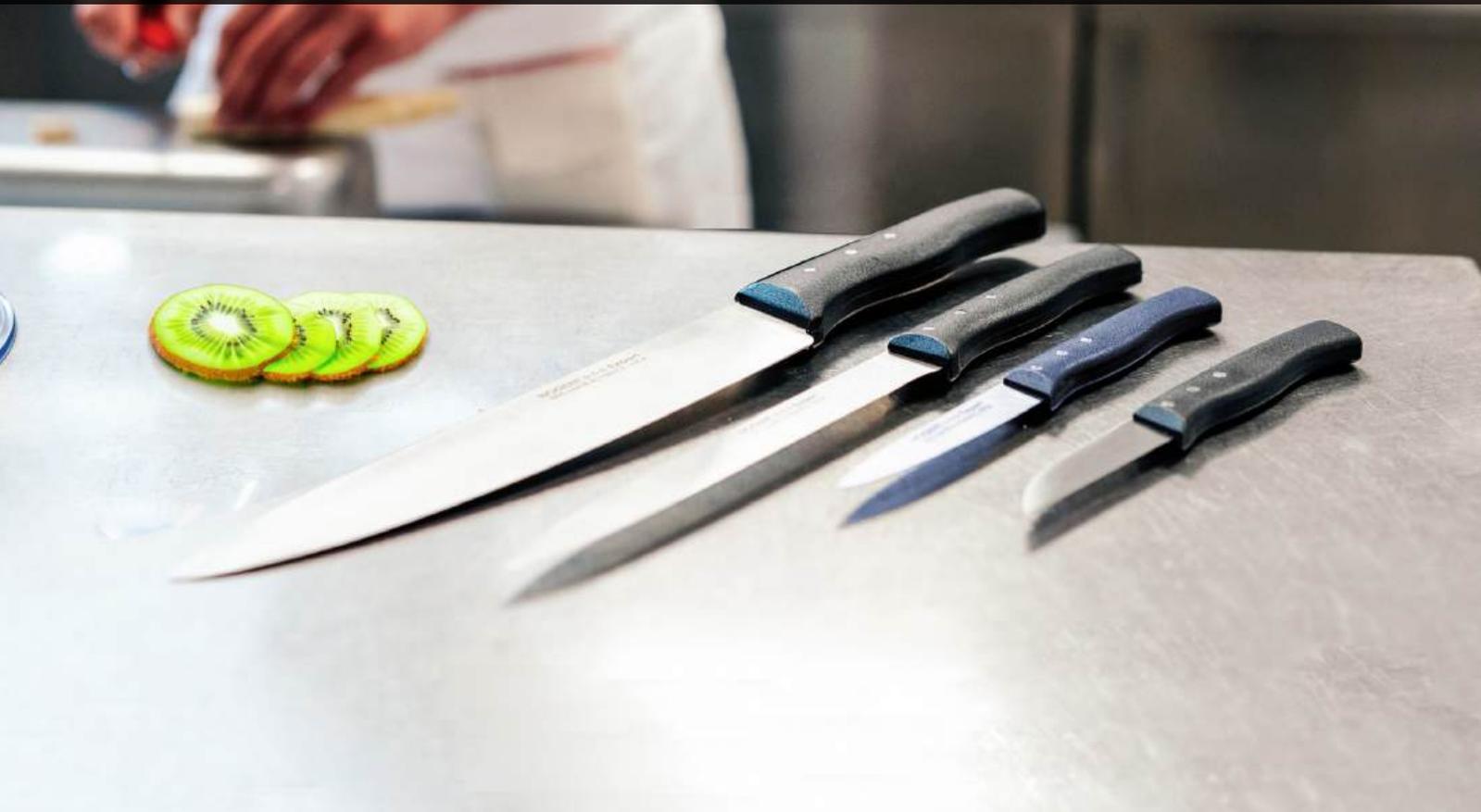


Respecting nature!

All of the materials used in the fabrication of Guillouard products, such as aluminium and zinc, can be easily recycled. All of our paints are guaranteed lead-free. The wood used in our compost bins comes from sustainably-managed forests and is PEFC certified. Galvanised utensils are durable, recyclable and naturally resistant to bacteria and fungi. We keep packaging to a minimum, using recyclable materials.

It's no coincidence that Guillouard is such a good match for your natural spaces!





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.





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 - BROTMESSER - 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

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



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 Sucre 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 indémanchable 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 SERPENTE 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

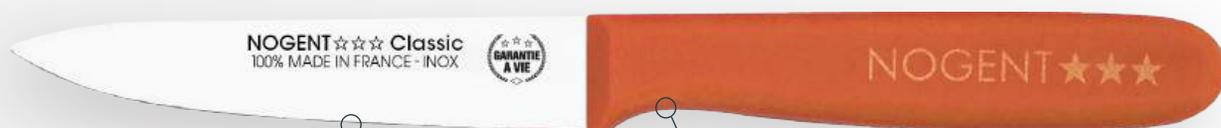
COUTEAU DE TABLE LAME RONDE 11CM
CRANTEE 3MM
TABLE KNIFE 4 1/4" SERRATED 3 MM
MESA - TAFELMESSER - TAFELMES





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 vaisselle*

NOGENT



Les Pastels

1418

1416

1411

1449

ÉPLUCHEUR 2 TRANCHANTS
PEELER 2 EDGES
PELADOR - SPARSCHÄLER - DUNSCHILLER



2038

2036

2031

2059

COUTEAU D'OFFICE 9 CM LAME LISSE
PARING KNIFE 3 1/2" SHARPENED
CUCHILLO DE COCINA - GEMÜSEMESSER - GROENTEMES



2348

2346

2341

2399

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



3048

3046

3041

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



3068

3066

3061

3079

COUTEAU 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

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



LAME classic

TRADITIONNELLE

POLYPROPYLÈNE



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 - SPARMESSER - 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 - BROMESSER - 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





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

COUPEAU 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

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



classic
TRADITIONNELLE

SPÉCIAL
100 ANS

LAME classic

TRADITIONNELLE

BOIS MASSIF



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 - TOMATENMES

**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

SET DUO

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

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 sourcé 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

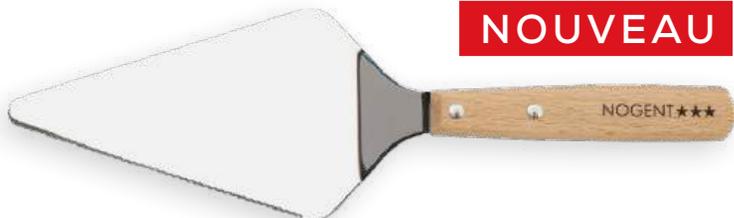
99080

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 - BUTERMESSER - BOTERMES



2830

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



pratik
USTENSILES DE CUISINE

MER

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 & SERVIERTANG - 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



le pocket

COUTEAU D'OFFICE PLIANT



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" - SHARPEDED



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.



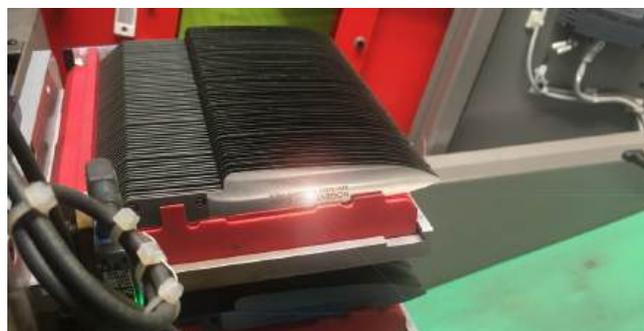
LASER

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

Cuisiner



G
GUILLOUARD
NANTES • 1911

Le passe-légumes premium... Qualité oblige !

Lorque, comme vous, on aime les bons légumes et les beaux fruits, il faut savoir les préparer avec art, et pour cela un passe-légumes de tout premier ordre est nécessaire.



Excellente résistance
à l'usage et grande facilité d'entretien

Poignée en fil
pour une manipulation facile

Bol Ø 24cm en acier inoxydable de 2L
Existe aussi avec un bol en polypropylène Ø 24cm (2,2L) et Ø 20cm (1.5L)

Patins antidérapants

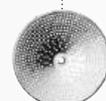
Bouton ergonomique
en hêtre verni avec palier lisse en polymère pour une meilleure rotation



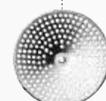
3 différentes grilles :



Grille 1200 petits trous Ø 1.5 mm
pour fruits à pépins, coulis de fruits, jus de tomate, etc.



Grille 588 trous moyens Ø 2.5 mm
pour purées, potages et tous usages courants



Grille 216 gros trous Ø 5 mm
pour légumes flandreaux : raves, salades cuites, épinards, poireaux, etc.

PASSE-LÉGUMES PREMIUM



010760

PASSE-LÉGUMES PREMIUM INOX 24CM 3 GRILLES

FOOD-MILL - PUREEMOLEN - PASA-PURE



010560

PASSE-LÉGUMES PREMIUM POLYPROPYLÈNE 24CM 3 GRILLES

FOOD-MILL - PUREEMOLEN - PASA-PURE



PASSE-LÉGUMES CLASSIC



010115

PASSE-LÉGUMES INOX 24CM 3 GRILLES

FOOD-MILL - PUREEMOLEN - PASA-PURÉ



010681

010668

PASSE-LÉGUMES POLYPROPYLÈNE 24 CM 2 GRILLES

FOOD-MILL - PUREEMOLEN - PASA-PURÉ



010665

PASSE-LÉGUMES POLYPROPYLÈNE 20CM 2 GRILLES

FOOD-MILL - PUREEMOLEN - PASA-PURÉ



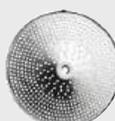
GRILLES DE PASSE-LÉGUMES Ø24CM INOX

FOOD-MILLS GRID - PUREEMOLEN ROOSTER - REJILLA DE PASA-PURE



016521

PETITS TROUS Ø1,5MM



016531

MOYENS TROUS Ø2,5MM



016541

GROS TROUS Ø5MM



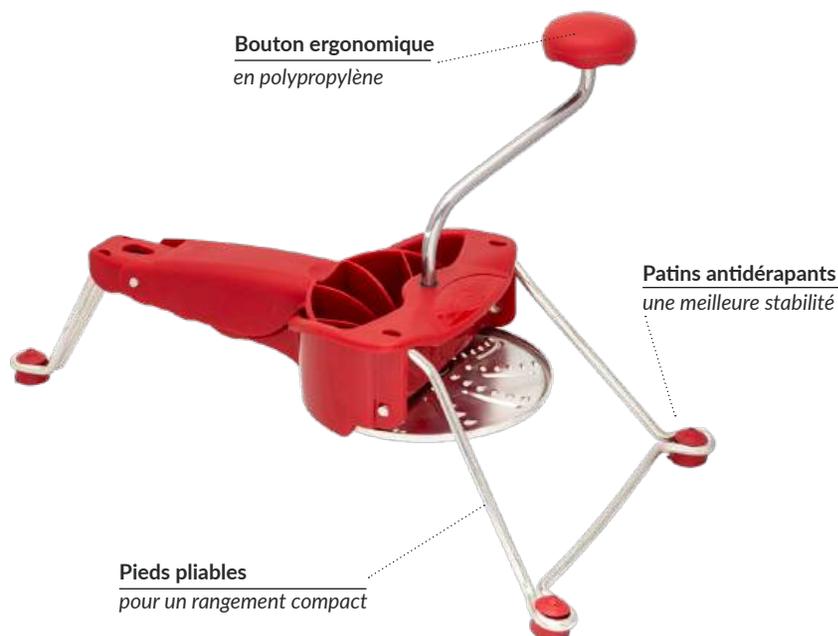
Râpes à légumes



G
GUILLOUARD
NANTES • 1911

Elles râpent tout au quart de tour.

Robustes et compactes, les râpes à légumes Guillouard vous permettent de tailler en julienne les légumes et de râper fromages ou fruits secs.



3 types de grille :



• Grille pour râper finement tous les légumes crus, le chocolat, les biscottes, etc.



• Grille pour râper en julienne tous les légumes crus, les fruits, le fromage, le chocolat, les fruits secs...



• Grille pour trancher en rondelles tous les légumes crus, les fruits, et le fromage.

010176

010175

**RAPE À LÉGUMES
POLYPROPYLÈNE**VEGETABLE GRATER - GROENTENRASP -
RALLADOR PARA VERDURA

Râpes en acier inoxydable, ultra-coupantes, et manche en bois de hêtre massif.

010210

ZESTEUR/RAPE FINE

ZESTER/FINE GRATER - FIJNE RASP - RALLADOR FINO



010211

RAPE A GROS GRAIN

COARSE GRATER - GROVE RASP - RALLADOR GRUESO



010212

RAPE COUPE LARGE

LARGE SHAVER - GROTE RASP - RALLADOR DE TIRAS LARGAS



010220

RAPE 2-EN-1 RAPE FINE/GROS GRAIN

2-IN-1 GRATER - 2-IN-1 RASP - RALLADOR 2 EN 1

**Zesteur / Râpe fine**

Idéal pour zester la peau des agrumes et râper finement les fruits secs, épices, condiments et les fromages durs comme le parmesan.

**Râpe à gros grains**

Idéal pour râper les légumes durs comme les carottes ou le céleri, les fromages et les condiments (ail, échalote).

**Coupe large**

Idéal pour trancher les légumes, les fruits ou le fromage, et faire des copeaux de chocolat ou de fruits secs.



Conserver



Conserve aussi le plaisir de cuisiner

Vous aimez les légumes savoureux qui conservent intactes toutes leurs qualités nutritionnelles, vous aimez cuisiner terrines et foie gras... Fabriqués en inox ou en acier galvanisé, plongés dans un bain de zinc en fusion, ils sont rigides et étanches pour longtemps.



Cuve avec poignées
pouvant accueillir jusqu'à 12
bocaux de 1L (38L)

Couvercle
avec une forme spéciale pour récupérer
l'eau qui s'évapore
Le trou central permet d'insérer un
thermomètre (disponible séparément)



Acier inoxydable
garantie d'alimentarité, fonction
faitout

OU

Galvanisé à chaud
garantie de rigidité, d'étanchéité
et de durabilité

**Fournis avec une colonne
intérieure et 6 ressorts**
pour maintenir les bocaux en
position pendant la cuisson

6 Bcx

011500

12 Bcx

011510

24 Bcx

011520

**BOUILLEUR A BOCAUX DE CONSERVE
 AVEC UNE COLONNE INTÉRIEURE ET 6 RESSORTS
 ACIER INOXYDABLE
 FONCTION FAITOUT**

CONTENANCE 6, 12 OU 24 BOCAUX DE 1L

PRESERVING JAR PAN - KOKER VOOR WEKPOTTEN - HERVIDOR DE TARROS DE CONSERVAS



5 Bcx

011720

11 Bcx

011610

24 Bcx

011700

**BOUILLEUR A BOCAUX DE CONSERVE
 AVEC UNE COLONNE INTÉRIEURE ET 6 RESSORTS
 ACIER GALVANISE A CHAUD**

CONTENANCE 5, 11 OU 24 BOCAUX DE 1L

PRESERVING JAR PAN - KOKER VOOR WEKPOTTEN - HERVIDOR DE TARROS DE CONSERVAS



011580

**BOUILLEUR ÉLECTRIQUE /
AUTOCUISEUR**
ACIER INOX 32L + ROBINET
AVEC UNE COLONNE INTÉRIEURE
ET RESSORTS

ELECTRICAL STERILISATOR/COOKER



Préparer les bocaux et cuisiner, le 2 en 1 gourmand pour de bon

Tout à la fois bouilleur et autocuiseur, ce modèle permet de faire des bocaux de conserve, de cuisiner des plats en grande quantité, de stériliser des jus et les mettre en bouteilles ou de réchauffer et servir des boissons.

Sa cuve en acier émaillé peut accueillir de 10 à 25 bocaux selon les modèles.



Puissance 2500 W

Thermostat réglable
30-110°C

Couvercle, colonne
intérieur et ressorts
fournis

*pour maintenir les bocaux
en position pendant la
stérilisation*



Minuteur 180 minutes
fonction cuisson
en continu

Robinet
idéal pour vider
l'appareil ou servir

FOCUS

Faire soi-même ses conserves

Vous aimez les bonnes choses, vous êtes gourmands, gourmets, vous aimez cuisiner...
Vous êtes prêts pour faire vous même vos conserves. Vous allez voir, c'est très simple.



- Nettoyez bien vos bocaux et couvercles.
- Rincez-les bien à l'eau bouillante et laissez-les sécher.
- Préparez vos légumes bien frais et vos recettes avec de bons produits.
- Remplissez vos bocaux quand les produits sont bien chauds.
- Refermez en utilisant toujours un joint neuf préalablement ébouillanté.
- Installez les bocaux dans le bouilleur et fixez les avec les ressorts de maintien fournis.
- Remplissez le bouilleur d'eau jusqu'à couvrir tous les bocaux.
- Remettez le couvercle, laissez chauffer en contrôlant la température et le temps de cuisson.
- Une fois refroidis, rangez vos bocaux dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.

Puis réglez-vous !

ACCESSOIRES

VRAC 012650

CARTE 012651

THERMOMETRE PLONGEUR A GAINE 25CM

IMMERSION THERMOMETER



CARTE 012661

THERMOMETRE CADRAN

DIAL THERMOMETER



CARTE 012671

THERMOMETRE PLONGEUR A TIGE 25CM CADRAN SILICONE

IMMERSION THERMOMETER



NOUVEAU

LOT6 VRAC 012685

LOT6/SKIN 012681

LOT8/VRAC 012682

RESSORT DE MAINTIEN DES BOCAUX

LOT DE 6 OU 8

SPRINGS



NOUVEAU

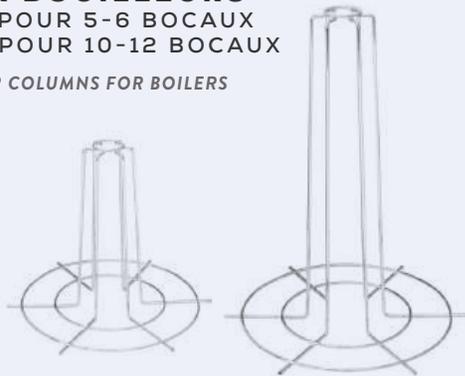
24 CM 012601

38 CM 012611

COLONNES INTÉRIEURES POUR BOUILLEURS

24CM POUR 5-6 BOCAUX
38CM POUR 10-12 BOCAUX

INTERIOR COLUMNS FOR BOILERS



012100

PASSE-COULIS
INOX 20CM
COULIS MILL



080410

OUVRE BOCAL
BOTTLE OPENER



012701

CLE A BOCAL SKIN
JAR OPENER



NOGENT

100 ans de couteaux Français

4020

OUVRE-BOITE
MINI-KIM
CAN OPENER



4030

OUVRE-BOITE
SUPER-KIM
CAN OPENER



4040

OUVRE-BOÎTES - MAXI-KIM
CAN OPENER



4050

OUVRE-BOITE TIRANO
CAN OPENER



Jardiner



G
GUILLOUARD
NANTES • 1911

L'art et la manière de cultiver la passion.

Depuis un siècle les ustensiles de jardin Guillouard font le bonheur des jardiniers. Élégants et sobres, robustes et pratiques, ils ont leur place dans tous les jardins, des plus grands aux plus petits. Ils se transmettent de génération en génération et sont plus que jamais intemporels.



Pomme d'arrosoir fournie :
modèle plastique avec grille galvanisée
ou modèle métal avec grille laiton, trous 1.4mm.

Disponible séparément pomme avec grille spéciale semis (trou 1mm) et standard (1,4mm).

Grande anse ergonomique
facilitant les manipulations à une ou deux mains

Légers et rigides
grâce à leur corps de forme ovale et nervuré

NOUVEAU

13L POMME GALVA 020510 10L POMME GALVA 020520 6L POMME GALVA 020540

ARROSOIRS ACIER GALVANISÉ
CONTENANCE 13L - 10L - 6L

GALVANIZED WATERING CANS - GIETERS VERZINKT - REGADERAS GALVANIZADAS



13L POMME GALVA 020112 10L POMME GALVA 020122 6L POMME GALVA 020142
13L POMME PLAST 020110 10L POMME PLAST 020120 6L POMME PLAST 020140

ARROSOIRS ACIER GALVANISÉ À CHAUD
CONTENANCE 13L - 10L - 6L

HOT DIP GALVANIZED WATERING CANS - GIETERS, THERMISCH VERZINKT - REGADERAS GALVANIZADAS EN CALIENTE



020200 PLASTIQUE TROU 1,4 MM



020230 GALVA TROU 1,4 MM



020241 SPÉCIAL SEMIS TROU 1 MM



*Sauf ref. 020230

020340 020341 020342 020343 020344 020346

ARROSOIRS ACIER GALVANISÉ
CONTENANCE 4L

GALVANIZED WATERING CANS - GIETERS, VERZINKT EN GESCHILDERED - REGADERAS GALVANIZADAS Y PINTADAS



1L 080300 1,75L 080320 020321 020322 020323 020325 020324 020326

ARROSOIRS ACIER GALVANISÉ
CONTENANCE 1L ET 1,75L

GALVANIZED WATERING CANS - GIETERS, VERZINKT EN GESCHILDERED - REGADERAS GALVANIZADAS Y PINTADAS



1,5L 020261 020262 020265

ARROSOIRS ROUNDS
CONTENANCE 1,5L

WATERING CANS - GIETERS - REGADERAS



NOUVEAU



020271
ARROSOIR ROND INOX
CONTENANCE 1,5L

WATERING CANS - GIETERS - REGADERAS



Goutte à goutte

IRISCO

L'arrosage goutte à goutte
malin et écologique

G
GUILLOUARD
NANTES • 1911

Des économies d'eau en cascade.

Ce système d'arrosage goutte à goutte breveté, est fiable et régulier grâce à son flotteur.
Il est particulièrement recommandé pour les plantes en pots.



Pied déporté

*pour un arrosage au plus près
de la plante et un remplissage
facile du réservoir*

Fonctionne sans pile 24H /24

*sans électricité et sans
programmateur*

De 5 à 30 jours d'arrosage

suivant le réglage



Fabriqué en Vendée

S'adapte

*à toutes les bouteilles en
plastique jusqu'à 2 litres*

Existe aussi en Kit

*adaptable sur une réserve d'eau
pour arroser de nombreuses
plantes pendant plusieurs semaines*



PIEDS GOUTTEURS



BOX 220 PCES 080711

DISPLAY 50 PCES 080710

PIED GOUTTEUR VRAC

WATER SPIKE - WATER PIEK - RIEGO GOTA A GOTA

BOX 4+1 080722

CARTON 4+1 080722R

LOTS DE GOUTTEURS

4+1 GRATUIT

WATER SPIKE - WATER PIEK - RIEGO GOTA A GOTA

BOX KIT10 080705

KIT JARDIN

10 GOUTTEURS

GARDEN KIT - TUINKIT - KIT DE JARDIN

RESERVES

CARTON GRIS 080772

CARTON VERT 080771

RÉSERVE 12L

AVEC 6 GOUTTEURS

WATER TANK - TANQUE DE AGUA



DISPLAY BLANC 080780

DISPLAY GRIS 080781

RÉSERVE DÉCO 70CL

AVEC GOUTTEUR

WATER SPIKE WITH TANK - WATER PIEK
MET TANK - DEPOSITO GOTERO



ACCESSOIRES

TUBE 8M
PIPE 8M



080790

ROBINET
TAP



080794

FILTRE
FILTERS



080795

LOTS 10 T
T-CONNECTION



080791

RACCORD CUVE
TANK CONNECTION



080792

LOTS DE 5 GOUTTEURS
BATCH OF 5 WATER SPIKE



080793

PLUVIOMETRE

DISPLAY 080751

BOX 080751B

PLUVIOMETRE GRADUÉ

35CL - INCASSABLE

RAIN GAUGE - REGENMETER
PLUVIOMETRO



Composteurs

Le B-A BA du compost

Réussir votre compost est un jeu d'enfant. Dans un silo Guillouard, mettez toujours un 1/3 de brun, des déchets secs et 2/3 de déchets verts.

Faites des couches successives, aérez régulièrement et contrôlez la température avec un thermomètre... Guillouard de préférence.

G
GUILLOUARD
NANTES - 1911

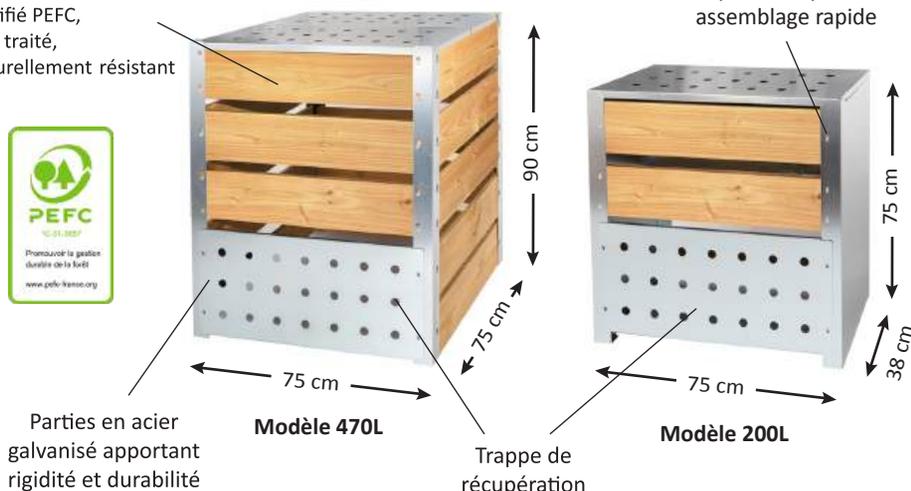
Le fin du fin en matière de compost.

Ces silos à compost sont les stars des jardins. Fabriqués en acier galvanisé et en bois naturel pour plus de rigidité et de longévité, ils sont incontournables pour tout jardinier amateur ou professionnel.

Planches en Pin Douglas des forêts des Vosges, certifié PEFC, non traité, naturellement résistant



Vis pré-montées dans les planches pour un assemblage rapide



NOUVEAU

Pin Douglas

Bois brut sans traitement naturellement résistant!

200L 020631

470L 020630

SILO À COMPOST ACIER GALVANISÉ ET PIN DOUGLAS
CONTENANCE 200L OU 470L
COMPOSTER - COMPOSTADOR





200L 020221 300L 020222 470L 020220 700L 020223

SILO À COMPOST ACIER GALVANISÉ ET BOIS CLASSE 3 AUTOCLAVE CONTENANCE DE 200L À 700L

COMPOSTER - COMPOSTADOR



200L



300L



470L



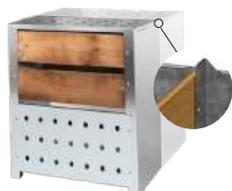
700L

NOUVEAU

200L 020611 470L 020610

EXTENSION POUR SILO À COMPOST CONTENANCE 200L ET/OU 470L

DOUBLEZ VOTRE CAPACITÉ ET PROLONGEZ LA VIE
DE VOTRE COMPOSTEUR EN COUPLANT 2 RÉFÉRENCES



COUPLAGE 2X200 L
DOS À DOS



COUPLAGE 2X470 L
CÔTE À CÔTE

120L 020600

COMPOSTEUR ACIER GALVANISÉ CONTENANCE 120L

COMPOSTER - COMPOSTADOR



80L 020301 110L 020331 100L 020361 90L 020351

BAC MULTI-USAGES COMPOSTEURS CONTENANCE 80L À 110L

MULTI-PURPOSE CONTAINER - MULTIFUNCIONELE CONTAINER-
CONTENEDOR MULTIUSO



NOUVEAU

ACIER
GALVA

110 L

80 L



GALVA
À CHAUD

100 L



NOUVEAU

ACIER
INOX
STAINLESS
STEEL

90 L

020650

VERMICOMPOSTEUR À ENTERER 5L

VERMICOMPOSTER TO BURY -
WURMKOMPOSTER ZU BEGRABEN -
VERMICOMPOSTADOR PARA ENTERRAR



5L 080651 5L 080650 10L 040125

SEAU AVEC COUVERCLE SPECIAL COMPOST CONTENANCE 5L ET 10L

BUCKET WITH LID - EMMER MET DEKSEL -
CUBO CON TAPA



021601

THERMOMETRE A COMPOST TIGE 50CM

COMPOST THERMOMETER -
TERMOMETRO DE COMPOST



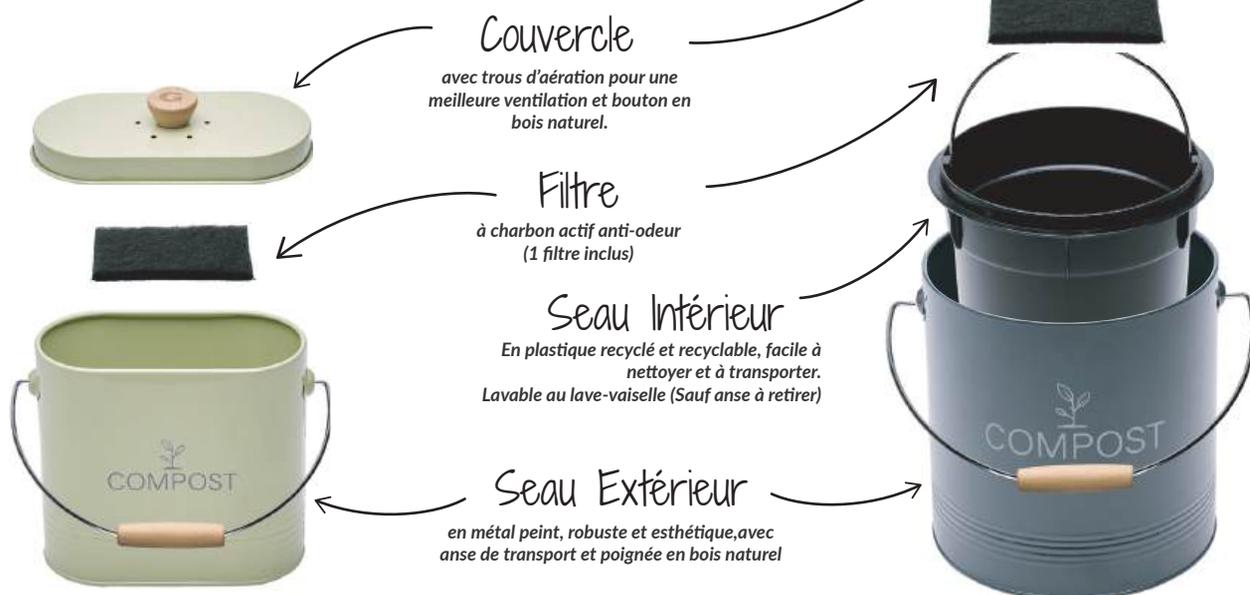
Seaux à Compost



Une touche de style pour votre routine écologique!

Pour éviter les odeurs, un filtre à charbon a été intégré à ces seaux. La poignée en bois ergonomique permettra de transporter le seau facilement afin de le vider dans un compost personnel ou collectif.

NOUVEAU



NOUVEAU

SEAUX À COMPOST CUISINE



3L 040621 3L 040623 7L 040631 7L 040633

SEAU À COMPOST OVALE AVEC FILTRE

OVAL COMPOST BUCKET WITH FILTER - OVALER KOMPOSTEIMER MIT FILTER - CUBO DE COMPOSTAJE OVAL CON FILTRO

Seau Plastique Amovible



4,5L 040606 4,5L 040605 8L 040616 8L 040615

X3 040690

SEAU À COMPOST ROND AVEC FILTRE ET SEAU PLASTIQUE

ROUND COMPOST BUCKET WITH FILTER AND PLASTIC BUCKET - RUNDER KOMPOSTEIMER MIT FILTER UND PLASTIKEIMER - CUBO DE COMPOSTAJE REDONDO CON FILTRO Y CUBO DE PLÁSTICO

LOT DE 3 FILTRES DE RECHANGE (7,5X10CM)

REPLACEMENT FILTERS X3 - ERSATZFILTER X3 - FILTROS DE RECAMBIO X3

PANIER S



10L 040715 16L 040725

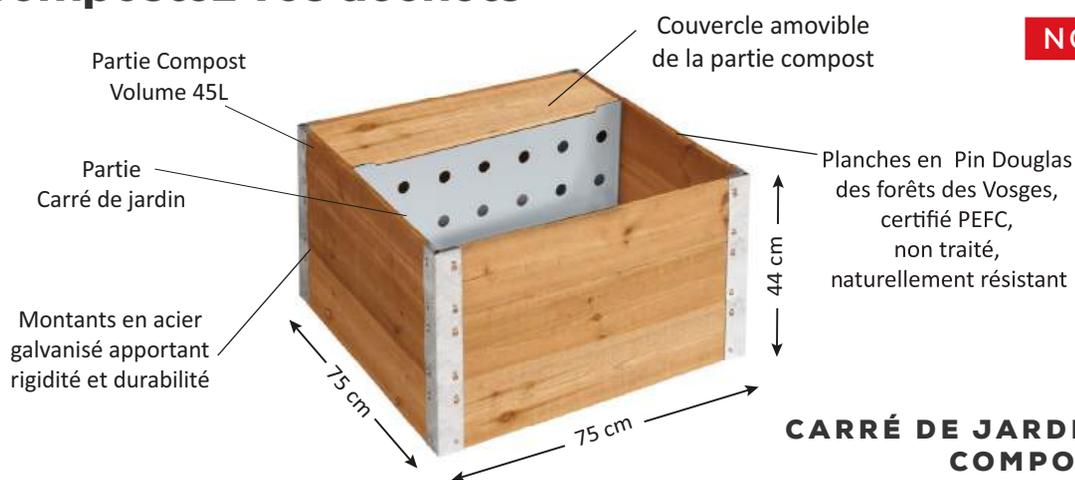
PANIER MÉTAL - ANSE EN BAMBOU

METAL BASKET - BAMBOO HANDLE - METALLKORB - HENKEL AUS BAMBUS - CESTA METÁLICA - ASA DE BAMBÚ

Potager



Produit 2 en 1 : Plantez vos légumes, aromates ou fleurs et compostez vos déchets



NOUVEAU



020730

CARRÉ DE JARDIN 220L AVEC COMPOSTEUR DE 45L

GARDEN BOX/COMPOST - GARTENQUADRAT /KOMPOSTER - JARDINERA/COMPOSTADOR



ATACH'facil

Idéal pour le tuteurage
des tomates, des arbustes...

Permet d'attacher
câbles et tuyaux, et bien d'autres utilisations en extérieur comme en intérieur

X10 021310

LOT DE 10 ATACH'FACIL
LONGUEUR 14CM
RUBBER LINK - ENLACE DE GOMA

Possibilité de jumeler
plusieurs liens pour obtenir la longueur souhaitée



X10 021220

LOT 5 REPERES DE JARDIN
ACIER GALVANISÉ

GARDEN MARKERS - PLANTENPLAATJE
INDICADOR DE JARDIN



Élevage



3L 030100

5L 030110

10L 030120

ABREUVOIR ACIER GALVANISÉ À CHAUD CONTENANCE 3L, 5L ET 10L

DRINKERS - DRINKBAKKEN - BEBEDEROS



forme anti perchage

modèle syphoïde
à niveau constant



anti croupissement
galvanisé à chaud
naturellement fongicide



30CM 080576

30CM 080577

50CM 080578

MANGEOIRE ACIER GALVANISÉ OU VERT 30CM ET 50CM

FEEDERS - EETKRIBBEN - COMEDEROS



080562

SEAU ABREUVOIR 4L VERT

DRINKERS - DRINKBAKKEN - BEBEDEROS



NOUVEAU

031111

ABREUVOIR 5L PLASTIQUE

DRINKERS - DRINKBAKKEN
BEDEDEROS



031411

TRÉMIE À GRAINES 5L/3KG PLASTIQUE

FEEDERS - STORBAKKEN -
COMEDEROS COLGABLES



**100% RECYCLÉ
& RECYCLABLE**

080554

080552

TREMIE A GRAINES 6L ACIER GALVA OU VERT

FEEDERS - STORBAKKEN - COMEDEROS COLGABLES



Maison



G
GUILLOUARD
NANTES • 1911

Authentique et pratique depuis plus de 110 ans

Les seaux Guillouard sont aussi utiles dans un jardin que beaux dans un intérieur pour ranger des bûches ou remplacer une poubelle ordinaire.

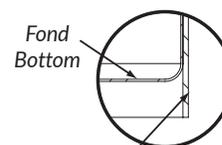
Corps en acier galvanisé (0.4 à 0.5 mm)
et nervuré pour allier rigidité et légèreté

Pied feuillard
pour une plus grande longévité
et une meilleure stabilité



Oreillons renforcés
et anse traditionnelle
en fil robuste

Grande étanchéité
et durabilité



Fond
Bottom

Renfort en tôle 1.5mm
/ steel sheet reinforcement

SEAUX



9L 040110

11L 040120

13L 040130

16L 040140

10L 040121

SEAU ÉVASÉ ACIER GALVANISÉ À CHAUD PIED FEUILLARD
 Ø26-9L • Ø28-11L • Ø30-13L • Ø32-16L - Ø28-10L (fond simple)

BUCKETS - EMMERS - CUBETA



FOND SIMPLE



040121

4,5L 040200

8L 040210

11L 040220

14L 040230

SEAU ACIER GALVANISÉ
 Ø22-4.5L / Ø25-8L / Ø29-11L / Ø31-14L

BUCKETS - EMMERS - CUBETA



5L 080651

5L 080650

10L 040125

SEAU AVEC COUVERCLE SPECIAL COMPOST
 CONTENANCE 5L ET 10L

BUCKET WITH LID - EMMER MET DEKSEL - CUBO CON TAPA



POUBELLES



30L 080340

40L 080341

75L 080342

POUBELLE ACIER GALVANISÉ
 CONTENANCE 30L, 40L AVEC PÉDALE, OU 75L

DUSTBINS - VUILNISBAKKEN - BASURERO



NOUVEAU

040520

SEAU ACIER INOX
 Ø28-11L



ACIER INOX
 STAINLESS STEEL

GRATTE-PIED

60X32 013830

80X40 013840

GRILLE GRATTE-PIEDS
ACIER GALVANISÉ A CHAUD
 60X32 CM / 80X40 CM

SCRAPER MAT - ROOSTERVOETMAT - REJILLA RASCAPIES



Lampe Luciole



Iconique et intemporelle, la LAMPE TEMPÊTE Luciole brille par son élégance.

Archi tendance, indémodable depuis plus de 100 ans, la lampe Luciole illumine salons, jardins, terrasses ou balcons. En intérieure ou en extérieure, elle brille par ses lignes intemporelles.

Structure en acier galvanisé et peint
pour une meilleure protection anti-corrosion

Réservoir 500ml avec double fond
jusqu'à 24 heures d'éclairage

Bouchon avec joint d'étanchéité



Verrine très résistante
épaisseur 3mm, munie d'ergots pour blocage

Brûleur breveté
et circulation de l'air optimisée pour garantir une flamme constante et lumineuse

Molette de réglage
de la mèche pour ajuster l'intensité lumineuse



KRAFT 074610

**LAMPE TEMPÊTE
LUCIOLE COLORIS
MÉTAL**

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN -
LAMPARA DE ACEITE



KRAFT 074191

**LAMPE TEMPÊTE
LUCIOLE COLORIS
BLANC**

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN -
LAMPARA DE ACEITE



KRAFT 074511

**LAMPE TEMPÊTE
LUCIOLE COLORIS
ANTHRACITE**

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN -
LAMPARA DE ACEITE



KRAFT 074521

**LAMPE TEMPÊTE
LUCIOLE COLORIS
VERT TRENDY**

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN -
LAMPARA DE ACEITE



KRAFT 074531

**LAMPE TEMPÊTE
LUCIOLE COLORIS
ROUGE CERISE**

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN -
LAMPARA DE ACEITE



KRAFT 074551

**LAMPE TEMPÊTE
LUCIOLE COLORIS
TAUPE**

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN -
LAMPARA DE ACEITE



KRAFT 074591

**LAMPE TEMPÊTE
LUCIOLE COLORIS
BLEU**

HURRICANE LANTERN - OLLAMPEN -
LAMPARA DE ACEITE



**EMBALLAGE
KRAFT**

ACCESSOIRES

CARTE 074401

**MÈCHES POUR LAMPES
TEMPÊTE
LOT DE 3 MECHES**

WICK - LONT - MECHA



074900

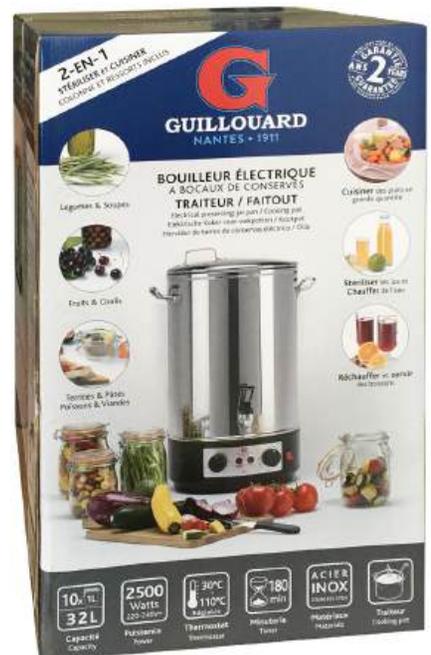
**HUILE COMBUSTIBLE
1L**

PETROL FOR LAMP - BENZINE -
GASOLINA



LINÉAIRE

Cuisine



— LINÉAIRE —

Jardin



LINÉAIRE

Meubles & présentoirs



NOUVEAU

EXPERT POLYPRO 00305V



GÉNÉRIQUE 00304V



BIOSOURCÉ 00306V



CLASSIC BOIS 00307V



CLASSIC POLYPRO 00308V



EXPERT BOIS 00313V

PRÉSENTOIR 8 POSITIONS
L.28 X H.23 X P.30 CM
PEUT CONTENIR JUSQU'À 72 PIÈCES
ÉPLUCHEURS & COUTEAUX JUSQU'À 11CM
CHOIX PARMIS LES 6 AFFICHES



00301V

100 ANS



00302V

BIOSOURCÉ



CHEVALET

L.14 X H.16 X P.4.5 CM
4 AFFICHETTES AU CHOIX

00303V

EXPERT POLYPRO



EXPERT BOIS

00312V



BOITE D'EMBALLAGE / DISPLAY
(livrée avec toute commande
d'éplucheurs et de petits couteaux)

NOGENT



NOUVEAU

00310V

POT 1 CASE
L.10XH.14XP.10CM (À VIDE)
JUSQU'À 20 PIÈCES



00309V

POT 3 CASES
L.28 X H.14 X P.10CM (À VIDE)
JUSQU'À 60 PIÈCES



00311V

RACK 6 POSITIONS
L.10 X H.10 X P.30CM (À VIDE)
JUSQU'À 6 COFFRETS OU
6 PETITES PLANCHES À DÉCOUPER



CET00038

ÉTIQUETTES QR CODE
7X2,5 CM
PLANCHE A5 - 11 ÉTIQUETTES

GUILLOUARD

NANTES • 1911



000200

ARBRE À ARROSOIR

En France, les articles Nogent*** et Guillouard sont disponibles dans toutes les grandes enseignes, les revendeurs spécialisés et les boutiques de décoration.

UNE RÉPUTATION QUI S'EXPORTE...

À l'international, la marque est présente en Afrique sub-saharienne francophone, avec la lampe tempête mais aussi dans les DOM-TOM, au Japon, en Angleterre, en Allemagne, en Belgique, aux Pays-Bas ou encore en Suisse.



du 
Jardin
 à la 
Cuisine!



NOGENT



100 ans de couteaux Français

G
GUILLOUARD
 NANTES • 1911

NOGENT * SAS**

11 Rue Louis André, 52340 Biesles - FRANCE
 Tel : (+33) 0 3 25 31 92 12 • Fax : (+33) 0 3 25 31 99 52
 Email Nogent : contact@nogent3etoiles.com

NOUVEAU

**Vous pouvez passer directement votre
 commande sur notre toute nouvelle
 plateforme BtoB :**

<https://pro.nogent3etoiles.com>

www.nogent3etoiles.com
www.guillouard.com