

---

# Couteaux d'orfèvre

PUIFORCAT



---

## Acier Massif & Bois

Une ligne de couteaux essentiels pour les gestes fondamentaux de la cuisine, développée en complicité avec le chef étoilé Pierre Gagnaire qui a apporté son talent et son œil au développement de cette collection. Puiforcat a également conjugué l'exigence du designer Gabriele Pezzini.

---

## Stainless Steel & Wood

Michelin starred chef Pierre Gagnaire brought his culinary talent and chef's eye to help develop a line of knives essential for the modern cook. Puiforcat also called on exacting designer Gabriele Pezzini.

<p><b>3033910</b></p>  <p>couteau à steak steak knife</p> <p>L. 22,6 cm L. 8.9 in</p>	<p><b>3032110</b></p>  <p>couteau éminceur chopping knife</p> <p>L. 34 cm L. 13.3 in</p>	<p><b>3032310</b></p>  <p>couteau désosseur boning knife</p> <p>L. 23,4 cm L. 9.1 in</p>
<p><b>3032510</b></p>  <p>couteau à lever filleting knife</p> <p>L. 32,9 cm L. 12.9 in</p>	<p><b>3032710</b></p>  <p>couteau d'office paring knife</p> <p>L. 21,5 cm L. 8.4 in</p>	<p><b>3032910</b></p>  <p>couteau à trancher fin slicing knife</p> <p>L. 41,5 cm L. 16.3 in</p>
<p><b>3033210</b></p>  <p>couteau à pain bread knife</p> <p>L. 35,5 cm L. 13.9 in</p>	<p><b>3034210</b></p>  <p>couteau à pâte crémeuse creamy cheese knife</p> <p>L. 21,7 cm L. 8.5 in</p>	<p><b>3034310</b></p>  <p>couteau à pâte ferme semi firm cheese knife</p> <p>L. 21,7 cm L. 8.5 in</p>

3033510



coffret de 2 couteaux d'office  
2 paring knives box

3034110



coffret de 6 couteaux à steak  
6 steak knives box

3047610



coffret de 2 couteaux à fromage  
2 cheese knives box