



PRODUCT CATALOGUE

s ps n



PERCEVAL ARTISAN COUTELIER FRANÇAIS



'Atelier Perceval fabrique et commercialise des couteaux de table, couteaux de poche et couteaux de cuisine de haute qualité. Basé à Thiers, capitale historique de la coutellerie française, nos couteaux s'inscrivent dans le savoir-faire de cette tradition coutelière.

Depuis sa fondation, l'Atelier Perceval incarne l'excellence de l'artisanat français dans la création de couteaux de table et de cuisine haut de gamme. Chaque pièce est façonnée à la main dans nos ateliers de Thiers, capitale de la coutellerie française, dans le respect des traditions par nos couteliers.

Cet héritage témoigne d'un savoir-faire unique, faisant de l'Atelier Perceval une référence sur les tables étoilées du monde entier, de la Tour Eiffel au Ritz, et s'étendant jusqu'à Singapour, Hong Kong ou New York.

The Atelier Perceval manufactures and sells high-end table knives, folding knives and kitchen knives. Based in Thiers, the historical capital of French cutlery, our knives are part of the know-how of this cutlery tradition.

Since its founding, Atelier Perceval has embodied the excellence of French craftsmanship in the making of high-end table and kitchen knives. Each piece is hand-crafted in our workshops in Thiers, the capital of French cutlery, with respect for tradition by our skilled cutlers.

This heritage reflects a unique expertise, making Atelier Perceval a reference on the world's most prestigious tables, from the Eiffel Tower to the Ritz, exporting to Singapore, Hong Kong, and New York.



9.47

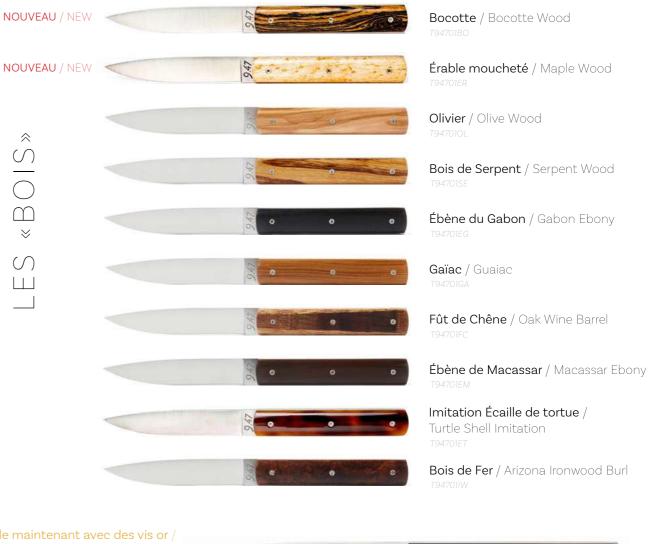
Né d'une idée simple : fabriquer un couteau de table ayant les mêmes qualités qu'un couteau fermant. Il est fait pour séduire les amateurs de belles coupes. Simple et élégant, le couteau 9.47 s'illustre par ses lignes pures et intemporelles.

Born from a simple idea: make a table knife with the same qualities of a folding knife. This one is made to seduce beautiful cuts lovers. Sleek and elegant, the 9.47 table knife distinguishes itself by its pure and timeless lines.



Dimensions du produit / Product Dimensions : 217 mm x 19 mm x 10,5 mm ; Poids / Weight : environ 70 gr. Dimensions de la lame / Blade dimensions : 110 mm x 19 mm x 2,5 mm ; Type d'acier / Steel type : Acier 12C27M





Disponible maintenant avec des vis or / Now available with gold screws

Sur l'ensemble des manches polyacétal On all the polyacetal handles



T94701NOG





9.47 Prestige NOUVEAU/NEW

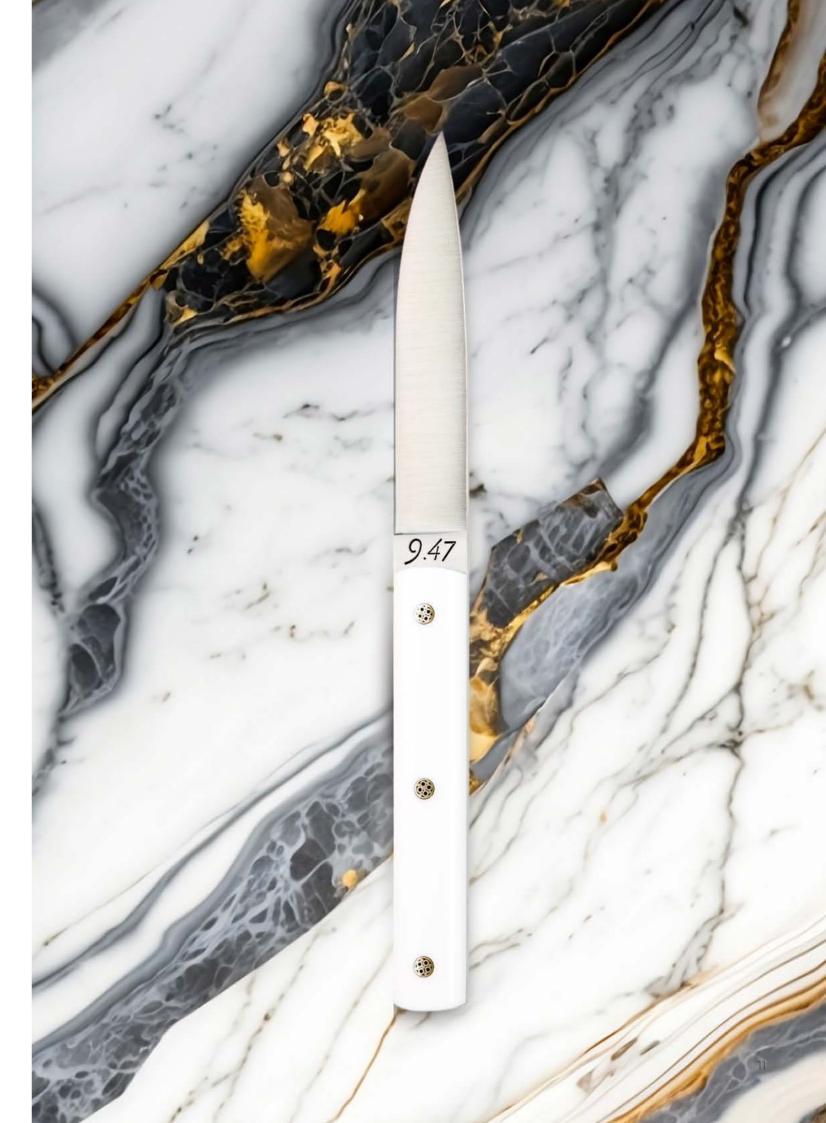
Pour cette collection Prestige, l'idée était de donner une autre dimension au 9.47 avec un ornement supplémentaire et minuscule. Trois rivets mosaïques en laiton viennent donc sublimer les lignes épurées du couteau emblématique.

For this Prestige collection, the idea was to give another dimension to the 9.47 with an additional and tiny ornament. Three brass mosaic rivets enhance the sleek lines of this iconic knife



Dimensions du produit / Product Dimensions : 217 mm x 19 mm x 10,5 mm ; Poids / Weight : environ 80 gr. Dimensions de la lame / Blade dimensions : 110 mm x 19 mm x 2,5 mm ; Type d'acier / Steel type : Acier 12C27M





888

Numéro porte-bonheur en Asie, le 888 est l'outil de référence pour les amateurs de bonne chère. Seule différence avec le 9.47 : sa longueur et la forme élancée de sa lame.

Lucky number in Asia, the 888 is the reference tool for meat lovers. The only difference with the 9.47 is its length and the slender shape of its blade.



Dimensions du produit / Product Dimensions : 227 mm x 19 mm x 10,5 mm ; Poids / Weight : environ 80 gr. Dimensions de la lame / Blade dimensions : 117 mm x 19 mm x 2,5 mm ; Type d'acier / Steel type : Acier 12C27M









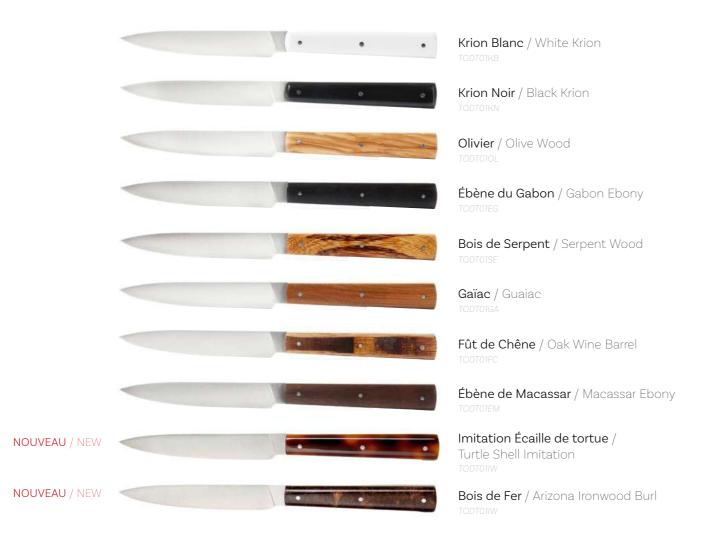
Office de table

Inspiré de l'outil polyvalent utilisé en cuisine, l'Office de table se distingue par son manche conique monté traditionnellement à l'aide de trois clous martelés.

Inspired by the versatile tool used in the kitchen, the Office de Table distinguishes itself by its conic handle traditionnaly made with 3 hammered studs.



Dimensions du produit / Product Dimensions : 230 mm x 20 mm x 11 mm ; Poids / Weight : environ 80 gr. Dimensions de la lame / Blade dimensions : 120 mm x 20 mm x 2,5 mm ; Type d'acier / Steel type : Acier 12C27M



Ubac

Pendant de l'Adret, son nom fait référence au versant nord et peu ensoleillé des massifs Alpins. Il se distingue par son contre-tranchant situé au bout de sa lame lui conférant tout son caractère.

Inspired by the Adret, its name refers to the northern and not very sunny slopes of the Alpine massifs. It distinguised itslef by a counter-edge which gives it more character.



Dimensions du produit / Product Dimensions : 228 mm x 20 mm x 20 mm ; Poids / Weight : environ 80 gr. Dimensions de la lame / Blade dimensions : 110 mm x 20 mm x 2,5 mm ; Type d'acier / Steel type : Acier 12C27M - trempe cryogénique



Adret

De profil, le façonnage du manche de l'Adret fait référence aux deux versants d'un massif alpin avec d'un côté, l'adret, la partie ensolleillée, de l'autre l'ubac. Ce couteau de table est sublimé par l'incrustation de rivets mosaïques.

Viewed in profile, the shape of the Adret handle refers to the two sides of an alpine massif, with the Adret, the sunny side on one side and the Ubac on the other side. The table knife is enhanced by the inlay of mosaic rivets.



Dimensions du produit / Product Dimensions : 228 mm x 20 mm x 20 mm ; Poids / Weight : environ 90 gr. Dimensions de la lame / Blade dimensions : 110 mm x 20 mm x 2,5 mm ; Type d'acier / Steel type : Acier 12C27M







PLIANTS

LE FRANÇAIS

VENDREDI

SOMMELIER

EXCEPTIONS

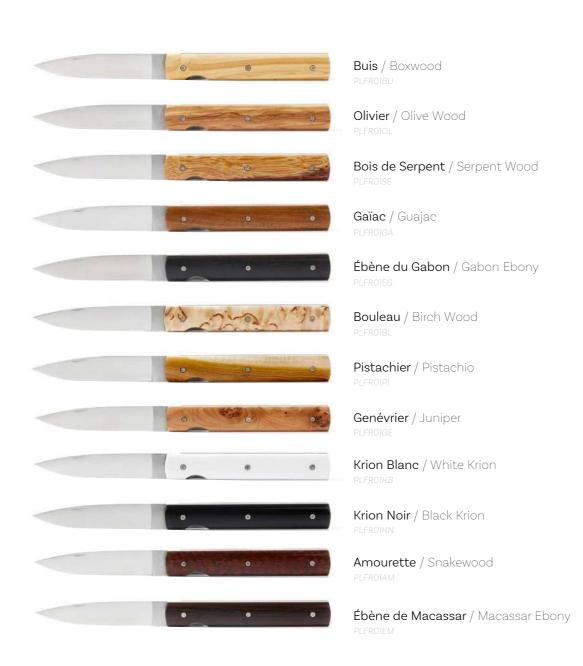
Le Français

Le Français est la version pliante qui a inspiré la création du couteau de table 9.47. Il offre une ligne épurée et design, reconnaissable entre mille. Il est livré avec une pochette en cuir de vachette pleine fleur.

The Français is the folding version which inspired the creation of the 9.47 table knife. It offers a sleek and design line, recognizable amoung thousands. It comes with a full grain leather sheath.



Dimensions du produit / Product Dimensions : 199 mm x 17 mm x 12 mm ; Poids / Weight : environ 80 gr. Dimensions de la lame / Blade dimensions : 90 mm x 17 mm x 2,5 mm ; Type d'acier / Steel type : Acier 19C27 (Sandvik) - trempe cryogénique.





Existe aussi en lame damas / Also available with damascus blade



PLFROILEG



L08

Le modèle L08 rappelle la rondeur et la volupté des automobiles des années 1950. Les lignes arrondies de son manche lui confèrent une bonne prise en main. Il est livré avec une pochette en cuir de vachette pleine fleur.

The Français is the folding version which inspired the creation of the 9.47 table knife. It offers a sleek and design line, recognizable amoung thousands. It comes with a full grain leather sheath.



Dimensions du produit / Product Dimensions : 205 mm x 21 mm x 10 mm ; Poids / Weight : environ 90 gr. Dimensions de la lame / Blade dimensions : 95 mm x 20 mm x 2,5 mm ; Type d'acier / Steel type : Acier 19C27 (Sandvik) - trempe cryogénique.









PL0801EGE



Vendredi

Le Vendredi est un couteau pratique et élégant permettant de manger et boire en toutes circonstances. Il se distingue de la version d'origine par l'apport d'une mèche hélicoïdale à cinq spires. Il est livré avec une pochette en cuir de vachette pleine fleur.

The Vendredi is a practical and elegant knife, made for eating and drinking in all circumpstances. It differs from the original version by the addition of a five-spiral helicoidal screw. It comes with a full grain leather sheath.



Dimensions du produit / Product Dimensions : 206 mm x 27 mm x 14 mm ; Poids / Weight : environ 90 gr. Dimensions de la lame / Blade dimensions : 93 mm x 21 mm x 3 mm ; Type d'acier / Steel type : Acier 14C28N (Sandvik) - trempe cryogénique.



T45

Couteau extra-plat et léger, il se fixe directement à la ceinture grâce à son clip. Le couteau de poche à tout faire.

Extra flat and light knife that can be attached directly to the belt by a clip. The versatile folding knife.



Dimensions du produit / Product Dimensions : 178 mm x 24 mm x 10 mm ; Poids / Weight : 80 gr. Dimensions de la lame / Blade dimensions : 76 mm x 24 mm x 2,5 mm ; Type d'acier / Steel type : Acier Z40.



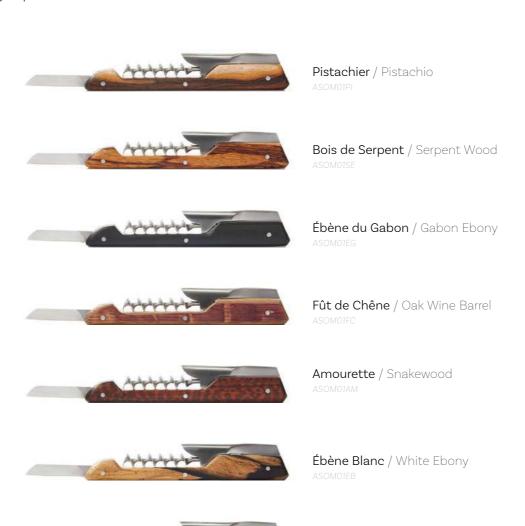
Le Sommelier

Création de l'Atelier Perceval, ce sommelier est inspiré des modèles du XIXème siècle. Innovant par son crapaud pincé et sa mèche hélicoïdale à six spires, il sera l'outil indispensable pour célébrer vos moments conviviaux.

Creation of the Atelier Perceval, the sommelier takes its inspiration to the 19th century models. Innovative with its single lever and its six-spiral helicoidal screw, it is the best tool to celebrate your festive moments.



Dimensions du produit / Product Dimensions : 128 mm x 24 mm x 16 mm ; Poids / Weight : environ 80 gr. Dimensions de la lame / Blade dimensions : 128 mm x 24 mm x 16 mm ; Type d'acier / Steel type : Acier 14C28N (Sandvik) - trempe cryogénique



Bois de Fer / Arizona Ironwood Burl



Les « Exceptions »

LO8 Jade / LO8 Jade



Selon un célèbre dicton chinois, le jade est inestimable et symbolise fortune, pouvoir, sagesse et paix. Notre jade néphrite, extrait de la mine Polar en Colombie-Britannique, est reconnu pour sa résistance.

According to a famous Chinese saying, jade is invaluable and symbolizes fortune, power, wisdom, and peace. Our nephrite jade, extracted from the Polar mine in British Columbia, is known for its strength.

Le Français Molaire de Mammouth / Le Français Mammoth-tooth molar





La molaire fossile de Mammouth de Sibérie, avec certificat d'authenticité (âge estimé entre 7000 et 10 000 ans), est collectée par des équipes spécialisées en Arctique. Pendant le dégel, les prospecteurs déterrent les restes de mammouth dans le pergélisol. Les fossiles sont ensuite coupés et façonnés pour habiller le couteau, puis stabilisés dans de la résine.

The Siberian Mammoth fossil molar, with a certificate of authenticity (estimated age between 7000 and 10,000 years), is collected by specialized teams in the Arctic. During the thaw, prospectors unearth mammoth remains from the permafrost. The fossils are then cut and shaped to dress the knife, and stabilized in resin.





CUISINE

GAMME FORGÉE PAKKAWOOD GAMME FORGÉE BOIS DE FER

Gamme Forgée Pakkawood

Équipez-vous des meilleurs outils au tranchant hors du commun. Le Pakkawood est un matériau composite fabriqué à partir de différentes essences de bois imprégnées de résine synthétique. Il est connu pour sa résistance à l'eau et sa texture unique de bois dur.

Pakkawood is a composite material made from different types of wood impregnated with synthetic resin. It is known for its water resistance and unique hardwood texture.



Couteau d'Office 10 forgé CEPWOIGE

Forged Paring knife

Dimensions du produit / Product Dimensions : 200 mm x 25 mm x 20 mm; Poids / Weight: 70 gr.; Dimensions de la lame / Blade dimensions : 10 cm; Type d'acier / Steel type : Acier Triple A™.



Désosseur 15 forgé

Forged Boning knife

Dimensions du produit / Product Dimensions : 275 mm x 30 mm x 25 mm; Poids / Weight: 200 gr.; Dimensions de la lame / Blade dimensions : 15 cm; Type d'acier / Steel type : Acier Triple A™.



Trancheur 20 forgé

Forged Carving knife

Dimensions du produit / Product Dimensions : 325 mm x 28 mm x 25 mm; Poids / Weight: 150 gr.; Dimensions de la lame / Blade dimensions : 19,5 cm; Type d'acier / Steel type : Acier Triple A™.



Filet de sole forgé

Forged flexible Fillet knife

Dimensions du produit / Product Dimensions : 325 mm x 28 mm x 25 mm; Poids / Weight: 150 gr.; Dimensions de la lame / Blade dimensions : 19,5 cm; Type d'acier / Steel type : Acier Triple A^{TM} .



Petit Éminceur CFPWOIEM

Forged Chef knife

Dimensions du produit / Product Dimensions : 320 mm x 45 mm x 35 mm; Poids / Weight: 320 gr.; Dimensions de la lame / Blade dimensions : 21,5 cm; Type d'acier / Steel type : Acier Triple A™.



Fourchette de chef 18 forgée CEPWOIFO

Forged chef fork

Dimensions du produit / Product Dimensions : 410 mm x 55 mm x 35 mm; Poids / Weight: 160 gr.; Longuueur des dents / Tine length : 27,5 cm ; Type d'acier / Steel type : Acier Triple A[™].



Set à découper forgé - Trancheur 20 et

Fourchette 18 CEPW

Forged carving set - Carving knife 20 and Chef fork 18

Poids / Weight: 310 gr.; Type d'acier / Steel type: Acier Triple A™.



Gamme Forgée Bois de Fer

Le Bois de Fer d'Arizona est l'une des matières phares chez Perceval. Il ne peut être travaillé que lorsqu'il est mort de façon naturelle et séché sur place pendant environ 3000 ans. C'est un bois semi-fossile, naturellement foncé aux veinures bien marquées.

Arizona Ironwood is one of Perceval's key materials family. It can only be worked when it has died naturally and dried on site for about 3000 years. It is a semi-fossil wood, naturally dark and with very pronounced grain patterns.



Couteau d'Office 10 forgé CFIWOTOF

Forged Paring knife

Dimensions du produit / Product Dimensions : 200 mm x 25 mm x 20 mm; Poids / Weight: 70 gr.; Dimensions de la lame / Blade dimensions : 10 cm; Type d'acier / Steel type : Acier Triple A™.



Désosseur 15 forgé

Forged Boning knife

Dimensions du produit / Product Dimensions : 275 mm x 30 mm x 25 mm; Poids / Weight: 200 gr.; Dimensions de la lame / Blade dimensions : 15 cm; Type d'acier / Steel type : Acier Triple A™.



Trancheur 20 forgé

Forged Carving knife

Dimensions du produit / Product Dimensions : 325 mm x 28 mm x 25 mm; Poids / Weight: 150 gr.; Dimensions de la lame / Blade dimensions : 19,5 cm; Type d'acier / Steel type : Acier Triple A™.



Filet de sole forgé

Forged flexible Fillet knife

Dimensions du produit / Product Dimensions : 325 mm x 28 mm x 25 mm; Poids / Weight: 150 gr.; Dimensions de la lame / Blade dimensions: 19,5 cm; Type d'acier / Steel type : Acier Triple A^{TM} .



Petit Éminceur CFIWOIEM

Forged Chef knife

Dimensions du produit / Product Dimensions : 340 mm x 45 mm x 35 mm; Poids / Weight: 320 gr.; Dimensions de la lame / Blade dimensions : 21,5 cm; Type d'acier / Steel type : Acier Triple A™.



Fourchette de chef 18 forgée CFIWO1FO

Forged chef fork

Dimensions du produit / Product Dimensions : 410 mm x 55 mm x 35 mm; Poids / Weight: 160 gr.; Longuueur des dents / Tine length : 27,5 cm ; Type d'acier / Steel type : Acier Triple A[™].



Set à découper forgé - Trancheur 20 et

Fourchette 18 CFIWO2DUO

Forged carving set - Carving knife 20 and Chef fork 18

Poids / Weight: 310 gr.; Type d'acier / Steel type: Acier Triple A™.





CONTACT US

總代理

義世代名品國際有限公司 KAT台中市南屯區河南路四段PO號

s Y : m 9 : Y7TTP KEHIP ELLT

中美館

:v: 寬合美學 KAH台中市西區中美街CC號

s <u>Y : m 9 : </u>

Y7 TTP KEHRRAVVV

