



ALL 4 CUT

zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER · LIVE LONGER
www.zepter.com



zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER · LIVE LONGER

 **FELIX**[®]
SEIT 1843
SOLINGEN
GERMANY



SOMMAIRE

TRADITION ET PRODUCTION / QUALITÉ	2
ABSOLU ML	4
RÉSOLU	8
ZEPTER ÉDITION N° 1	12
PROFESSIONNEL	14
COUTEAU DE POCHE MULTIFONCTION	16
CISEAUX À HERBES	18
AIGUISAGE ET ENTRETIEN	19
CONSERVATION ET DÉCOUPE	20
RÉCOMPENSES ET PRIX INTERNATIONAUX OBTENUS	22
PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE	23

TRADITION ET PRODUCTION

FELIX® est une société possédant une **tradition** et l'un des plus anciens **fabricants** de coutellerie depuis **1790**. Karl Gustav Felix a fondé la société Gustav Felix Schneidwarenfabrik en 1843, en établissant un héritage de deux siècles en matière d'artisanat, en fabricant des couteaux renommés dans le monde entier pour leur remarquable qualité.

En **2012**, ZEPTER International, une multinationale multimarque qui produit, vend et distribue des biens de consommation exclusifs et de haute qualité dans le monde entier, a racheté FELIX® Solingen GmbH, consolidant ainsi sa position comme leader du marché pour la production de couteaux haut de gamme. La vision unique, la qualité supérieure et les produits innovants de Zepter sont en totale adéquation avec la tradition et le haut artisanat de FELIX®.



* 225 ans de tradition



QUALITÉ

La **qualité** commence par le bon matériau brut et FELIX n'utilise que le meilleur : de l'acier fortement allié au chrome molybdène vanadium X50 CrMoV15 à l'acier damassé multicouche VG10 japonais, en passant par l'acier inox X65 CR13. Homogène et compacte, la microstructure de ces nuances d'acier garantit flexibilité, résistance à la corrosion et

tranchant des lames.

Étant réalisés à la main, leur **qualité** dépend directement du savoir-faire de nos maîtres artisans. Chaque couteau passe à travers 45 étapes différentes de travail et chaque opération se base sur des siècles de savoir-faire mis au point à Solingen, le travail de précision, un bon œil, l'attention et l'amour des détails.

La qualité réside pour finir dans la fonctionnalité et le design de nos couteaux. La manipulation et l'utilisation parfaites d'un couteau dépendent de sa forme, de sa prise, de son équilibre, de la façon dont la puissance atteint la lame quand il coupe. Dès le premier regard et le premier toucher, les couteaux Felix ont toutes ces caractéristiques et se démarquent par leur qualité supérieure et leur superbe design.



« Fabriqués traditionnellement, les couteaux Felix de haute qualité sont réalisés à la main par nos maîtres artisans, formés à l'excellence. Si un bon couteau est l'outil le plus important pour n'importe quel chef, pourquoi devriez-vous vous contenter d'un couteau qui ne soit pas parfait ? »

**Karl Gustav Felix,
Le fondateur**

ABSOLUTE ML

Si vous êtes passionné de cuisine et que vous souhaitez avoir les couteaux de la meilleure qualité qui soit, la collection Absolu ML est ce qu'il vous faut ! Les lames, réalisées en acier damassé à 66 couches VG10, sont durcies à froid, ce qui rend la structure de l'acier plus fine et plus compacte, avec une dureté de 60-62 sur l'échelle de Rockwell¹.

Les manches, réalisés en polyamide PA6 pour usage alimentaire, sont caractérisés par une force et une solidité totales, tandis que les fines rainures parallèles garantissent une prise parfaite, pour découper avec précision en toute sécurité.

La collection ABSOLU ML permet à la découpe d'atteindre un niveau plus élevé de précision et de tranchant.

Vos attentes : Élevées

Votre style : Élégant

Votre couteau : Absolu ML



Il a décroché l'or du prix iF Product Design récompensant l'un des plus beaux produits de consommation au monde



KA-016

Couteau santoku

19 cm

KA-012

Couteau à découper

20 cm

KA-014

Couteau à pain

20 cm

KA-010

Couteau d'office

11 cm

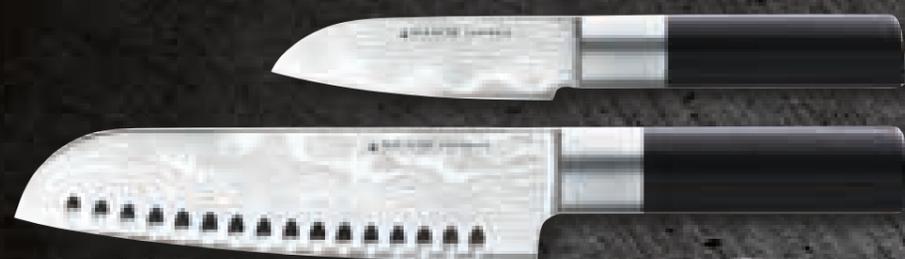
KAF-020

Fourchette à viande

18 cm

¹ L'échelle de Rockwell est un système de mesure utilisé pour tester la dureté d'un matériau.

ABSOLUTE ML



Ensemble Asie

2 articles
Contenu : KA-010, KA-016 / KA-SET2



Ensemble San

3 articles
Contenu : KA-010, KA-016, KA-012 / KA-SET3



Ensemble Yon

4 articles
Contenu : KA-010, KA-016, KA-012, KA-014 / KA-SET4



RESOLUTE

La collection RÉSOLU, la lauréate du prix de design Red Dot, est la star de notre gamme. C'est la seule collection de couteaux avec des lames en acier inox, qui apporte la précision et la finesse des lames de rasoir dans votre cuisine.

Grâce à la dureté de la lame de 59-60 sur l'échelle de Rockwell et au tranchant unique, votre couteau restera bien coupant pendant les années à venir. Les manches ergonomiques offrent une prise parfaite et sont merveilleusement bien équilibrés, pour garantir une découpe n'occasionnant aucun effort. La collection Résolu est un excellent choix si vous avez besoin de couteaux fiables, élégants et superbes.

La beauté réside dans le détail et le tranchant réside dans la lame.



reddot design award
winner

Lauréat du prix de design
Reddot



KR-013

Couteau de chef

21 cm

KR-016

Couteau santoku

18 cm

KR-015

Couteau de cuisine

16 cm

KR-011

Couteau universel

13 cm

KR-010

Couteau d'office

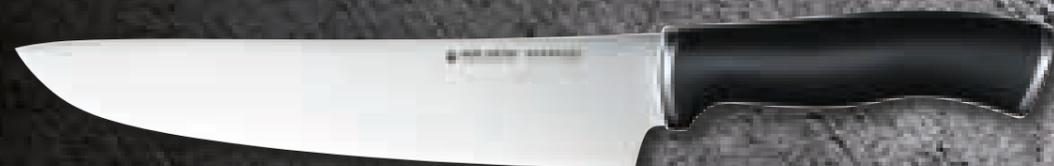
10 cm

RESOLUTE



Ensemble Asie

2 articles
contenu : KR-015, KR-016 / KR-SET2A



Ensemble Essentiel

2 articles
contenu : KR-011, KR-013 / KR-SET2E



Ensemble de cuisine

3 articles
contenu : KR-010, KR-011, KR-013 / KR-SET3



ZEPTEK ÉDITION N° 1

Zepter vous apporte les célèbres couteaux santoku dans le tout dernier design innovant et unique, pour des performances améliorées. Mieux connus pour leur tranchant et leur capacité d'exécuter de nombreuses tâches en cuisine, les couteaux santoku sont merveilleux pour hacher, couper, découper en dés et émincer. Aucune tâche n'est trop difficile pour ce couteau ! Soit vous l'avez, soit vous en avez besoin !

Grâce aux 19 trous laissant passer l'air et au rail de balayage (la goulotte au centre du couteau), la nourriture ne colle pas à la lame quand vous coupez. La lame mesurant 19,5 cm de long, réalisée à la main dans de l'acier x46Cr13, glissera aisément à travers la viande, le poisson, les légumes et autres aliments.

Le polyoxyméthylène, un matériau à usage alimentaire, rend le manche solide tandis que sa surface lisse facilite la manipulation et l'entretien.

En choisissant le ZEPTEK ÉDITION N° 1, vous obtenez la fonctionnalité, la qualité et le design en un seul produit.

Avec le Zepter Édition N° 1 la cuisine devient un art !



KZE-001 · Couteau santoku · 31 cm

PROFESSIONNEL

La collection PROFESSIONNEL est fidèle à son nom. Ne vous méprenez pas sur ses couleurs vives : cette ligne est conçue pour les professionnels et les chefs amateurs souhaitant le devenir, tandis que chaque couleur indique l'utilisation recommandée pour les couteaux. Polie jusqu'à la perfection, la surface satinée garantit que la nourriture ne colle pas à la lame quand on la coupe.

Les lames, réalisées en acier X46 Cr13, garantissent le tranchant et la résistance à la corrosion, conçues de manière unique pour s'adapter à chaque type d'aliment, satisfaisant ainsi les attentes de chaque chef. Le manche, en Ducor 2300k à usage alimentaire, a un grain vraiment fin pour permettre une prise parfaite. L'extrémité avant du manche recouvre la lame, afin d'offrir une protection supplémentaire quand l'on coupe.

PROFESSIONNEL est le couteau idéal pour tous ceux à la recherche de hautes performances jour après jour.

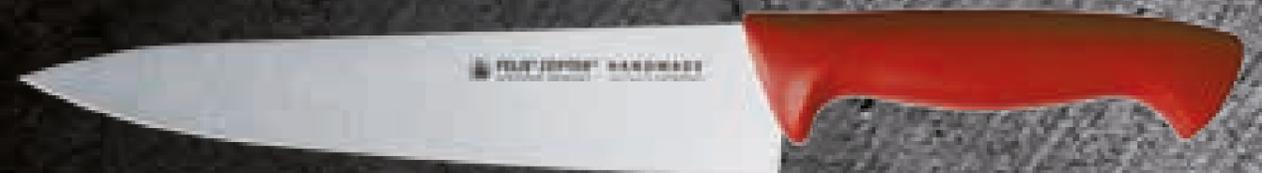
Master Chef dans votre cuisine - Professionnel pour votre nourriture !



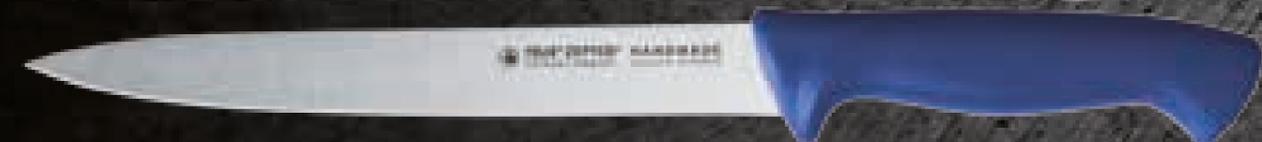
Couteau d'office · 10 cm
KP-010 · (utilisation conseillée : légumes)



Couteau universel · 15 cm
KP-011 · (utilisation conseillée : volaille)



Couteau de chef · 20 cm
KP-013 · (utilisation conseillée : viande)



Couteau à découper · 20 cm
KP-012 · (utilisation conseillée : poisson)



COUTEAU DE POCHE MULTIFONCTION

Il n'existe pas de meilleur couteau pour vous aider à explorer les franges les plus externes de la civilisation tout en répondant au mieux en ce qui concerne la facilité d'utilisation et la durabilité que le couteau de poche multifonction.

Votre outil le plus important offre d'innombrables possibilités :

- **Multifonction - POUR TOUTES LES OCCASIONS.** Que vous fassiez du camping, pêchiez, naviguez, partiez en excursion en pleine nature ou que vous effectuiez de petits travaux de bricolage chez vous, vérifiez que vous avez bien votre couteau multifonction avec vous.

Le partenaire idéal qui ne vous laisse jamais tomber !

- **Multifonction - VOTRE PROTECTEUR FIABLE QUI VOUS SAUVERA LA VIE.** Pour l'autodéfense. Si vous avez ce couteau multifonction dans votre poche, vous pouvez être certain qu'il vous protégera en cas de situation inattendue ou d'attaque, alors qu'il diffusera son aura autour de vous et des gens qui vous entourent, en vous donnant une nouvelle confiance en vous dans toute situation négative.

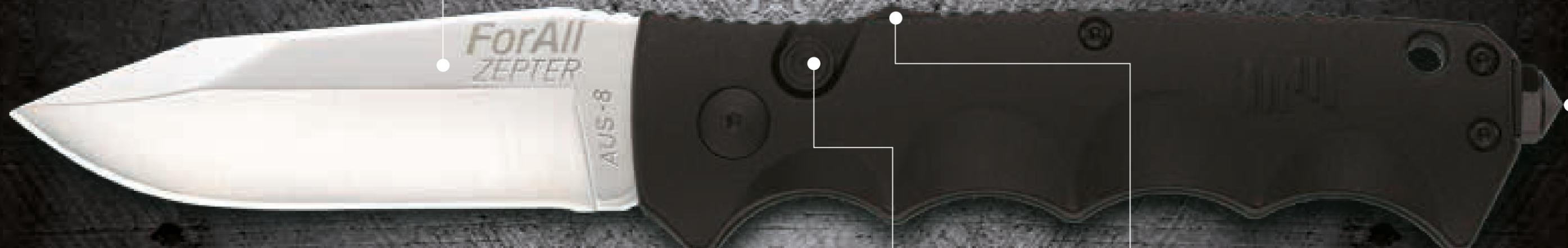
La supériorité des matériaux

La lame du couteau multifonction de Zepter est réalisée en acier inox de la plus haute qualité, AUS-8 japonais, enrichi au carbone et au vanadium, ce qui rend la structure de l'acier plus fine et plus compacte pour obtenir une grande solidité. Le processus de durcissement garantit une excellente durabilité et un fil de la plus haute qualité.

Le manche du couteau multifonction de Zepter est en aluminium léger, garantissant un maniement léger et simple.

Le manche ergonomique garantit une prise solide et un excellent contrôle, il est ainsi presque impossible que le couteau tombe ou soit arraché de votre main.

Le cran de sûreté avec un mécanisme simple de déverrouillage offre une sécurité et une commodité maximales. Quand il est fermé, la lame est verrouillée en toute sécurité sans qu'il soit possible de l'ouvrir accidentellement.



Il comprend un étui en tissu waterproof et résistant

*** POUR LA SURVIE**



Couteau de poche PK-007

Type de couteau : Couteau de poche manuel (système de verrouillage liner-lock non automatique)

Dimensions : 20 x 3 cm (ouvert)
12 x 3 cm (fermé)
8 x 0,3 cm (lame)
7,5 cm (bord tranchant)

Poids : 100 g (net)
116 g (brut)

Matériaux : Manche – aluminium
Lame – Acier inox japonais de haute qualité AUS-8



*** POUR L'AUTODÉFENSE**

Le couteau multifonction de Zepter dispose d'un bouton de verrouillage pour l'ouvrir facilement. Il suffit d'appuyer sur le bouton pour déverrouiller, ouvrir ou fermer le couteau. Le mécanisme d'ouverture simple est tellement fluide que le couteau sort aisément de sa structure en aluminium et, quand il est ouvert, il se verrouille si bien qu'on a l'impression qu'il s'agit d'une lame fixe.

Il est équipé d'un pic brise-glace pour vous aider à faire face à n'importe quelle situation



CISEAUX À HERBES

Depuis combien de temps coupez-vous des herbes aromatiques sans les outils prévus pour cela ? En utilisant un couteau qui n'est pas suffisamment affûté vous pouvez écraser les fibres des herbes et les « abîmer » quand vous les coupez car les couteaux ne sont pas les meilleurs outils pour hacher ou émincer les tiges délicates des herbes et les feuilles.

Coupez les herbes comme un professionnel avec nos ciseaux de cuisine qui offriront des coupes bien nettes grâce à leurs lames extrêmement aiguës. C'est la seule façon de protéger ces fibres essentielles et de les laisser intactes.

Fabriqués en acier X50 CrMoV15 de haute qualité, garantissant un tranchant durable et la résistance à la corrosion, forgés à partir d'une seule pièce et durcis à froid, ces ciseaux sont parfaits pour de nombreuses tâches : qu'il s'agisse de couper des herbes fraîches sans écraser leurs fibres, de couper de la ficelle ou de couper en tranches des fruits secs. Les manches sont en polyoxyméthylène, un matériau spécial à usage alimentaire qui rend les manches durables et faciles à nettoyer.

De plus, les poignées comprennent un ouvre-bouteille incorporé.



Ciseaux de cuisine - KS-010 - 20,3 cm

Les ciseaux de cuisine peuvent être démontés pour être aisément nettoyés et aiguisés.



AIGUISAGE ET ENTRETIEN



KSS-010 - Fusil céramique - 25 cm



KSS-011 - Fusil en acier, diamant - 26 cm



KSS-012 - Fusil en acier - 26 cm

Les couteaux FELIX® sont aiguisés et le restent pendant longtemps. Les lames ont néanmoins besoin d'un entretien régulier quand elles sont utilisées souvent et pendant longtemps. Les lames de couteau de haute qualité sont sensibles aux lave-vaisselles, qui les émoussent plus rapidement. C'est pourquoi il est recommandé après chaque utilisation de laver vos couteaux à la main à l'eau chaude et d'utiliser un chiffon doux pour les essuyer.

Prolongez le tranchant des couteaux en essuyant les lames avec un chiffon en coton doux plongé dans quelques gouttes d'huile de camélia, utilisée depuis des siècles par les hommes d'épée japonais pour protéger leurs lames de prix contre la rouille et les taches. Pour un nettoyage antibactérien parfait, nous conseillons d'utiliser le chiffon antibactérien pour l'entretien des couteaux avec des fils en argent, qui traite et protège la lame des couteaux.

Les chefs professionnels aiguisent régulièrement leurs couteaux, et vous devriez faire de même, en choisissant le bon fusil dans notre gamme. Si vous vous apercevez que vos couteaux FELIX® ont besoin de soins spéciaux, vous pouvez nous les envoyer pour les faire aiguiser. Grâce à cette opération, vos couteaux conserveront leur tranchant et leurs performances jour après jour.

CONSERVATION ET DÉCOUPE

Pour ranger aisément et commodément vos couteaux tout en les gardant à portée de main, utilisez un bloc de couteaux ou un support magnétique. En noyer massif ou en chêne sombre plaqué, choisissez le design, la couleur et la forme s'adaptant le mieux à votre cuisine.

Les couteaux doivent être utilisés sur une planche à découper en bois pour conserver pendant plus longtemps leurs meilleures performances. Quand ils sont utilisés sur d'autres surfaces comme le verre, la céramique ou le marbre, les lames des couteaux s'émousent. Nous n'utilisons qu'un bois antibactérien, tannique et de haute qualité pour réaliser les planches à découper FELIX®.

Les lames en acier de haute qualité et les planches à découper en bois sont la paire idéale !



KMS-011 · Support magnétique,
noyer massif



KMS-012 · Support magnétique,
chêne foncé plaqué



KCB-010 · Planche à découper, noyer massif · 40 x 30 x 4 cm



LA MÉDAILLE D'HONNEUR 2011 d'Ellis Island États-Unis
décernée à Zepter pour sa remarquable contribution au bien-être de millions d'individus

RÉCOMPENSES ET PRIX INTERNATIONAUX OBTENUS

"Innovation de l'année en cuisine"

2014 - Multisystème intelligent Zepter - Produit lauréat

pour sa fonctionnalité, son design et son innovation

Francfort, Allemagne

Le Prix Golden Mercury

2010, 1997, 1996, 1995, 1994 - Zepter International a remporté à 5

reprises ce prix pour ses avancées en matière de technologie et ses

nouveaux produits originaux

Italie

Lauréat du prix de design Red Dot

2009 - Essen, Allemagne

Lauréat du Premier Prix de l'iF Product Design

2007 - Munich, Allemagne

Premier Prix BID (Business Initiative Directions)

2004 - Francfort, Allemagne

30ème Premier Prix pour le prestige commercial

2000 - Madrid, Espagne

14ème Prix Européen pour la Qualité

2000 - Paris, France

Cavaliere del lavoro della Repubblica Italiana

1997 - Décerné pour le développement technologique, social et de l'emploi

Italie

Le signe de la prophylaxie du cholestérol

1994 - Varsovie, Pologne

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

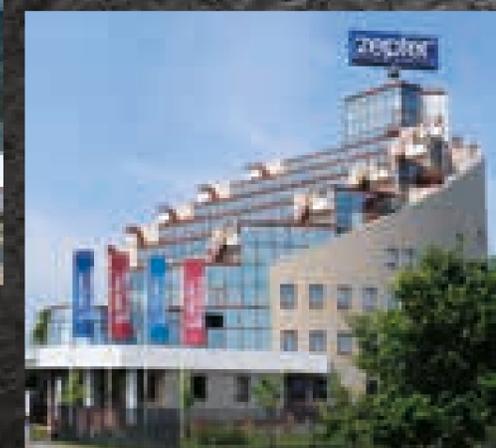
Zepter International est une multinationale multimarque qui produit, vend et distribue des biens de consommation exclusifs et de haute qualité dans le monde entier, principalement à travers son réseau de vente ainsi que des magasins haut de gamme. Avec Zepter Finance Holding AG, une importante société financière, bancaire et d'assurances, elle fait partie du Groupe Zepter.

Depuis sa fondation, Zepter International a établi des standards de très haute qualité et elle est entrée dans la vie de millions d'individus à travers le monde.

Une nouvelle présentation des produits Zepter commence toutes les 10 secondes quelque part dans le monde, car Zepter est présente sur les 5 continents dans plus de 60 pays. Zepter International possède 8 usines en Suisse, Allemagne et Italie ainsi que plus de 320 000 m² d'espaces commerciaux dans des emplacements haut de gamme aux quatre coins de la planète. Ces 29 dernières années ont été particulièrement fructueuses. En effet, plus de 80 000 000 de personnes sont devenues des utilisateurs comblés de produits Zepter.

La vision, la qualité supérieure, les produits innovants et le système unique de ventes de Zepter avec plus de 100 000 employés et consultants dans le monde entier contribuent au succès de Zepter. Zepter est fière de ses responsables des ventes et consultants admirablement formés, extrêmement motivés et inspirés, pour une mission internationale de santé et de beauté.

MANGEZ SAIN. VIVEZ MIEUX. VIVEZ PLUS LONGTEMPS.



SOCIÉTÉS APPARTENANT À ZEPTEP :

ZEPTEP ALBANIE, Tirana
 ZEPTEP AUSTRALIE, Sydney
 ZEPTEP AUTRICHE, Vienne
 ZEPTEP AZERBAÏDJAN, Bakou
 ZEPTEP BIÉLORUSSIE, Minsk
 ZEPTEP BOSNIE ET HERZÉGOVINE, Sarajevo, Banja Luka
 ZEPTEP BRÉSIL, Sao Paulo
 ZEPTEP BULGARIE, Sofia
 ZEPTEP CANADA, Toronto
 ZEPTEP CROATIE, Zagreb
 ZEPTEP RÉP. TCHÈQUE, Prague
 ZEPTEP ÉGYPTE, Le Caire
 ZEPTEP ESTONIE, Tallinn
 ZEPTEP FRANCE, Paris
 ZEPTEP ALLEMAGNE, Mönchengladbach
 ZEPTEP HONGRIE, Budapest
 ZEPTEP INDE, Bangalore
 ZEPTEP ITALIE, Milan
 ZEPTEP JORDANIE, Amman
 ZEPTEP KAZAKHSTAN, Almaty
 ZEPTEP LETTONIE, Riga
 ZEPTEP LITHUANIE, Vilnius
 ZEPTEP MACÉDOINE, Skopje
 ZEPTEP MOLDAVIE, Chisinau
 ZEPTEP MONTENEGRO, Podgorica
 ZEPTEP NOUVELLE-ZÉLANDE, Auckland
 ZEPTEP POLOGNE, Varsovie
 ZEPTEP PRINCIPAUTÉ DE MONACO, Monte-Carlo
 ZEPTEP ROUMANIE, Bucarest
 ZEPTEP RUSSIE, Moscou
 ZEPTEP SERBIE, Belgrade
 ZEPTEP SLOVAQUIE, Bratislava
 ZEPTEP SLOVÉNIE, Slovenj Gradec
 ZEPTEP CORÉE DU SUD, Séoul
 ZEPTEP ESPAGNE, Madrid
 ZEPTEP SUISSE, Wollerau
 ZEPTEP ROYAUME-UNI, Londres
 ZEPTEP UKRAINE, Kiev
 ZEPTEP ÉTATS-UNIS, North Bergen

DISTRIBUTEURS INDÉPENDANTS DE ZEPTEP

ARMÉNIE, Moosmann Pharmaceuticals LLC
 CYPRUS, Life's Quality Ltd
 GÉORGIE, Moosmann Pharmaceuticals LLC
 HONG KONG, Wessen
 INDONÉSIE, P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.
 IRAK, United Pharma International
 ISRAËL, A.L.N. Israel
 JAPON, Aglex Inc.
 MEXIQUE, Land Services and Solutions, SA DE CV
 ARABIE SAOUDITE, United Pharma International
 CORÉE DU SUD, Angel Korea Ltd.
 TADJIKISTAN, Moosmann Pharmaceuticals LLC
 UAE, Amerat AL-Sham Trading
 OUZBÉKISTAN, Moosmann Pharmaceuticals LLC

DISTRIBUTEURS DE ZEPTEP EN EXCLUSIVITÉ

ANGOLA, Nebojsa CC ARMENIA, Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.
 BELGIQUE, Haromed BVBA, Trendy Cook
 DANEMARK, Govinda Consult APS
 FINLANDE, Iiri Heiniil. KY, FinZepter Kangasala
 GÉORGIE, King Style
 ALLEMAGNE, Sefeld MZV Deutschland GmbH, Mack GmbH, Miletic Mladen
 GRÈCE, Life's Quality Ltd
 HOLLANDE, Trendy Cook, Haromed BVBA
 HONG KONG, Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care,
 Colourmix Cosmetics Co. Ltd.
 KOSOVO, Home Style
 KOWEÏT, Royal Beauty Group Co. W.L.L.
 LIBAN, Maalouf Bros Trading Co. SAL
 LUXEMBOURG, Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor
 MACAO, Wessen
 MALAISIE, Sun Health Care (M) Sdn Bhd
 ÎLE MAURICE, Royal Brand Company Limited
 NAMIBIE, Nebojsa CC
 NORVÈGE, Malkord AS
 PHILIPPINES, BCP Dermatological Corp.
 RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE,
 Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
 SINGAPOUR, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.
 AFRIQUE DU SUD, Nebojsa CC
 CORÉE DU SUD, Woongjin ThinkBig Co. Ltd.
 SUÈDE, Interscandicom, Galo Medical AB
 SUISSE, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA,
 Physiotherapie 011, PWS International AG,
 Multi Nationaler Vertrieb GMBH
 SYRIE, Lady World Trading Co.
 TAÏWAN, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
 TURQUIE, Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltd. Sti.
 OUZBÉKISTAN, Comfort Ltd.
 ZIMBABWE, Nebojsa CC

© COPYRIGHT HOME ART & SALES SERVICES AG - ZEPTEP GROUP - Code PMH-160-1.5 - FR - Art work: BRID MARKETING - ITALY



FELIX[®]
SEIT **1843**