



Creative Cooking. Delicious Dining.

Collectivités Hôtellerie Restauration Nouveautés au 01/01/2024





Creative Cooking, Delicious Dining.



Fort de ses 90 années d'expérience dans le domaine des arts de la table et de la cuisine, le groupe Amefa, leader Européen du couvert, produit plus de 150 millions de pièces par an et commercialise ses produits dans plus de 50 pays.

Un groupe dynamique porté d'hommes et de femmes passionnés, experts dans leur métier; des équipes locales à votre écoute pour répondre à vos besoins et vous apporter toute l'expérience et le service d'un leader du marché.

Au fil des décennies; Amefa a enrichi son savoir-faire et son portefeuille de marques de renom dans le domaine des arts de la table et de la cuisine. Nous vous invitons au travers de ce catalogue à découvrir nos **nouveautés 2024** dédiées aux professionnels de la restauration.

Bonne découverte.

SOMMAIRE

COUZON		
Persane	4	
Millenium	5	
AMEFA 18/10		
Orphée	6	
AMEFA 18/0		
Soprano PVD Cuivre	8	
Soprano PVD Or/Noir	9	
Adonis	10	
Primo Moka	11	
AMEFA Steaks		
Achille ABS Noir	12	
		Achille bois de pakka 13
		Arizona 14
		RICHARDSON SHEFFIELD
		Steak Sense 15
		LOU LAGUIOLE
		Volcano 17
		SABATIER TROMPETTE
		Carbon 18
		MEDARD DE NOBLAT
		Vibe gris et blanc 20

RAPPEL CATALOGUE 2023



couverts SOPRANO noir, Amefa



assiettes BAGHERA blanc, Médard de Noblat / couverts SIDE velvet, Couzon



couverts DRIFT, Amefa



couverts SIDE or, Couzon



fourchette et couteau steak PIZZA, Amefa



couteau steak EMPEROR, Amefa / assiette ASTER, Médard de Noblat

persane

C219

Épaisseur / Gauge 4.0 mm

Acier inox / Stainless steel 18/10

Finition miroir / Mirror finish



	Fourchette de table Table fork	C21900B000320
	Cuillère de table Table spoon	C21900B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C21900B000375
	Couteau de table Zen NOUVEAUTE Table knife	C21900B000306
	Couteau de table* Table knife	C21900B000305
	Fourchette à dessert / poisson Dessert fork	C21900B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C21900B000345
	Couteau à dessert Zen NOUVEAUTE Dessert knife	C21900B000336
	Couteau à dessert* Dessert knife	C21900B000335
	Couteau à poisson Fish knife	C21900B000410
	Cuillère expresso Espresso spoon	C21900B000380
	Fourchette de service Serving fork	C21900B000246
	Cuillère de service Serving spoon	C21900B000435
	Cuillère à soupe ronde* Round soup spoon	C21900B000350
	Couteau à fruits* Fruit knife	C21900B000360



inspiration orientale

Relooking de l'emblématique collection Persane qui vient s'enrichir de nouveaux couteaux table et dessert. Les pièces sont longilignes, la prise en main est confortable et épouse le contour de la main. La coupe des aliments est nette, le design aux lignes pures et contemporaines participe au raffinement de cette collection qui annonce les prémices d'une dégustation haut de gamme. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir une solidité, une brillance et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

millenium

C924

Épaisseur / Gauge 3,5 mm

Acier inox / Stainless steel 18/10

Finition haut miroir / Manche brossé

Top part mirror finish / Brushed handle

	Fourchette de table Table fork	C92403B000320
	Cuillère de table Table spoon	C92403B000325
	Cuillère à café Coffee spoon	C92403B000375
	Couteau de table Table knife	C92403B000305
	Fourchette à dessert Dessert fork	C92403B000340
	Cuillère à dessert Dessert spoon	C92403B000345
	Couteau à dessert Dessert knife	C92403B000335



unique et intemporel

Un ensemble premium pour sublimer tout type de tables. MILLENIUM séduit par ses formes élancées aux dimensions « gastro ». Une finition subtilement brossée sur le manche met en valeur le contour géométrique de chaque pièce pour apporter une dimension esthétique et tactile à l'ensemble. Les plus hauts standards d'acier sont utilisés pour offrir à cette collection une solidité, une brillance, et un niveau de finition optimal dans le temps.

COUZON

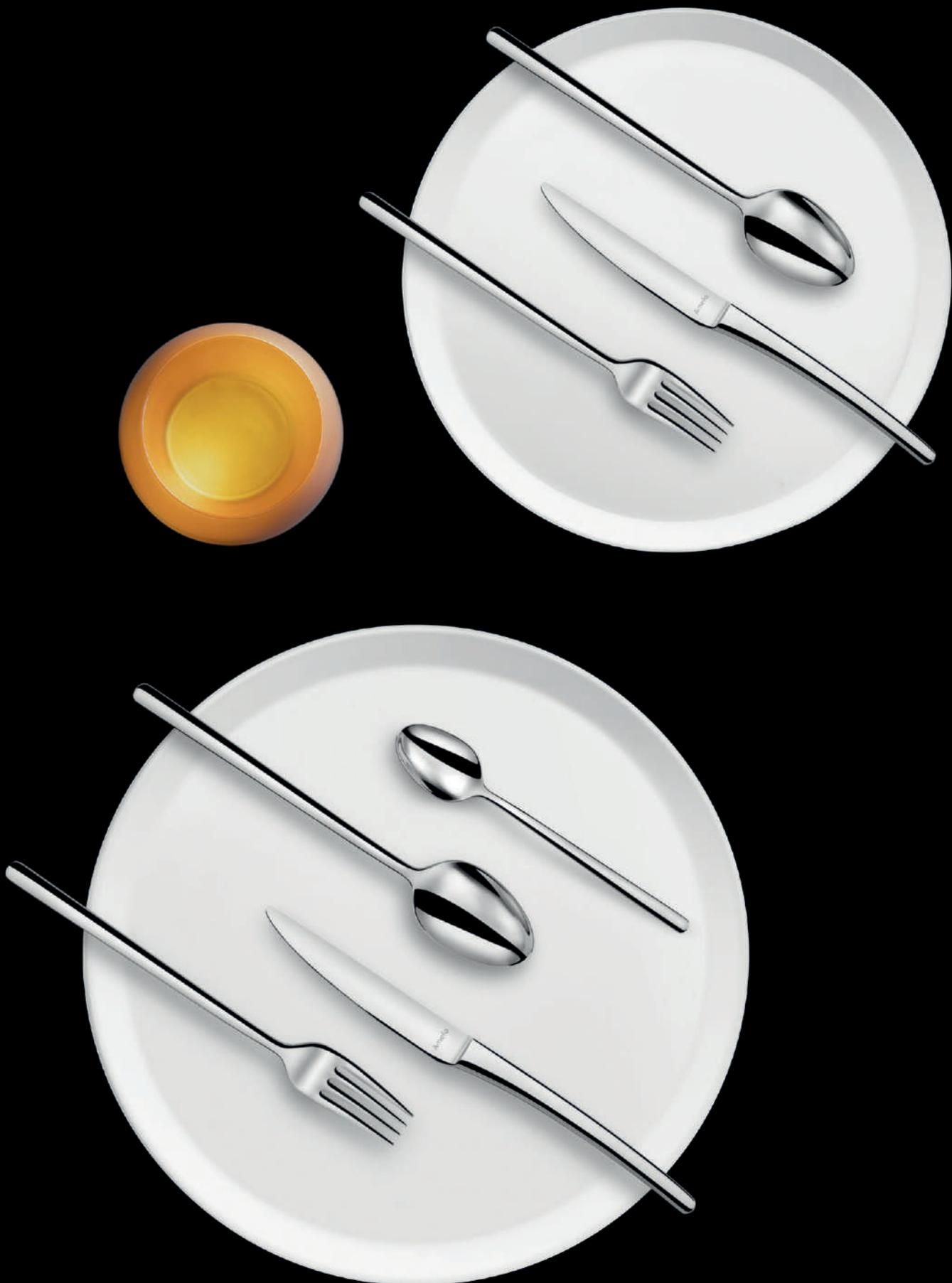
Orphée

8340

Épaisseur / Gauge 3,5 mm
Acier inox / Stainless steel 18/10
Finition miroir / mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	834000B000320
	cuillère de table table spoon	834000B000325
	cuillère à café medium tea spoon	834000B000375
	couteau de table table knife	834000B000305
	fourchette à dessert dessert fork	834000B000340
	cuillère à dessert dessert spoon	834000B000345
	couteau à dessert dessert knife	834000B000335
	cuillère à moka mocca spoon	834000B000380





Soprano PVD Cuivre

1114

Épaisseur / Gauge 4,0 mm
Acier inox / Stainless steel 18/0
Finition brossée / Brushed finish
PVD cuivre / Copper PVD finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1114AEB000320
	cuillère de table table spoon	1114AEB000325
	cuillère à café / dessert dessert / medium teaspoon	1114AEB000375
	couteau de table table knife	1114AEB000305

Café extra longue
à double usage :
Café et cuillère dessert



Un couvert au dessin épuré que l'on remarque pour sa modernité, son côté sobre et longiligne.

Soprano conjugue l'élégance et le plaisir d'usage de pièces aux contours arrondis; délicates et agréables à prendre en main. Un couvert de caractère pour créer des ambiances de tables raffinées.

Soprano PVD Or/Noir

1114

Épaisseur / Gauge 4,0 mm
Acier / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish
PVD noir-or / Black-Gold PVD finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	1114DUB000320
	cuillère de table table spoon	1114DUB000325
	cuillère à café / dessert dessert / medium teaspoon	1114DUB000375
	couteau de table table knife	1114DUB000305



Le PVD (Physical Vapor Deposition : Dépôt par vapeur physique) est un processus de revêtement consistant à déposer de fines particules métalliques sur les couverts, dans une chambre sous vide.

PVD (Physical Vapor Deposition) is a coating process that deposits fine metal particles on cutlery in a vacuum chamber..

Adonis

8320

Épaisseur / Gauge 2,0 mm
Acier / Stainless steel 18/0
Finition miroir / Mirror finish

	Désignation Description	Code
	fourchette de table table fork	832000B000320
	cuillère de table table spoon	832000B000325
	cuillère à café / dessert dessert / medium teaspoon	832000B000375
	couteau de table table knife	832000B000305
	couteau steak* steak knife	832000B000315
	fourchette dessert / poisson dessert / fish fork	832000B000340
	cuillère dessert dessert spoon	832000B000345
	couteau dessert dessert knife	832000B000335
	couteau poisson / cuillère gourmet fish knife / gourmet spoon	832000B000410



Un modèle qui séduit par son format élancé. ses proportions harmonieuses et équilibrées; la performance de coupe de son couteau et sa prise en main confortable.

ADONIS apporte du caractère à la table et trouvera sa place dans tout type de restauration contemporaine, du bistro chaleureux au restaurant plus sophistiqué.

Cette collection composée des pièces table, dessert et poisson est fabriquée en acier inoxydable 18/0. Elle offre un design affirmé, la résistance et la brillance dans le temps à un très bon rapport qualité-prix.

* Disponibilité février 2024

Primo

0265

Épaisseur / Gauge 1,0 mm
Acier / Stainless steel 18/0
Finition standard / Standard finish

Désignation Description	Code
----------------------------	------



boite de 96 cuillères à moka
box of 96 mokka spoons

026505C003AL5



Nouveau conditionnement 96 pièces

Steak Achille ABS noir

2550

Désignation	Code
Couteau steak ACHILLE NOIR	2550A1B000113



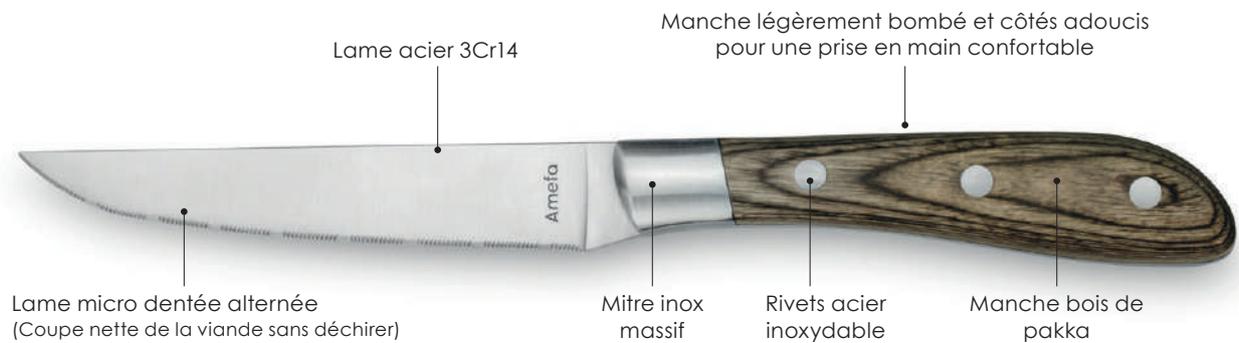
Achille est un couteau steak qui offre une performance de coupe inégalée ainsi qu'un excellent équilibre en main. Son manche ABS noir mat est d'une grande solidité et résiste à la rayure. Sa lame micro-dentée alternée permet une coupe nette, précise et sans effort. Un couteau aux lignes arrondies alliant esthétique, confort en main et tenue dans le temps.



Steak Achille bois de pakka

2550

Désignation	Code
Couteau steak ACHILLE BOIS DE PAKKA	255015B000113



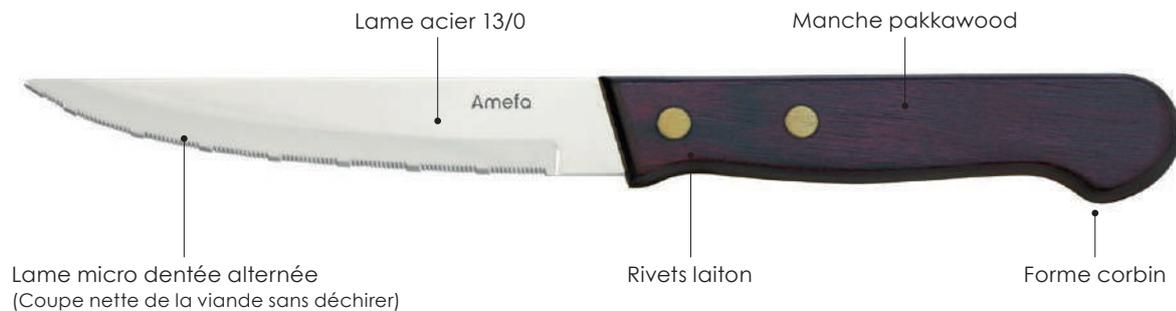
Achille est un couteau steak qui offre une performance de coupe inégalée ainsi qu'un excellent équilibre en main. Son manche en bois de pakka résiste au lave-vaisselle en milieu hôtelier. Sa lame micro-dentée alternée permet une coupe nette, précise et sans effort. Un couteau aux lignes arrondies alliant esthétique, confort en main et tenue dans le temps.



Steak Arizona

4950

Désignation	Code
Couteau steak ARIZONA	495015B000113



Arizona est un couteau steak polyvalent qui trouvera aisément sa place en pizzeria, bistrot, steak house, restaurants d'intérieur et d'extérieur.

Un design authentique et agréable pour ce couteau manche corbin agrémenté de rivets en laiton. Les manches en bois de pakka sont résistants au lave-vaisselle pour vous accompagner dans le temps.

De conception ergonomique, ce couteau tient parfaitement en main, grâce à la construction équilibrée entre la lame et le manche. Il est doté d'une lame micro-dentée alternée, qui permet de découper rapidement et de façon précise les steaks et viandes coriaces, sans risque de déchiquetage.



Steak Sense

R166

Désignation	Code
Couteau STEAK SENSE	R16600B000116



Couteau steak tout inox. Doté d'un manche aux volumes généreux, il est gravé de petits picots pour assurer une prise en main efficace. Sense est un couteau rassurant bénéficiant d'un parfait équilibre en main. Sa lame est en acier de haute qualité, avec un tranchant lisse pour une coupe nette et précise.





Steak Volcano



2520

Désignation	Code
Couteau steak VOLCANO	2520BGB000630

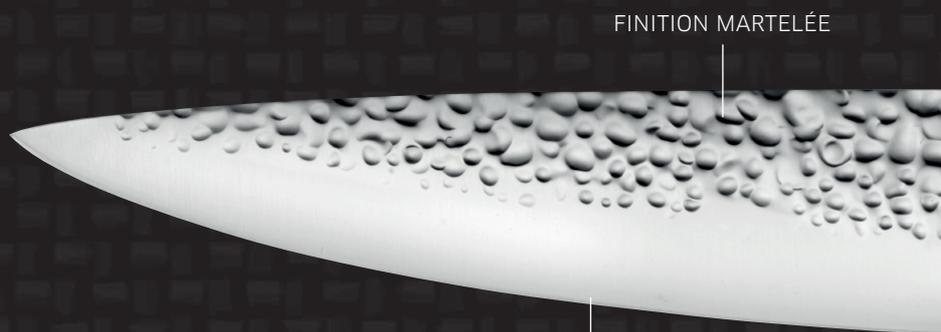


Effet visuel garanti pour ce magnifique couteau steak signé Lou Laguiole, doté d'une lame martelée et d'un guillochage sur la tranche. L'équilibre en main et l'ergonomie sont assurés par la forme du manche, la lame pleine soie et la mitre en acier massif. La lame est dotée d'une micro-denture alternée qui assure une qualité de coupe nette, précise et efficace dans le temps. Le matériau bois de pakka du manche est constitué de bois et de résine qui garantissent la durabilité du produit.



Lou Laguiole®

8657 CARBON



FINITION MARTELÉE

ACIER DE HAUTE QUALITE
5CR15MOV

Description	Code	Longueur mm
1 Couteau Office 90 mm + fourreau de protection	865723STCP117	190
2 Couteau Chef 160 mm + fourreau de protection	865723STCP129	285
3 Couteau Chef 200 mm + fourreau de protection	865723STCP132	320
4 Couteau Santoku 180 mm + fourreau de protection	865723STCP161	300



1

2

3

4

Chaque couteau est fourni avec son fourreau de protection en nylon



VIBE - gris*



Ultra classe et contemporain. Coup de cœur pour cette collection de grès hôtelier au décor sobre et raffiné qui évoque les ondes que la nature dessine sur le sable sous l'effet du vent et de l'eau. Les assiettes sont fines et impeccables. Elles bénéficient d'une fine bordure en dessous de l'assiette qui améliore la préhension en main lors du service et renforce la résistance aux chocs. Le format des assiettes est généreux. La gamme de coloris : gris intense et blanc théâtralisent et mettent en valeur vos préparations culinaires.

Signature : Médard de Noblat.

Matériau : grès



Assiette plate
Ø 27,5 cm **cond 6**
M11839B0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
M11839B0001AD



Assiette salade & pâtes
Ø 17 cm **cond 6**
M11839B0001BS



Assiette gourmet
Ø 22 cm **cond 6**
M11839B0001GM



* Disponibilité stock mars 2024

VIBE - blanc*



Assiette plate
Ø 27,5 cm **cond 6**
M11800B0001AP



Assiette dessert
Ø 21 cm **cond 6**
M11800B0001AD



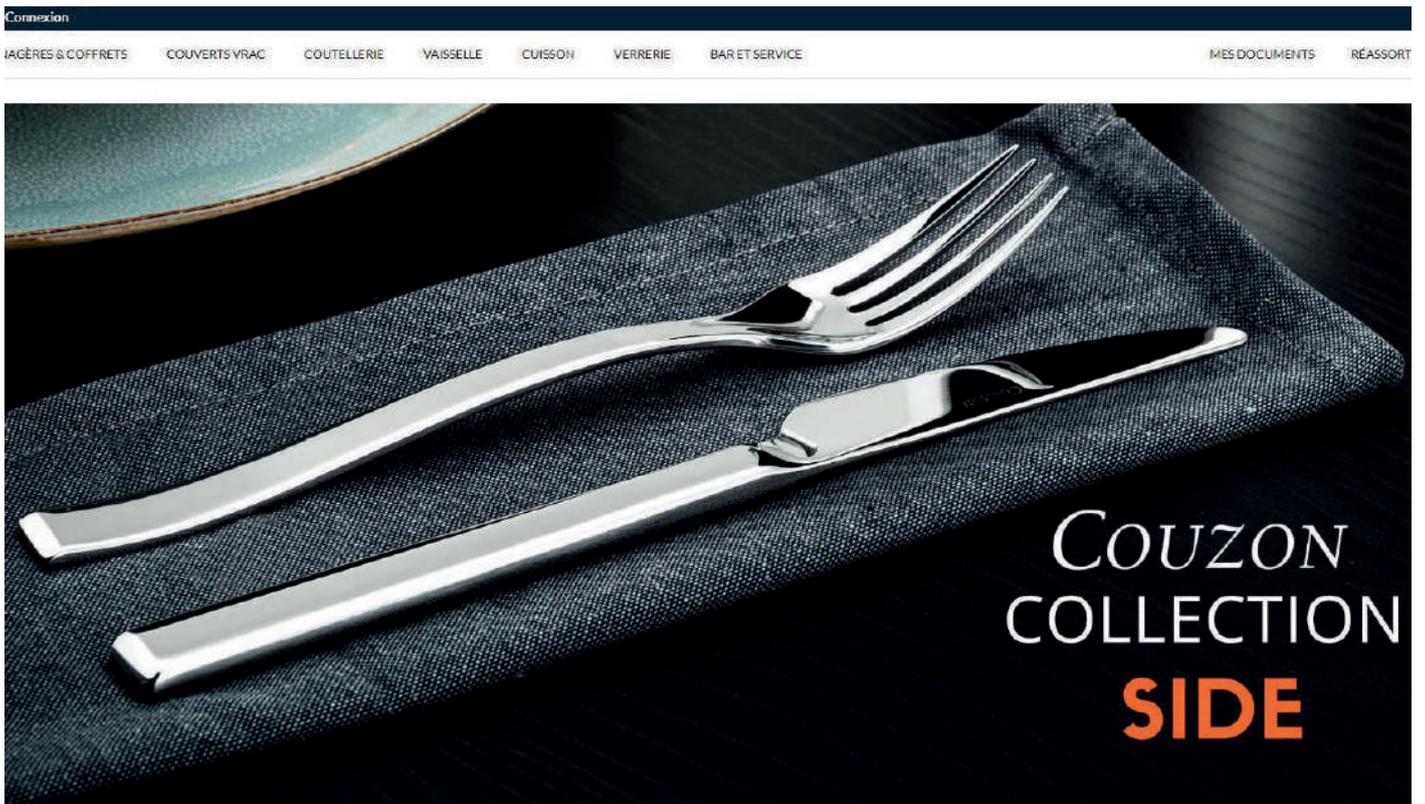
Assiette salade & pâtes
Ø 17 cm **cond 6**
M1180B0001BS



Assiette gourmet
Ø 22 cm **cond 6**
M11800B0001GM



DECOUVREZ EN 2024 LE SITE DE REASSORT AMEFA www.amefa-pro.fr



En tant que partenaire, vous bénéficiez d'un accès privilégié au site professionnel Amefa France. Ce site vous permet de passer vos commandes ou vos demandes de réassort sur l'ensemble de nos collections et nos marques au tarif professionnel. Vous trouverez également toutes les informations relatives à vos commandes, à nos gammes et à nos animations commerciales.

Pour en savoir plus, rapprochez-vous de votre contact Commercial Amefa qui se tient à votre disposition pour vous renseigner.

AMEFA S'ENGAGE POUR SUIVRE UNE DEMARCHE RSE



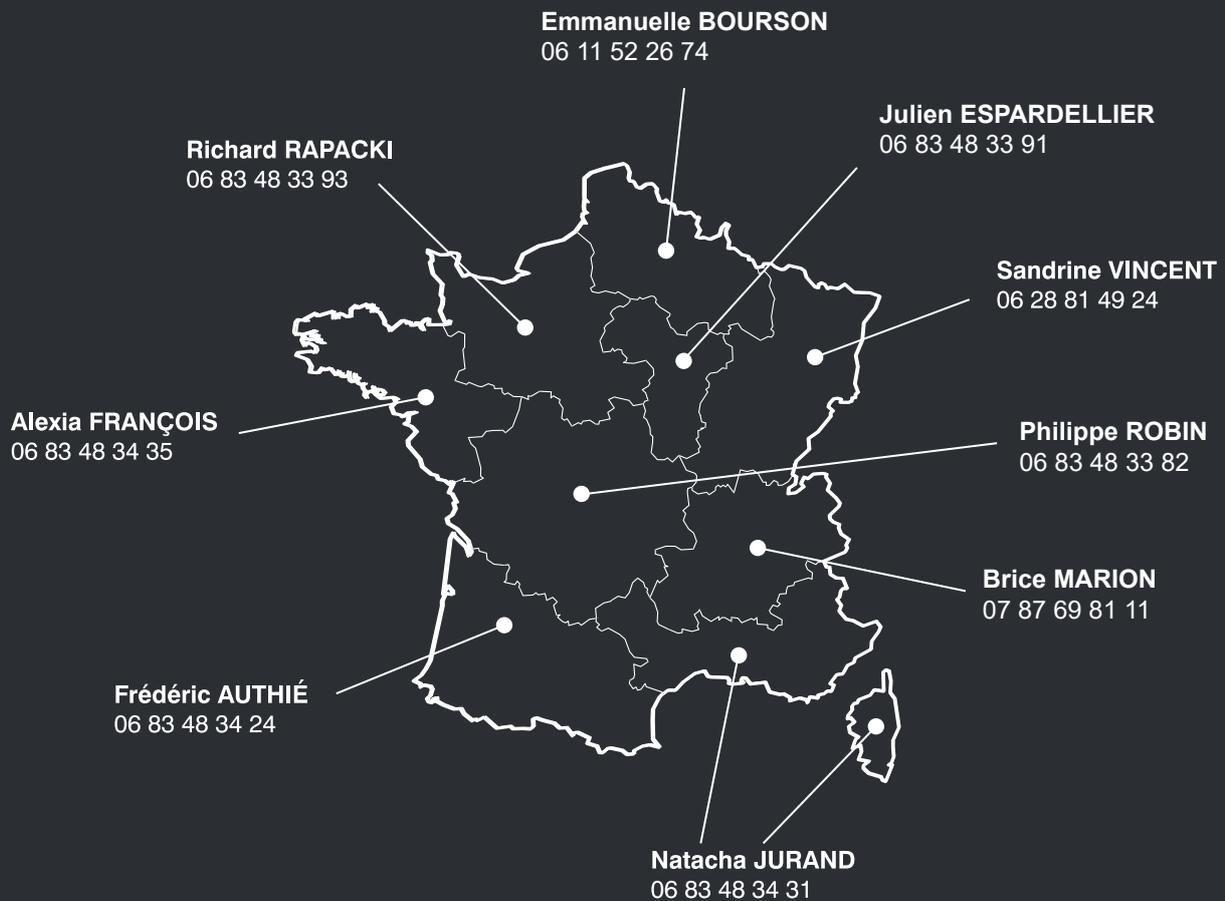
Convaincus que la responsabilité de notre entreprise est de mener à bien nos activités de manière durable, en respectant les valeurs sociales et environnementale d'aujourd'hui; nous tenons à votre disposition sur demande notre premier rapport RSE qui signe notre engagement sur le sujet sur le long terme.





Creative Cooking. Delicious Dining.

Collectivités Hôtellerie Restauration Nouveautés 2024



DOM-TOM / EXPORT :
Franck BERGEMINE
+33 6 83 48 32 71

Amefa France S.A.
12-14, rue de L'Auvergne
42440 Noirétable
France
+33 4 77 97 74 75
amefa@amefa.fr
www.amefa.fr

