








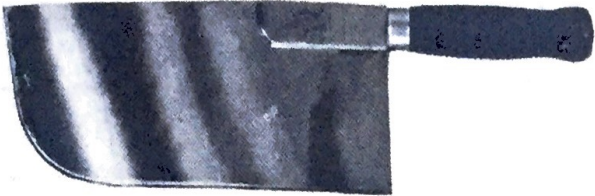
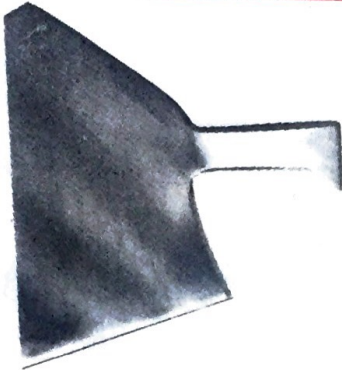

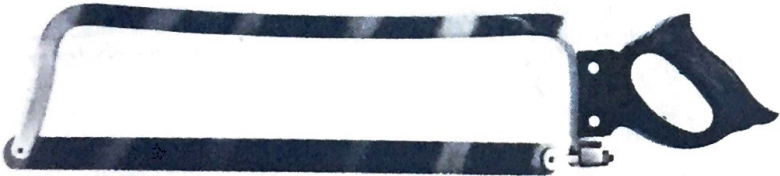





APPELLATION	UTILISATION	
COUTEAUX : A DESOSSER	Lame de 10 à 12 cm.	
A DECOUPER	Lame de 25 cm environ.	
A JAMBON	Long couteau, lame de 25 cm environ, servant à débiter les jambons d'York et les jambons secs : Parme - Bayonne, etc...	
BARDIER	Long couteau (35 cm à 40 cm) réglable, servant à faire des bardes à l'épaisseur voulue.	
GOUGE	Couteau à lame creuse, tranchante à son extrémité, servant à désosser les jambons.	
ECONOME	Couteau spécial servant à éplucher certains légumes.	
PELEU	Couteau d'abattoir à lame très large, servant à gratter les porcs.	
COUTEAU A SAIGNER	Couteau d'abattoir, à lame effilée et rigide (12 à 15 cm) servant à saigner les porcs.	
COUTEAU A RASER	Couteau spécial muni d'une lame de rasoir, servant à gratter les têtes, les pieds et les queues de porcs, etc...	

	APPELLATION	UTILISATION
	FEUILLE	Large lame d'acier tranchante, assez lourde, munie d'un manche cannelé, servant à couper les côtelettes, etc...
	COUPERET	Lourde lame d'acier coupante de forme trapézoïdale, servant à fendre les têtes, casser les os, couper les côtelettes.
	CISEAUX	Servant à la préparation des poissons.
	SCIE	Utilisée pour la découpe des demi-porc, des pieds, etc...
	FUSIL	Tige d'acier à rainures, aimantée, utilisée pour l'affûtage de la coutellerie.
	GARGOT	Sorte de feuille à long manche utilisé pour la fente des porcs.
	TRANCHET	Lame d'acier tranchante à une extrémité utilisée pour gratter les pieds, les têtes, etc...