

Tarifs affûtage 2022

A LA CUISINE

	euros
Couteau d'office-8cm	2.00
Couteau de table.	2.50
Couteau de 8 à 15cm	3.00
Couteau de 15 à 25cm	4.00
Couteau de 25 à 40cm	5.00
Couteau de + de 40cm	6.00
Couteau à filet	7.00
Couteau de collection	3.00
Feuille/couperet	7.00
Couteau japonais 10,15,20,30	6,8,10,12
Couteau de robot coupe,cutter	8.00
Sécateur à volaille	6.00
Couteau a 2 manches-30cm	6.00
Couteau a 2manches+30cm	7.00
Couteau a pain	5.50
Berceuse 2 mains	5.50
Scie de boucher avec avoyage	8.00

AU JARDIN

Sécateur, petite cisaille	5.00
Sécateur a bordure	6.00
Grande cisaille, grand sécateur	7.00
Faucille, faux, serpe, hache	6.00
Grande faux	8.50
Lame de tondeuse gazon (démonté)	7.00

A L'ATELIER

Fer de rabot, dégau, racloir	6.00 à 12.0
Gouge	4.50
Ciseau a bois 5 à 20mm	4.00
Ciseau a bois 21 à 50mm	5.00
Outil de tournage	5.00/9.00
Lame de débroussailleuse	7.00
Herminette, burin	5.00
lame de scie égoïne (suivant longueur)	5.50 à 8.00
Chaîne de tronçonneuse - de 42cm	8.50
Chaîne de tronçonneuse + de 42cm	10.00

AUTRE OUTILS COUPANTS

Poignard, Dague, Machette	8.00
Couteau de chasse	5.00
Couteau de poche/canifs, opinel	3.00
Couteau de dent (pain, surgelé)	5.50
Ciseaux de cuisine à tout faire	5.00
Lame de trancheuse à jambon démontée	18.00
Lame de mandoline démontée	6.00
Pointerolle, Burin, Pointeau, bédane	4.00
Tarif Spécial mallette de cuisine (apprenti, étudiant 10 couteaux)	28.00