COLLECTIONNEZ VOS COUTEAUX

SABATIER® INTERNATIONAL

1. **PRÉSENTEZ VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ** à chaque passage en caisse ou renseignez-la sur carrefour.fr
2. **RECEVEZ 1 VIGNETTE TOUS LES 10€ D'ACHAT** et pour l'achat d'un produit de marques partenaires
3. **JUSQU'AU 8 MAI 2022 COLLECTIONNEZ LES VIGNETTES**
4. **JUSQU'AU 22 MAI 2022, CHOISISSEZ VOTRE ARTICLE EN MAGASIN**

NE COLLEZ PLUS VOS VIGNETTES, FLASHEZ-LES !

Optez pour leur digitalisation en vous inscrivant sur **carrefour.fr/lionsabatier**

ou en flashant ce QR Code*

Offre disponible chez Carrefour | Carrefour market

*L'inscription sur carrefour.fr/lionsabatier implique la digitalisation de vos vignettes sur toute la durée de l'opération.

SABATIER® INTERNATIONAL

COUTEAU À PAIN

Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45			

2 072011 134713

COUTEAU À PAIN
LAME DE 20 CM

~~44,95€~~ **2€** avec **45 vignettes**

CFI-12154_COLLECTOR SABATIER_148x210-V2.indd 4-5 13/01/2022 17:16

COMMENT DÉTAILLER LES LÉGUMES EN JULIENNE ?

1 - Lavez et épluchez vos légumes, puis coupez-les en deux dans la longueur.

2 - Posez-les ensuite sur le côté coupé pour plus de stabilité et coupez-les en fines tranches.

3 - Empilez les tranches les unes sur les autres de façon à avoir un tas bien aligné.

4 - Coupez les tranches empilées dans la longueur afin d'obtenir des petits bâtonnets fins et réguliers.

SABATIER® INTERNATIONAL

COUTEAU CHEF

Le couteau Chef est le couteau indispensable de tout cuisinier.
Il permet de découper, hacher et émincer facilement l'ensemble des aliments.

Lame large et rigide au tranchant d'une grande finesse

Poids idéal qui offre un bon équilibre pour des coupes amples

SABATIER 123456789 Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	

2 072011 134744

COUTEAU CHEF
LAME DE 20 CM

~~54,95€~~ **2€** avec **55 vignettes**

CFI-12154_COLLECTOR SABATIER_148x210-V2.indd 6-7 13/01/2022 17:16

COMMENT DÉCOUPER DES SASHIMIS DE SAUMON ?

1 - Retirez la peau de votre filet. Pour ce faire, coupez la peau au niveau d'un coin. Puis, en tenant fermement la peau, faites glisser le couteau sur toute la longueur.

2 - Enlevez le gras du filet en coupant sur quelques millimètres en positionnant votre couteau à plat.

3 - Coupez le filet en deux dans le sens de la longueur.

4 - Enfin, coupez à la perpendiculaire, des tranches d'environ 5 mm.

SABATIER® INTERNATIONAL

COUTEAU SANTOKU

Le couteau Santoku est LE couteau des Chefs japonais qui s'impose dans les cuisines françaises. Il permet de ciseler tout en finesse des légumes ou de tailler, détailler en pièces plus épaisses les poissons et viandes.

Lame alvéolée empêchant les aliments d'adhérer à celle-ci

Un équilibre parfait associé à une belle hauteur de coupe

SABATIER 123456789 Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50						

2 072011 134737

COUTEAU SANTOKU
LAME DE 18 CM

~~50,95€~~ **2€** avec **50 vignettes**

CFI-12154_COLLECTOR SABATIER_148x210-V2.indd 8-9 13/01/2022 17:16

Photo non contractuelle

COMMENT DÉCOUPER PARFAITEMENT UN POULET ?

1 - Saisissez votre couteau avec l'index, le pouce tenant la lame, et les autres doigts recourbés autour du manche, pour un meilleur contrôle.

2 - Plantez une fourchette dans le poulet pour bien le maintenir.

3 - Commencez par les cuisses. Incisez la peau entre le flanc et la cuisse tout en la poussant vers l'extérieur. Puis, arrivé à la jointure, donnez un coup de couteau pour détacher la cuisse.

4 - Ensuite, coupez les « blancs » en incisant au milieu du poulet sur toute la longueur. Puis, détachez la chair en longeant la carcasse jusqu'à l'aile.

5 - Finissez en séparant le « blanc » de l'aile en coupant à la jointure.

SABATIER®
INTERNATIONAL

COUTEAU À TRANCHER

Le couteau à trancher est dédié à découper les rôtis, gigots ou côtes.
Il peut également servir à lever les filets de poisson ou même à préparer des carpaccios et des tartares.

Pointe et lame étroites pour une meilleure pénétration

Très maniable, permettant une découpe de précision

SABATIER 123456789 Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45			

2 072011 134720

COUTEAU À TRANCHER
LAME DE 20 CM

~~44,95€~~ **2€** avec **45 vignettes**

CFI-12154_COLLECTOR SABATIER_148x210-V2.indd 10-11 13/01/2022 17:16

COMMENT LEVER DES SUPRÊMES D'AGRUMES ?

1 - Tranchez les deux extrémités du fruit, puis posez-le sur un des côtés plats.

2 - Pelez à vif avec le couteau en épousant la forme du fruit : veillez à bien enlever la peau avec la membrane blanche.

3 - Ensuite, tenez l'agrume dans votre main et glissez la lame du couteau entre chaque membrane blanche jusqu'au cœur du fruit. Vous obtenez ainsi des quartiers de chair appelés suprêmes.

SABATIER® INTERNATIONAL

COUTEAU UNIVERSEL

Le couteau universel est très utile pour les petits travaux de préparation tels que détailler les légumes et les fruits, lever les suprêmes d'agrumes ou même couper les sandwichs.

Lame rigide et crantée pour une meilleure efficacité de coupe

Excellente prise en main, offrant une grande maniabilité

SABATIER 123456789 Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35					

2 072011 134706

COUTEAU UNIVERSEL
LAME DE 13 CM

~~34,95€~~ **2€** avec **35 vignettes**

CFI-12154_COLLECTOR SABATIER_148x210-V2.indd 12-13 13/01/2022 17:17

COMMENT UTILISER UN COUTEAU D'OFFICE ?

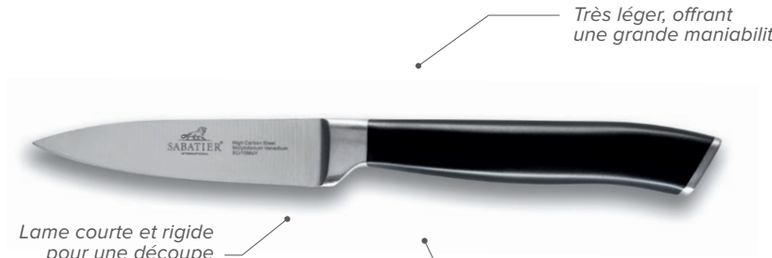
Vous pouvez tenir le couteau avec le tranchant de la lame face au pouce pour éplucher les fruits à peau fine et les légumes, les couper en petits morceaux ou encore nettoyer des champignons.

Vous pouvez aussi utiliser ce couteau, de la même façon qu'un scalpel, pour effectuer les tâches les plus délicates sur la viande, telles que retirer les nerfs ou des morceaux de gras.

SABATIER® INTERNATIONAL

COUTEAU D'OFFICE

Le couteau d'office est un couteau polyvalent et facile à prendre en main. Il est idéal pour peler, épépiner, couper en dés ou en rondelles les légumes et les champignons.



SABATIER 123456789 Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25							

2 072011 134690

COUTEAU D'OFFICE
LAME DE 9 CM

~~24,95€~~ **2€** avec **25 vignettes**

CFI-12154_COLLECTOR SABATIER_148x210-V2.indd 14-15 13/01/2022 17:17