MURE & PEYROT

CATALOGUE

BOULANGERIE

PORTE-LAMES, LAMES DE BOULANGER
ET ACCESSOIRES POUR LA BOULANGERIE

BLADE HOLDERS, BAKER'S BLADES
AND ACCESSORIES FOR BAKERY

SOPORTES DE CUCHILLAS, CUCHILLAS DE PANADERO
Y ACCESORIOS PARA LA PANADERIA



INNOVATION,
SÉCURITÉ ET
PERFORMANCE

SILVER | Top 15%
ecovadis
Sustainability Rating
JUN 2026

Mure & Peyrot
Palme d'Or de
l'Industrie Coutelière 2026
Comité de France

MURE & PEYROT



Leader français pour les couteaux de sécurité et les lames industrielles

Grâce à une maîtrise totale de ses moyens de production et à une écoute des besoins de ses clients Mure & Peyrot conçoit, développe et industrialise des couteaux toujours plus performants et sécurisants.
Pour une constance de qualité, nos lames sont fabriquées en continu à partir de rouleau en acier avec une teneur supérieure à 13% de Cr.

French leader for safety knives and industrial blades

We are proud to celebrate with you our 115th anniversary. Our legacy is based on the evolution of knives and blades throughout the decades. We bring together experience and professionalism with constant striving for innovation.
The longtime trust of our customers in over 70 countries around the world is our greatest accomplishment.
For consistency in quality, our stainless steel blades are manufactured continuously from steel rolls with a high chromium content above 13%.

Líder francés para los cutters de seguridad y las cuchillas industriales

Gracias a un control total de sus medios de producción y a la escucha permanente de las necesidades de sus clientes, Mure & Peyrot concibe, desarrolla e industrializa cutters cada vez más seguros y de mejor calidad.
Para una constancia de calidad, nuestras cuchillas están hechas en continuo a partir de una bobina en acero con alto contenido de carbono (superior a 13%).

NOTRE GAMME BOULANGERIE EST COMPOSÉE DE COUTEAUX ET DE LAMES ALIMENTAIRES ET DÉTECTABLES.

Dans le but de répondre au mieux à vos attentes, Mure & Peyrot a souhaité respecter les normes françaises car ces dernières sont plus sévères que les normes européennes pour les couteaux de sécurité et les lames industrielles.
Par exemple, l'arrêté du 13 janvier 1976 exige que les lames inox alimentaires soient composées de 13% minimum de chrome alors que les normes européennes n'exigent que 12,5% de chrome. Ce choix vous assure donc d'être en accord avec la réglementation française et européenne. Il induit, en revanche, l'achat d'aciers spéciaux et explique le coût de nos produits.
Mure & Peyrot a aussi choisi de proposer une gamme apte au contact des denrées aqueuses, acides, alcoolisées et grasses (hors produits laitiers) dans les conditions prévues pour chaque objet considéré (Règlement cadre (CE) n°1935/2004, l'Arrêté français du 13/01/1976 - Norme NF A 36 711, règlements et directives associées, Règlement cadre (CE) n°10/2011 pour les pièces en matière plastique).
Mure & Peyrot a choisi de concevoir et industrialiser une gamme détectable pour que les produits soient automatiquement reconnus par les détecteurs de métaux, en cas de chute ou perte des couteaux lors du déconditionnement et/ou de la production.
Nos produits sont détectables à partir de 3 mm de diamètre de billes inox.

To obtain this above information in English, do not hesitate to contact us. You will thus find out why we have chosen to design, develop and manufacture this new detectable products adapted to the food industry.

Para conseguir las informaciones más abajo en español, no duden en contactarnos. Así, podrían descubrir porque hemos decidido concebir, desarrollar e industrializar esta nueva gama alimentaria y detectable.



Couteau de scarification pour pains de campagne, bio, céréales.
Knife for farmhouse, cereals and bio bread.
Cúter para escarificar los panes de cereales y bio.

Couteau de scarification pour baguettes.
Scoring knife for baguette.
Cúter para escarificar barra.

Apte au contact alimentaire.
Apt for food contact.
Para contacto con alimentos.

Couteaux jetables, la lame ne se change pas.
Disposable knives, no blade change.
Cutters deschables, la cuchilla no puede cambiarse.

Ambidextre
For right and left handed users
Ambidiestro

Léger
Light
Ligero

Sécurité renforcée
Enhanced security
Seguridad reforzada

Ergonomique
Ergonomic
Ergonómico

Permet d'éviter les TMS
Avoids MSDs
Permite evitar los TME

Résistant aux produits lessiviels
Resistant to detergents
Resistente a los detergentes

Pour la coupe des cartons simple cannelure
For cutting single-groove cardboards
Para el corte de cartón con acanaladura simple

Pour la coupe des adhésifs d'emballage
For cutting packaging adhesives
Para el corte de cintas adhesivas

Pour la coupe des films plastiques
For cutting plastic films
Para el corte de filme plástico

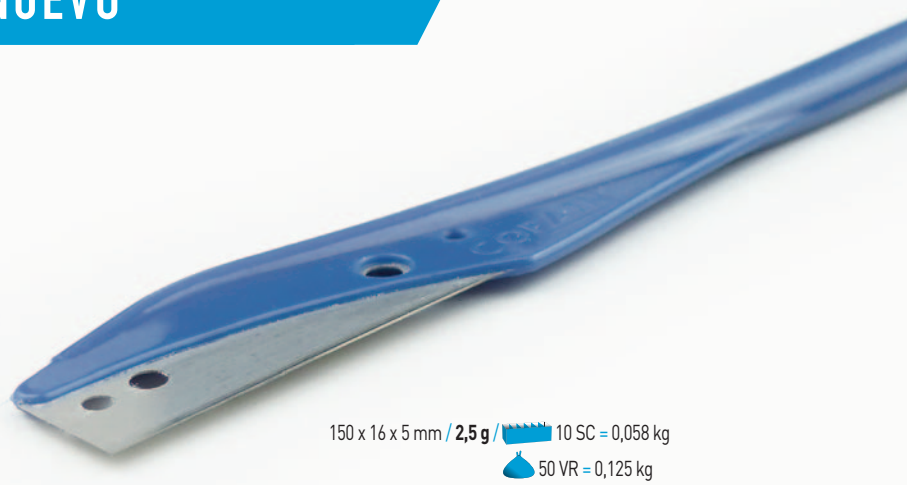
Pour la coupe des liens d'emballage
For cutting packaging links
Para el corte de los flejes

Les instructions d'utilisation des couteaux présentés dans ce catalogue doivent être suivies scrupuleusement. Le non-respect ou la mauvaise utilisation de nos produits entraîne le transfert partiel voire total des responsabilités. Mure & Peyrot se réserve le droit d'améliorer ses produits à tout moment.
Instructions for use of knives shown in this catalogue must be carefully followed. Non-compliance or misuse of our products results in partial or total transfer of responsabilities. Mure et Peyrot reserves the right to improve its products at any time.
Las instrucciones de utilización de los cutters presentados en este catálogo deben ser seguidas escrupulosamente. El incumplimiento o la mala utilización de nuestros productos provoca la transferencia parcial si no total de las responsabilidades. Mure et Peyrot se reserva el derecho de mejorar sus productos en cualquier momento.

NOUVEAUTÉ / NEW / NUEVO

COPAIN

177.1.000



150 x 16 x 5 mm / **2,5 g** / 10 SC = 0,058 kg
50 VR = 0,125 kg
Ep. lame 0,15 mm / Blade thk 0,15 mm / Esp. de la cuchilla 0,5 mm

SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉ POUR UN GRIGNAGE FACILE ET CRÉATIF

Sa forme facilite le grignage, comme un pinceau, pour accroître la créativité du boulanger.
En matière composite alimentaire avec une lame en inox.

Lame de boulanger pour pains de campagne, bio, céréales.

Lame de boulanger pour baguettes.

Sécurité
Aucun changement de lame (couteau jetable).
Livré avec une protection amovible sur la lame.

Caractéristiques
- Finesse et ergonomie du manche.
- Très bonne prise en main pour un bon confort gestuel.
- Très léger : 2,5 g.
- Pour droitier et gaucher.
- Lame surmoulée en acier inoxydable (> 13% de chrome).
- Résiste à l'acétone et aux produits lessiviels.
- Livré en boîte distributrice de 10 couteaux.
- Agrément alimentaire attribué par LNE.

SPECIALLY DESIGNED FOR A EASY AND CREATIVE NIBBLING

Its shape facilitates nibbling, like a brush, to increase the creativity of the baker.
Made of food-grade composite material with a stainless steel blade.



Baker's blade for farmhouse, cereals and bio bread.

Baker's blade for scoring baguette.

Safety
No blade change (disposable knife). Delivered with a removable blade guard.

Characteristics
- Handle finesse and ergonomy.
- Very good handling for a gestual comfort.
- Very light: 2,5 g.
- For right and left handed.
- Overmolded blade stainless steel (> 13% de chrome).
- Resistant to acetone and detergents.
- Delivered in a dispenser box of 10 knives.
- Food approval awarded by LNE.

ESPECIALMENTE ESTUDIADO PARA UNA ESCARIFICACIÓN Y CREATIVIDAD

Su forma facilita la raya, como un pincel, para aumentar la creatividad del panadero.
En material compuesto alimentario con una cuchilla en acero inoxidable.









Cuchilla de panadero para escarificar los panes de cereales y bio.

Cuchilla de panadero para escarificar barra.

Seguridad
No cambia de cuchilla (cúter desechable). Viene con un protector de cuchilla extraíble.

Caracteristicas
- Fineza y ergonomía del mango.
- Muy buen mantenimiento en la mano, conforte gestual.
- Muy ligero : 2,5 g.
- Para usuarios diestros y zurdos.
- Cuchilla sobre inyectada en acero inoxidable (> 13% de croma).
- Resiste a la acetona y al detergente.
- Delibrado en caja distribuidora de 10 cutters.
- Aprobación LNE.

VR : EN VRAC / IN BULK / DE GRANEL • SC : SUR CARTE / SKIN PACK / SOBRE CARTA

FOURNIL

125.1.000



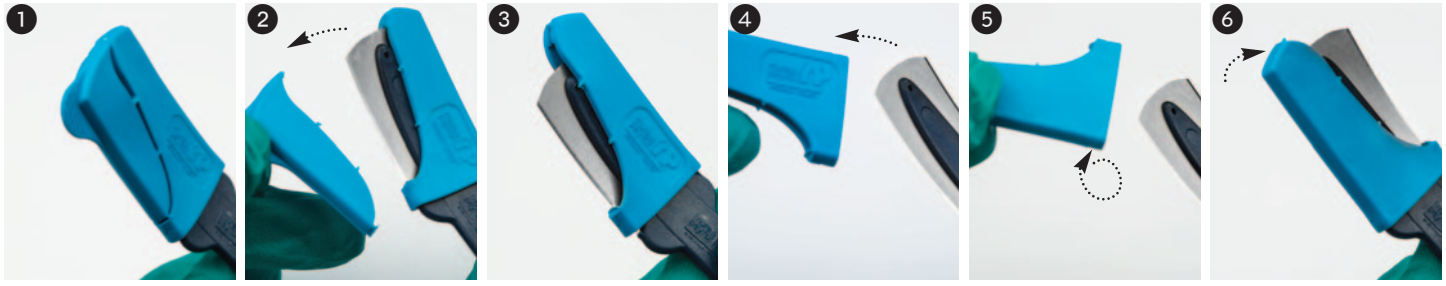
143 x 32 x 4 mm / **10 g** / 20 SC = 0,242 kg / 100 VR = 1,000 kg
Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la cuchilla 0,10 mm

Lame de boulanger jetable pour la scarification droite de tous les pains et baguettes.
Spécialement étudiée, sa forme facilite la scarification droite. En matière alimentaire.
Sécurité
Protection de lame amovible et séparable (brevetée). Aucun changement de lame (couteau jetable).
Caractéristiques
• Ergonomie du manche • Très bonne prise en main pour un bon confort gestuel • Très léger : 10 g
• Pour droitier et gaucher • Lame surmoulée en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome)

Disposable baker's blade for straight scoring of all breads and baguettes.
Specially designed, its shape facilitates straight scoring of all breads and baguettes.
In food composite material.
Safety
Removable, separable and patented blade protection. No blade change (disposable knife).
Characteristics
• Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 10 g
• For right and left handed • Overmolded blade in food and detectable stainless steel (> 13% Cr)

Cuchilla de panadero para escarificación recta de todos los panes y baguettes.
Especialmente estudiad, su forma curvada facilita la escarificación debajo de la corteza de todos los panes y baguettes.
En material compuesto alimentario.
Seguridad
Protección lateral al inicio de la cuchilla (patentada). La cuchilla no se cambia. (cúter desechable).
Caracteristicas
• Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, conforte gestual • Ligero : 10 g
• Para usuarios diestros y zurdos • Cuchilla sobre inyectada en acero inoxidable alimentario y detectable (> 13% de cromo)





LONGUET

128.1.436



153 x 24 x 4 mm / **9,4 g** / 10 SC = 0,118 kg
Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la cuchilla 0,10 mm

Porte-lame pour la scarification droite de tous les pains et baguettes.
Le manche en hélice, de part sa forme, s'adapte à toutes les méthodes de travail. En matière alimentaire.
Sécurité Protection latérale à l'amorce de la lame. Livré avec un capuchon de protection.
Caractéristiques • Ergonomie du manche • Très bonne prise en main, bon confort gestuel • Léger : 9,4 g • Pour droitier et gaucher • Livré avec une lame type rasoir, numérotée aux 4 coins, en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome) • Changement de lame facile

Blade holder for straight scoring of all breads and baguettes.
Specially designed, its shape facilitates straight of all breads and baguettes. In food composite material.
Safety Side protection. Protective cap.
Characteristics • Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 9,4 g • For right and left handed
• Delivered with a razor-type blade numbered in all 4 corners in food and detectable stainless steel (> 13% Cr)
• Easy blade change





Soporte de cuchilla para escarificación recta de todos los panes y baguettes.
Especialmente estudiad, su forma facilita la escarificación debajo de la corteza de todos los panes y baguettes.
En material compuesto alimentario.
Seguridad Protección lateral al inicio de la cuchilla. Tapón de protección.
Caracteristicas • Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, conforte gestual • Ligero : 9,4 g.
• Para usuarios diestros y zurdos • Entregado con una cuchilla tipo navaja numerada en las 4 esquinas, en acero inoxidable alimentario y detectable (> 13% de cromo) • Cambio de cuchilla sencillo

LAMES / BLADES / CUCHILLAS

REF 436.1 ALD | 0,1 mm



22 mm

43 mm

REF 536.1 ALD | 0,1 mm



22 mm

43 mm

Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr • Food and detectable stainless steel blade +13 % Cr • Cuchilla en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.

VR : EN VRAC / IN BULK / DE GRANEL • SC : SUR CARTE / SKIN PACK / SOBRE CARTA

LANDAISE

101.1.436





139 x 25 x 4 mm / **13,6 g** / 10 SC = 0,164 kg
Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la cuchilla 0,10 mm

Porte-lame pour la scarification droite de tous les pains et baguettes.
En matière alimentaire et détectable.
Sécurité
Livré avec un capuchon de protection.
Caractéristiques
• Ergonomie du manche • Très bonne prise en main, bon confort gestuel • Léger : 13,6 g • Pour droitier et gaucher • Livré avec une lame type rasoir, numérotée aux 4 coins, en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome) • Changement de lame facile • S'adapte sur le Scarlette

Blade holder for straight scoring of all breads and baguettes.
In food and detectable composite material.
Safety
Protective cap.
Characteristics
• Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 13,6 g • For right and left handed • Delivered with a razor-type blade numbered in all 4 corners in food and detectable stainless steel (> 13% Cr) • Easy blade change • Adaptable for Scarlette

Soporte de cuchilla para escarificación recta de todos los panes y baguettes.
En material compuesto alimentario y detectable.
Seguridad
Tapón de protección.
Caracteristicas
• Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, confort gestual • Ligero : 13,6 g. • Para usuarios diestros y zurdos • Entregado con una cuchilla tipo navaja numerada en las 4 esquinas, en acero inoxidable alimentario y detectable (> 13% de cromo) • Cambio de cuchilla sencillo • Se adapta en Scarlette

ADOUR

123.1.436





141 x 19 x 14 mm / **12 g** / 10 SC = 0,166 kg
Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la cuchilla 0,10 mm

Porte-lame pour la scarification courbée de tous les pains et baguettes.
La lame est incurvée pour faciliter la scarification. En matière alimentaire et détectable.
Sécurité
Protection latérale. Livré avec un capuchon de protection.
Caractéristiques
• Ergonomie du manche • Très bonne prise en main, bon confort gestuel • Léger : 12 g • Pour droitier et gaucher • Livré avec une lame type rasoir, numérotée aux 4 coins, en acier inoxydable (> 13% de chrome) • Changement de lame facile • S'adapte sur le Scarlette

Blade holder for curved scoring of all breads and baguettes.
Specially designed, its shape facilitates curved scoring of all breads and baguettes. In food and detectable composite material.
Safety
Side protection. Protective cap.
Characteristics
• Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 12 g • For right and left handed • Delivered with a razor-type blade numbered in all 4 corners in food and detectable stainless steel (> 13% Cr) • Easy blade change • Adaptable for Scarlette

Soporte de cuchilla para escarificación curva de todos los panes y baguettes.
Especialmente estudiad, su forma facilita la escarificación debajo de la corteza de todos los panes y baguettes. En material compuesto alimentario y detectable.
Seguridad
Protección lateral al inicio de la cuchilla. Tapón de protección.
Caracteristicas
• Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, confort gestual • Ligero : 12 g. • Para usuarios diestros y zurdos • Entregado con una cuchilla tipo navaja numerada en las 4 esquinas, en acero inoxidable alimentario y detectable (> 13% de cromo) • Cambio de cuchilla sencillo • Se adapta en Scarlette

LAMES / BLADES / CUCHILLAS

REF 436.1 ALD
0,1 mm



22 mm
43 mm

REF 536.1 ALD
0,1 mm



22 mm
43 mm

Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr • Food and detectable stainless steel blade +13 % Cr • Cuchilla en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.



SC : SUR CARTE / SKIN PACK / SOBRE CARTA

BOULANGE

129.1.436





150 x 22 x 15 mm / **9 g** / 10 SC = 0,134 kg
Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la cuchilla 0,10 mm

Porte-lame pour la scarification courbée de tous les pains et baguettes.
Le manche en hélice, de part sa forme, s'adapte à toutes les méthodes de travail.
En matière alimentaire.

Sécurité
Protection latérale à l'amorce de la lame. Livré avec un capuchon de protection.

Caractéristiques
• Ergonomie du manche • Très bonne prise en main, bon confort gestuel • Léger : 9 g • Pour droitier et gaucher • Livré avec une lame type rasoir, numérotée aux 4 coins, en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome) • Changement de lame facile

Blade holder for curved scoring of all breads and baguettes.
Specially designed, its shape facilitates curved scoring of all breads and baguettes.
In food composite material.

Safety
Side protection. Protective cap.

Characteristics
• Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 9 g • For right and left handed • Delivered with a razor-type blade numbered in all 4 corners in food and detectable stainless steel (> 13% Cr) • Easy blade change

Soporte de cuchilla para escarificación curva de todos los panes y baguettes.
Especialmente estudiad, su forma facilita la escarificación debajo de la corteza de todos los panes y baguettes.
En material compuesto alimentario.

Seguridad
Protección lateral al inicio de la cuchilla. Tapón de protección.

Caracteristicas
• Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, conforte gestual • Ligero : 9 g. • Para usuarios diestros y zurdos • Entregado con una cuchilla tipo navaja numerada en las 4 esquinas, en acero inoxidable alimentario y detectable (> 13% de cromo) • Cambio de cuchilla sencillo

LAMES / BLADES / CUCHILLAS



Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr • Food and detectable stainless steel blade +13 % Cr • Cuchilla en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.



CAMPINETTE

14.0.000



89 x 14 x 4 mm / **3,3 g** / 10 VR = 0,033 kg
Ep. lame 0,6 mm / Blade thk 0,6 mm / Esp. de la cuchilla 0,6 mm

Porte-lame pour la scarification droite de tous les pains et baguettes.
Ce manche améliore l'emploi de la lame dentée Campinox. En matière alimentaire et détectable.

Sécurité
Lame longue, peu de contact avec celle-ci. Le manche sert de "range-lame" au repos.

Caractéristiques
• Très bonne prise en main pour un bon confort gestuel • Très léger : 3,3 g • Grande longueur de coupe : 36 mm • Pour droitier et gaucher • Lame dentée en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome) • S'adapte sur le Scarlette

Blade holder for straight scoring of all breads and baguettes.
Improves the use of Campinox blades for scoring breads and baguettes. In food and detectable composite material.

Safety
Long blade, no contact with it. The handle can be used as a "blade holder" at rest.

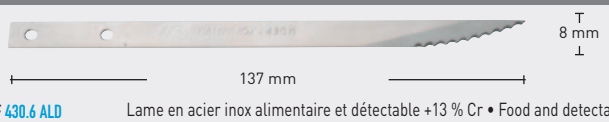
Characteristics
• Very good handling, gestual comfort • Very light: 3,3 g • Cutting lenght: 36 mm • For right and left handed • Straight toothed blade in food and detectable stainless steel (> 13% Cr) • Adaptable for Scarlette

Soporte de cuchilla para escarificación recta de todos los panes y baguettes.
Mejora la utilización Campinox para la escarificación de los panes y baguettes.
En material compuesto alimentario y detectable.

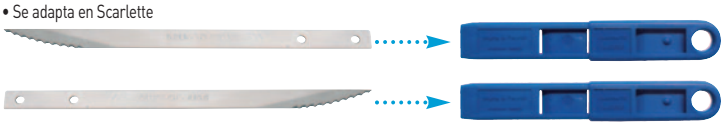
Seguridad
Cuchilla larga, poco contactos con ella. El mango puede servir de "guarda cuchilla" al descanso.

Caracteristicas
• Muy buen mantenimiento en la mano, conforte gestual • Ligero : 3,3 g • Gran longitud de corte : 36 mm • Para usuarios diestros y zurdos • Cuchilla dentada en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr) • Se adapta en Scarlette

LAMES / BLADES / CUCHILLAS



REF 430.6 ALD "Campinox" | 0,6 mm — Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr • Food and detectable stainless steel blade +13 % Cr • Cuchilla en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.



VR : EN VRAC / IN BULK / DE GRANEL • SC : SUR CARTE / SKIN PACK / SOBRE CARTA

BORDELAISE

19.1.436





141 x 25 x 4 mm / **11 g** / 10 SC = 0,144 kg
Ep. lame 0,10 mm / Blade thk 0,10 mm / Esp. de la cuchilla 0,10 mm

Porte-lame pour la scarification droite et courbée de tous les pains et baguettes.
Une pièce intérieure en acier inox permet de courber la lame manuellement.
En matière alimentaire.

Sécurité
Protection latérale à l'amorce de la lame. Livré avec un capuchon de protection.

Caractéristiques
• Ergonomie du manche • Très bonne prise en main, bon confort gestuel • Léger : 11 g • Pour droitier et gaucher • Livré avec une lame type rasoir, numérotée aux 4 coins, en acier inoxydable alimentaire et détectable (> 13% de chrome) • Changement de lame facile • S'adapte sur le Scarlette

Blade holder for straight and curved scoring of all breads and baguettes.
Specially designed, its shape facilitates all scorings of all breads and baguettes.
In food composite material.

Safety
Side protection. Protective cap.

Characteristics
• Ergonomic handle • Very good handling, gestual comfort • Light: 11 g • For right and left handed • Delivered with a razor-type blade numbered in all 4 corners in food and detectable stainless steel (> 13% Cr) • Easy blade change • Adaptable for Scarlette

Soporte de cuchilla para escarificación recta y curva de todos los panes y baguettes.
Especialmente estudiad, su forma facilita la escarificación debajo de la corteza de todos los panes y baguettes.
En material compuesto alimentario.

Seguridad
Protección lateral al inicio de la cuchilla. Tapón de protección.

Caracteristicas
• Ergonomía del mango • Muy buen mantenimiento en la mano, conforte gestual • Ligero : 11 g. • Para usuarios diestros y zurdos • Entregado con una cuchilla tipo navaja numerada en las 4 esquinas, en acero inoxidable alimentario y detectable (> 13% de cromo) • Cambio de cuchilla sencillo • Se adapta en Scarlette

LAMES / BLADES / CUCHILLAS

REF 436.1 ALD
0,1 mm



22 mm
43 mm

REF 536.1 ALD
0,1 mm



22 mm
43 mm

Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr • Food and detectable stainless steel blade +13 % Cr • Cuchilla en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.







MURE & PEYROT

ALD : alimentaire et détectable.
ALD: food and detectable.
ALD: alimentos y detectables.

Mure & Peyrot est la seule entreprise européenne à fabriquer des couteaux alimentaires et détectables. Nous mettons à disposition les certificats établis par les organismes compétents.

Tous nos couteaux de type alimentaire sont de couleur bleue car aucun aliment n'existe en cette couleur (ce qui facilite leur repérage). Sa fine couverture de métal le rend détectable en cas de chute du couteau dans une préparation alimentaire en cours. Nos lames sont elles aussi détectables pour les mêmes raisons.

Mure & Peyrot is the only European company to manufacture food-grade, detectable knives. We provide the certificates issued by the relevant authorities.

All our food knives are blue because no food exists in this colour (which makes them easier to find). The thin metal cover makes it detectable if the knife falls into a food preparation in progress. Our blades are also detectable for the same reason.

Mure & Peyrot es la única empresa europea que fabrica cuchillos para uso alimentario y detectables. Ponemos a su disposición los certificados expedidos por los organismos competentes.

Todos nuestros cutters para alimentos son azules porque no existe ningún alimento de este color (lo que facilita su localización). Su fina cubierta metálica hace que sea detectable si el cúter cae en una preparación de alimentos en curso. Nuestras cuchillas también son detectables por la misma razón.

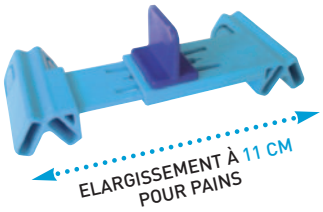
SC : SUR CARTE / SKIN PACK / SOBRE CARTA

SCARLETTE

12.0.000







100 x 50 x 40 mm / **31 g** / 10 VR= 0,310 kg

Support pour la scarification droite ou courbée (selon couteau employé) des baguettes et des pains.
Ce support permet de recevoir deux couteaux afin d'augmenter la productivité en multipliant par 2 le nombre de baguettes ou de pains scarifiés, en un seul mouvement.
La Scarlette est extensible afin de pouvoir choisir la largeur de l'espace entre les deux couteaux. (de 8 cm à 11 cm d'écartement).
En matière alimentaire.

Sécurité
Lors de son utilisation, la main est éloignée des lames.

Avantage
Amélioration de la productivité.

Caractéristiques
• Très bonne prise en main pour un bon confort gestuel • Léger : 31 g • Pour droitier et gaucher
• S'adapte à 5 porte-lames différents (scarification droite ou courbée) • Changement de couteau facile

Support for straight or curved scoring (depending on the knife used) of baguettes and breads.
Specially designed, it increases productivity by multiplying by 2 the number of baguettes or scarified breads in a single movement. The Scarlette is extendable in order to be able to choose the width of the space between the two knives. (from 8 cm to 11 cm apart).
In food composite material.

Safety
In use, the hand is kept away from the blades.

Assets
Improved productivity.

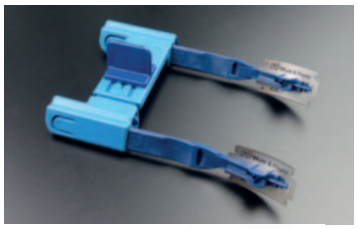
Characteristics
• Very good grip, gestural comfort • Light: 31 g • For right and left handed • Holds 5 different blade holders (straight or curved scoring) • Ease of installation of the scoring blade holders on the support

Soporte recibiendo 2 cutters para la escarificación.
Especialmente estudiado, permite de aumentar la productividad multiplicando por 2 el numero de baguettes o de panes escarificados en un solo movimiento. Soporte extensible permitiendo la variación de espacio entre los dos cutters (8 a 11 cm de distancia).
En material compuesto alimentario.

Seguridad
Cuando está en uso, la mano se mantiene alejada de las cuchillas.

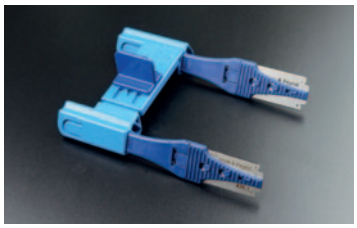
Ventajas
Productividad mejorada.

Caracteristicas
• Muy buen mantenimiento en la mano, conforte gestual • Ligero : 31 g • Para usuarios diestros y zurdos • Se adapta a 5 soportes de cuchillas diferentes (escarificación recta o curva) • Fácil cambio de soportes de cuchillas



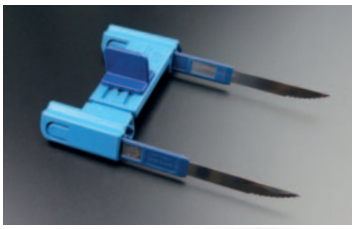
SCARLETTE
+ ADOUR





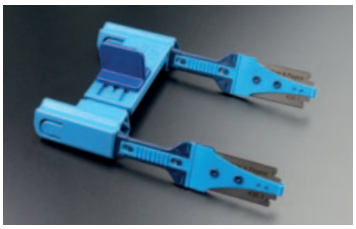
SCARLETTE
+ LANDAISE





SCARLETTE
+ CAMPINETTE





SCARLETTE
+ BORDELAISE

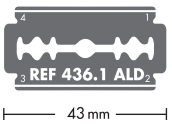




VR : EN VRAC / IN BULK / DE GRANEL

436.1 ALD ▮0,1 mm







43 x 22 x 0,1 mm / 10 x 10 = 0,108 kg / ▮= 0,2 mm / > = 12° / = 57

Lame type rasoir numérotée aux 4 coins.
Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr.
Livrée en boîte carton.
Produits associés Landaise, Adour, Bordelaise, Longuet, Boulange.

Razor type blade numbered at the 4 corners.
Blade in food and detectable stainless steel (> 13% Cr).
Delivered in cardboard box.
Related products Landaise, Adour, Bordelaise, Longuet, Boulange.

Cuchilla tipo afeitar numerada en las 4 esquinas.
Cuchilla en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.
Entregada en caja cartón.
Productos asociados Landaise, Adour, Bordelaise, Longuet, Boulange.

536.1 ALD ▮0,1 mm







43 x 22 x 0,1 mm / 10 x 10 = 0,128 kg / ▮= 0,1 mm / > = 12° / = 58

Lame type rasoir numérotée aux 4 coins.
Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr.
Livrée en dispenser.
Produits associés Landaise, Adour, Bordelaise, Longuet, Boulange.

Razor type blade numbered at the 4 corners.
Blade in food and detectable stainless steel (> 13% Cr).
Delivered in dispenser.
Related products Landaise, Adour, Bordelaise, Longuet, Boulange.

Cuchilla tipo afeitar numerada en las 4 esquinas.
Cuchilla en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.
Entregada en dispensador.
Productos asociados Landaise, Adour, Bordelaise, Longuet, Boulange.

Produits associés 436.1 ALD - 536.1 ALD / Related products 436.1 ALD - 536.1 ALD / Productos asociados 436.1 ALD - 536.1 ALD


LANDAISE

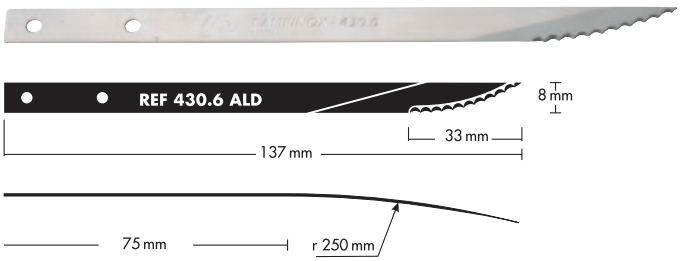

ADOUR


BOULANGE


BORDELAISE


LONGUET

430.6 ALD "CAMPINOX" ▮0,6 mm



137 x 8 x 0,6 mm / 10 = 0,048 kg /
▮= 0,6 mm / > = 3° - 30° / = 58

Lame droite dentée.
Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr. Sa forme et son traitement évitent l'accrochage de la pâte.
Le crantage biseauté facilite l'évacuation de la pâte.
Produits associés Campinette. Scarification industrielle (type MECATHERM.)

Straight toothed blade.
Blade in food and detectable stainless steel (> 13% Cr). Its shape and treatment prevent the dough from sticking.
The beveled notch facilitates the evacuation of the dough.
Related products Campinette. Industrial scoring (MECATHERM type).

Cuchilla dentada recta.
Cuchilla en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr. Su forma y tratamiento evitan que la masa se pegue.
La muesca biselada facilita la evacuación de la masa.
Productos asociados Campinette. Escarificación industrial (tipo MECATHERM).


Lame adaptée pour la boulangerie industrielle
Blade suitable for industrial bakeries
Cuchilla apta para panaderías industriales

Produit associé / Related product / Producto asociado


CAMPINETTE

VR : EN VRAC / IN BULK / DE GRANEL • SC : SUR CARTE / SKIN PACK / SOBRE CARTA

SOFIAC 2 ALD

86.1.489



179 x 68 x 10 mm / **66 g** / 10 SC = 0,960 kg

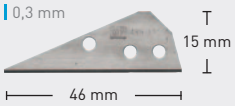
Couteau de sécurité multi-usage.
Idéal pour tout travail de manutention, ouvrir les cartons et les emballages. En matière alimentaire et détectable.
Sécurité Pas de contact avec la lame lors de son utilisation.

Multi-purpose safety knife.
Ideal for all handling work, opening boxes and packaging. In food and detectable composite material.
Safety No contact with the blade during use.

Cúter de seguridad multi-uso.
Ideal para todo trabajo de manutención, abrir cartones y emballages. En material compuesto alimentario y detectable.
Seguridad No contacto con la cuchilla cuando se utiliza.

LAMES / BLADES / CUCHILLAS

REF 489.3 ALD



Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr • Food and detectable stainless steel blade +13 % Cr • Cuchilla en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.





QUAIRIE ALD

160.1.452 A



161 x 78 x 26 mm / **94 g** / 10 SC = 1,240 kg

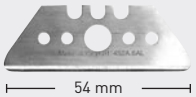
Couteau de sécurité à lame rétractable.
Idéal pour tout travail de manutention, ouvrir les cartons et les emballages. En matière alimentaire et détectable.
Sécurité Action de va et vient, la lame revient en lâchant la poignée. Blocage possible au repos.

Safety knife with a retractable blade.
Ideal for all handling works and for opening cardboard boxes and packagings. In food and detectable composite material.
Safety The blade retracts with the release of the trigger. Safety lock.

Cutter de seguridad con a cuchilla retractable.
Ideal para todo trabajo de manutención, abrir cartones y emballages. En material compuesto alimentario y detectable.
Seguridad Acción de ida y vuelta, la cuchilla vuelve soltando el tirador. Bloqueo posible cuando no se utiliza.

LAMES / BLADES / CUCHILLAS

REF 452A.6 ALD



Lame en acier inox alimentaire et détectable +13 % Cr • Food and detectable stainless steel blade +13 % Cr • Cuchilla en acero inoxidable alimentario y detectable +13% Cr.





CENON ALD

97.1.400



153 x 38 x 12 mm / **17 g** / 10 SC = 0,514 kg

Couteau de sécurité jetable en matière alimentaire et détectable.
Idéal pour ouvrir les emballages, défilmer, dessangler et déchirer.
Sécurité La lame n'est pas accessible pour l'utilisateur, aucun changement de lame.

Disposable safety knife made of food grade material and detectable.
Ideal for opening packages, unzipping, unstringing and tearing.
Safety The blade is not accessible to the user, no blade change.

Cúter de seguridad desechable de material alimentario y detectable.
Ideal para abrir paquetes, descomprimir, desatar y rasgar.
Seguridad La cuchilla no es accesible para el usuario, no hay cambio de cuchilla.



SC : SUR CARTE / SKIN PACK / SOBRE CARTA

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE EN FRANCE

PRIX - RÉVISION DU PRIX

La société MURE & PEYROT s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment, notamment en cas d'augmentation des coûts des matières premières et seront alors communiqués par tout moyen au client. Les prix de vente de nos produits sont eux en vigueur à la date de validation de la commande par la société MURE & PEYROT, tel qu'il figure dans la fiche de tarif jointe au courriel de confirmation de commande adressé au Client lui confirmant le prix de facturation, sur la base du tarif en vigueur au moment de la validation de la commande. Nos prix s'entendent hors taxes en Euro, franco de port et emballage en France métropolitaine à partir de 500 Euros net H.T. Nous ne pouvons pas accepter les commandes inférieures à 250 Euros H.T. Pour toute commande entre 250 Euros et 500 Euros H.T. un forfait port et emballage de 25 Euros H.T sera facturé.

ACCEPTATION

Les commandes transmises par nos agents ou représentants, ou adressées directement par nos clients, ne nous engagent que sous réserve d'acceptation de notre part. En aucun cas, les conditions de nos clients ne peuvent être opposées à nos conditions de vente.
LA PASSATION D'UNE COMMANDE IMPLIQUE L'ACCEPTATION DE NOS CONDITIONS SANS RÉSERVE. Nous n'acceptons aucun retour de marchandises sauf stipulation écrite par nous. Les Conditions Générales de Vente (CGV) sont opposables au Client qui reconnaît en avoir pris connaissances et les avoir expressément acceptées sans réserve avant de valider sa Commande. Toute passation de commande vaut acceptation des CGV. Les CGV constituent avec le Bon de Commande, le courriel de confirmation de la Commande le cas échéant et les factures, les documents contractuels opposables au Client et forment ensemble le contrat, à l'exclusion de tout autre, notamment de ses propres conditions générales de vente et/ou d'achat et/ou de ses propres bons de commandes. En cas de contradiction entre les CGV et le Bon de Commande, les dispositions du Bon de Commande prévalent. Toutes conditions dérogatoires aux présentes n'engagent MURE & PEYROT qu'à la condition d'avoir été acceptées par écrit. Les CGV applicables au Client sont celles en vigueur à la date de la Commande.

DÉLAIS

Les délais ne sont donnés qu'à titre indicatif et sans engagement de notre part.
Leur dépassement éventuel ne peut entraîner ni indemnité, ni pénalité de retard.

TRANSPORT

Toutes nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, même celles expédiées franco. Il incombe au destinataire de faire toutes les réserves et d'exercer son recours s'il y a lieu auprès du transporteur.

PAIEMENT

Nos marchandises sont payables, après acceptation, à 30 JOURS FIN DE MOIS de la date de la facture ou au départ des marchandises, net escompte. Pour tout report d'échéance, des frais de 0,5 % par jour seront appliqués. TOUTE COMMANDE IMPLIQUE L'ACCEPTATION DE NOS CONDITIONS.
De convention express, et sauf report sollicité à temps et accordé par nous, le défaut de paiement de nos fournitures à l'échéance fixée entraînera :

1 • L'exigibilité immédiate de toutes les sommes restant dues, quel que soit le mode (par traite ou non).
2 • L'exigibilité, à titre de dommages et intérêts et de clause pénale, d'une indemnité égale à 8% des sommes dues outre les intérêts légaux et les frais judiciaires éventuels.

COMPÉTENCE

Aucune réclamation ne sera admise passé un mois date de réception des marchandises. En cas de contestation, le tribunal de Commerce de Bordeaux est seul compétent, quelles que soient les réserves faites à ce sujet par le client. Nos traites ou acceptations de règlement ne font pas dérogation à cette clause attributive de juridiction.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

La société reste propriétaire des marchandises livrées jusqu'au paiement intégral du prix et le cas échéant de ses accessoires. Néanmoins, l'acquéreur assume la responsabilité pleine et entière des marchandises dès leur livraison.

RESPONSABILITÉ

Elle se limite, en cas de contestation, au remplacement de la marchandise sans aucune indemnité. La société MURE & PEYROT se réserve le droit à tout moment d'améliorer les produits de sa gamme.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES À L'ÉTRANGER

Consulter notre Service Export : mail@mure-peyrot.com

Export general sales terms

Contact our Export Department: mail@mure-peyrot.com

Condiciones generales de exportacion

Consultar nuestro Departamento Exportaciones : mail@mure-peyrot.com



DISTINCTION DU COMITÉ DE FRANCE

Le Comité de France est une organisation, qui a toujours eu pour vocation de distinguer et rendre hommage à ceux qui contribuent au prestige de la France et à son rayonnement économique, industriel ou culturel. Cette organisation, associé au Journal du Parlement, a souhaité distinguer notre entreprise de la Palme d'Or de l'Industrie Coutelière avec un Diplôme de Mérite et de Prestige National, notamment au travers de nos efforts d'innovation et notre gamme antibactérien.

AWARD FROM THE COMITÉ DE FRANCE

The Comité de France is an organisation whose mission has always been to recognise and honour those who contribute to France's prestige and its economic, industrial or cultural influence. This organisation, in association with the Journal du Parlement, has chosen to honour our company, the Palme d'Or de l'Industrie Coutelière, with a Diploma of Merit and National Prestige, in particular in recognition of our efforts in innovation and our antibacterial range.

DISTINCIÓN DEL COMITÉ DE FRANCIA

El Comité de Francia es una organización cuya vocación siempre ha sido distinguir y rendir homenaje a quienes contribuyen al prestigio de Francia y a su proyección económica, industrial o cultural. Esta organización, asociada al Journal du Parlement, ha querido distinguir a nuestra empresa, galardonada con la Palma de Oro de la Industria Cuchillera, con un Diploma de Mérito y Prestigio Nacional, en particular por nuestros esfuerzos en materia de innovación y nuestra gama antibacteriana.

1904 • 2026, 122 ANNÉES D'INNOVATION

Nous sommes fiers de pouvoir fêter avec vous la 122ème année d'existence de notre entreprise. Notre histoire s'est bâtie autour d'un sens aigu de l'évolution de l'utilisation des couteaux et des lames au cours des décennies. Artisanale, puis industrielle notre entreprise a conjugué son expérience et son professionnalisme à une volonté constante d'innovation.
La confiance sans cesse renouvelée de nos clients répartis dans plus de 70 pays dans le monde en est la plus belle démonstration.

1904 • 2026, 122 YEARS OF INNOVATION

We are proud to celebrate with you our 122th anniversary. Our legacy is based on the evolution of knives and blades throughout the decades. We bring together experience and professionalism with constant striving for innovation. The longtime trust of our customers in over 70 countries around the world is our greatest accomplishment.

1904 • 2026, 122 AÑOS DE INNOVACION

Estamos orgullosos de poder celebrar con ustedes el 122 aniversario de la existencia de nuestra empresa. Nuestra historia se ha construido alrededor de un agudo sentido de la evolución del uso de cutters y cuchillas durante décadas. Artesanal, luego industrial, nuestra empresa ha fusionado su experiencia y su profesionalismo para luchar por la innovación constante.
La continua confianza de nuestros clientes distribuidos en más de 70 países de todo el mundo, es la mejor de las recompensas que podamos obtener.

MURE & PEYROT

MURE & PEYROT
25, rue Roger Touton • BP 50120
Parc d'Activités Bordeaux Nord
33041 BORDEAUX CEDEX - FRANCE

Tél. : +33 (0)556 693 200 / E-mail : mail@mure-peyrot.com

Management System ISO 9001:2015
TÜVRheinland CERTIFIED
www.tuv.com ID 0910077061

SYNAMAP

ENTREPRISE FAMILIALE CENTENAIRE

Illustrations et document non contractuels - Edition 08/2026 - Gwendal Fournier Graphisme

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS SUR MURE-PEYROT.COM