

KATO
CARD GAME
KNIVESANDTOOLS

18

NEXT LEVEL GEAR



KNIVESANDTOOLS

Demko®
KNIVES

Découvrez Demko Knives, conçus par Andrew Demko, créateur de certains des systèmes de verrouillage de couteaux les plus robustes. Ces couteaux sont dotés du célèbre Shark-Lock : solide, sûr et facile à utiliser. Apprécies par les professionnels et les collectionneurs.



Découvrez KaTO !
Le jeu de cartes officiel
de Knivesandtools.



ATTENTION : UN JEU SI TRANCHANT QUE VOUS AUREZ BESOIN D'UN PANSEMENT POUR VOTRE EGO !

Chez Knivesandtools, nous adorons Next Level Gear. Dans ce magazine, nous présentons nos coups de cœur, de nouvelles marques excellentes ainsi que des classiques intemporels. Nous espérons que vous partagerez notre enthousiasme pour les outils de qualité ! Mais ce n'est pas tout ! Notre engagement ne se limite pas à offrir des produits de qualité supérieure. Nous nous efforçons également d'offrir un service client inégalé. Besoin de conseils ? Vous avez des questions ? N'hésitez pas à nous contacter ou à visiter votre compte personnel pour tout ce qui concerne les retours et la garantie. Nous serons ravis de vous assister.

Contact

France

Appelez le (+33) 9 751 881 28
info@knivesandtools.fr

Belgique

Appelez le (+32) 78 48 12 00
info@knivesandtools.be

Ouvert (les jours ouvrables) de 08 h 30 à 18 h 00

K KNIVES AND TOOLS



Découvrez ici tous
les produits de
cette édition !

Andrew Demko est l'un des plus grands noms du monde de la coutellerie. Il a développé pour la marque américaine Cold Steel plusieurs systèmes de verrouillage d'une résistance à toute épreuve, qui sont devenus extrêmement célèbres dans l'univers du couteau. Il applique désormais cette passion pour la technique pour Demko Knives.

Par exemple sur le AD20.5 fait à Taïwan avec le verrouillage Shark Lock, ou la grande version de l'AD20 fabriquée aux USA, pour les tâches plus lourdes. Vous préférez les modèles à lame fixe ? Optez pour le robuste FreeReign ou l'Armiger, bien compact. Même le petit Shark Cub a toutes les qualités d'un modèle Demko : compact, bien pensé et prêt à tout au quotidien.

VICTORINOX ALOX LIMITED EDITION 2026

GLACIAL BLUE



La sortie annuelle des nouveaux modèles Alox Limited Edition de Victorinox est toujours un moment très attendu des fans. Pour l'année 2026, la marque suisse a opté pour le Glacial Blue. Une teinte bleue, claire et fraîche, qui fait immédiatement penser aux glaciers des Alpes. Calme et élégante, mais aussi puissante et énergique. Une couleur qui plaira tout de suite aux fans de plein air.

Tout comme les années précédentes, Victorinox a encore choisi en 2026 ces trois modèles iconiques, cette fois-ci habillés de cette nouvelle couleur Alox. Deux couteaux suisses pratiques au quotidien : le Classic SD compact et le Pioneer X très pratique. Mais aussi un couteau de poche plus robuste : l'Evolve.

FISKARS FENDEUSE À BÛCHES

X-SERIE

COLLECTION

Grâce aux fendeuses à bûches Fiskars X, fendez sans effort du bois pour réaliser du bois d'allumage pour le feu. Pas besoin de billot, ni d'user votre hache, et vous limitez considérablement les risques d'accident. Placez une bûche dans la fendeuse, frappez-la avec un marteau et voilà ! On ne peut pas faire plus sûr !

Votre partenaire, vos amis et votre famille : tout le monde peut désormais couper du bois, sans que vous ayez à vous soucier de l'aiguisage de votre hache ou du risque d'accident. Ces

fendeuses sont disponibles en deux tailles différentes : une petite et une grande. En un rien de temps, vous aurez coupé un bon tas de petit bois. Il n'y a plus qu'à allumer le feu !



COLLECTION

LIONSTEEL M4

Le LionSteel M4 est un couteau fixe polyvalent, conçu principalement pour les fans de bushcraft et d'outdoor. Ce couteau a un format idéal pour une utilisation dans la nature, mais il est également assez compact et léger pour l'emporter en randonnée. Il présente à la fois des lignes modernes et des détails plus classiques, pour un look intemporel.

Découvrez les versions Knivesandtools Exclusive ! Ces versions ont été créées en collaboration avec LionSteel et sont disponibles exclusivement sur notre site ! Dotées d'une lame en acier CPM MagnaCut au lieu du M390, pour une résistance à la rouille encore meilleure, une solidité améliorée et une dureté plus élevée. Ces couteaux sont parfaits pour une utilisation intensive, par tous les temps.

KNIVESANDTOOLS

NEXT / LEVEL / GEAR

#CHIQUITO MINI PADDLE STROP

Il s'agit du petit chihuahua de l'univers des strops. Petit mais ambitieux. Mignon, mais au caractère affirmé. Il ne mord pas, il polit. Même une machette ne fait pas peur à ce petit modèle puissant et intrépide. Faites vous-même l'expérience !



8 CM
CUIR ET BOIS
INTRÉPIDE

LONGUEUR DU STROP
MATÉRIAU
ATTITUDE

50th Anniversary
1976 - 2026



Spyderco
CPM S45VN



HULTAFORS

HACHE MERLIN PREMIUM KVILLINGE

La hache merlin Hultafors Kvillinge n'est pas une hache ordinaire. Il s'agit d'un outil bien pensé, avec son propre caractère. À chaque frappe vous ressentez la qualité de sa tradition et de son savoir-faire. Sa lourde tête en forme de coin fends le bois sans effort, comme si chaque branche se laissait faire.

NEXT / LEVEL / GEAR

WE KNIFE



POIDS DE LA TÊTE DE HACHE 1,9 KG
MATÉRIAU DU MANCHE HICKORY AMÉRICAIN
PAYS D'ORIGINE SUÈDE

Hultafors

Un design affirmé, des matériaux premium et des finitions parfaites jusque dans les moindres détails : WE Knife élève les couteaux modernes au niveau supérieur. Des modèles innovants, uniques et faits pour être utilisés à fond.

WE Knife fabrique des couteaux parfaits jusqu'à la pointe, dotés d'une finition ultime. De superbes détails fraisés à de magnifiques tranchants bien aiguisés. Leurs couteaux sont originaux et uniques, et allient créativité et matériaux premium dans des designs à la fois esthétiques et performants.

WE Knife travaille également en collaboration avec plusieurs grands noms du monde de la coutellerie. Par exemple pour le Ryson de Raven the Pirate, le Nightblade de DBK et le Banter de Ben Petersen. Plus que de simples outils, ces couteaux ont chacun leur propre caractère et leur histoire.

BRAND

GERBER

STRONGARM CAMP MAGNACUT

Ce Gerber Strongarm est la toute dernière nouveauté de la collection Camp. Désormais en acier CPM MagnaCut ! Cela signifie un tranchant plus durable, une meilleure solidité et une excellente résistance à la rouille. Parfait pour ceux qui utilisent leur couteau de manière intensive.

NEXT / LEVEL / GEAR

LONGUEUR DE LAME 10,2 CM
TYPE D'ACIER CPM MAGNACUT
MANCHE COYOTE BROWN FRN

OSP KNIFE

HEDGEHOG

COLLECTION

Si vous avez besoin d'un couteau de poche slipjoint solide et simple, ne cherchez pas plus loin. Ces couteaux de poche élégants sont bien robustes et leurs finitions sont parfaites, jusque dans les moindres détails. Le Hedgehog est disponible avec ou sans mitres, avec une lame cleaver ou spearpoint et avec différents matériaux de manche. Il existe forcément un Hedgehog fait pour vous.

Ce couteau est doté d'un mécanisme slipjoint, qui ne verrouille pas complètement la lame. On l'ouvre à deux mains grâce au nailnick. Ce Hedgehog convient donc parfaitement aux

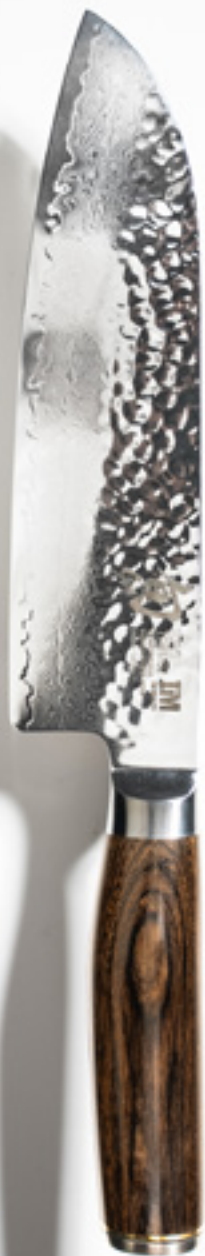
pays dont la réglementation sur les couteaux est plus stricte. Vous souhaitez adopter un Hedgehog ? Son prix est tout doux !



KAI SHUN PREMIER

TIM MÄLZER

COLLECTION



La collection Kai Shun Premier Tim Mälzer, créée par le chef allemand Tim Mälzer, est tout sauf classique. La lame à elle seule présente pas moins de 3 finitions différentes. La partie supérieure est dotée d'une finition martelée à la main, "Tsuchime" pour les connaisseurs. À la fois brute et pratique. Les ingrédients ne collent ainsi pas à la lame. Juste en dessous, on peut admirer de belles couches d'acier damassé mat, la spécialité de Shun, puis un tranchant rasoir au polissage miroir.

Le manche en bois de pakka en noyer est très esthétique et tient bien en main. De petits couteaux à bec d'oiseau à de généreux couteaux de chef et santokus : cette collection donnera le sourire aux passionnés de cuisine.

COMMENT AIGUISER UN COUTEAU DE CHEF ?



PRO TIP

Vous souhaitez aiguiser vous-même votre couteau ? Aiguiser un couteau, c'est plus facile que vous ne le pensez. Vous sentez que vous devez plus forcer pour couper, ou que votre couteau accroche lors de la coupe d'une tomate ? Alors le moment est venu de l'aiguiser. Mais comment s'y prendre et quelle méthode utiliser ? Nous vous expliquons les meilleures méthodes d'aiguisage !

Découvrez ici comment aiguiser au mieux votre couteau de chef.





LEATHERMAN **WAVE** ALPHA

Le Leatherman Wave Alpha élève la célèbre collection Wave au niveau supérieur. Avec sa lame en MagnaCut, ses robustes plaquettes de manche en G10 et ses grands ciseaux à ressort, il est prêt à relever tous les défis. Compact, puissant et bien complet.

Découvrez tous les outils de votre nouveau compagnon préféré au quotidien.