COMMENT PROFITER DE L'OFFRE EN MAGASIN ?

1 **Du 03 novembre au 27 décembre 2026** (ou dans la limite des stocks disponibles, selon la première limite atteinte), choisissez dans l'un des magasins à enseigne Carrefour Contact, Carrefour City, Carrefour Express, Carrefour Montagne, 8 à Huit ou Proxi situé en France métropolitaine et participant[1], un ou plusieurs produits de la collection **TB COLLECTION et TB LE COUTEAU DU CHEF** concernés par l'opération, se trouvant sur le présentoir prévu à cet effet.

2 Rendez-vous en caisse avec **le ou les produit(s) TB COLLECTION et TB LE COUTEAU DU CHEF de votre choix** et au moins **15€ d'achat[2].**

3 Lors de votre passage en caisse, vous obtiendrez votre (vos) produit(s) de la collection **TB COLLECTION et TB LE COUTEAU DU CHEF avec une remise immédiate à partir de -50%.**

(1) VOIR LISTE DES MAGASINS PARTICIPANTS SUR LE SITE WWW.CARREFOUR.FR
(2) Hors produits de cette opération, carburants et services (billetterie, services financiers et assurances, voyages, téléphonie, cartes cadeaux, parapharmacie).



Carrefour Proximité SAS au capital de 47.547.008 €
et immatriculée au RCS de Caen sous le numéro 345 130 488.
Siège social : ZI Route de Paris – 14120 MONDEVILLE.
Ne pas jeter sur la voie publique.
Photos non contractuelles. Suggestions de présentation.
Imprimeur : Db Print Nord
Photographe : Studio Gibert.

Retrouvez-nous sur Instagram @tb.groupe

Déplant fabriqué en France

Papier 100% recyclé

Carrefour contact · Carrefour city · Carrefour express · Carrefour montagne · 8 à Huit · Proxi

TB COLLECTION

Découvrez la collection :
des couteaux en acier X46Cr13 conçus pour une coupe précise,
durable et agréable au quotidien.

Leur lame en acier inoxydable haute performance,
associée à un polissage soigné et un affilage premium,
garantit une excellente qualité de coupe.

Grâce à leur conception pleine soie,
ces couteaux offrent un parfait équilibre
et une prise en main confortable.
Leur manche en bois de frêne stabilisé
allie élégance naturelle et résistance à l'humidité.
Les rivets en aluminium anticorrosion assurent une grande durabilité.

Adaptée aux passionnés comme aux professionnels,
la collection de couteaux combine style,
robustesse et performance pour toutes vos préparations culinaires.







Caractéristiques :

- Lame en acier inoxydable X46Cr13
- Haute qualité de coupe
- Polissage et affilage premium
- Manche en bois de frêne stabilisé
- Rivets aluminium avec traitement anti-corrosion
- Haute résistance



TB COLLECTION

COUTEAUX FABRIQUÉS EN FRANCE

Du 03 novembre
au 27 décembre 2026*
À PARTIR DE
-50%
DE REMISE IMMÉDIATE
SUR LES PRODUITS CONCERNÉS
PAR L'OPÉRATION
DÈS 15€ D'ACHAT **
EN MAGASIN



Carrefour contact · Carrefour city · Carrefour express · Carrefour montagne · 8 à Huit · Proxi

* Jusqu'au 27 décembre 2026 inclus (ou dans la limite des stocks disponibles selon la première limite atteinte). Voir modalités complètes au dos du dépliant.
** Hors produits de cette opération, carburants et services (billetterie, services financiers et assurances, voyages, téléphonie, cartes cadeaux, parapharmacie).
VOIR LISTE DES MAGASINS PARTICIPANTS SUR LE SITE WWW.CARREFOUR.FR



Le couteau indispensable dans toute cuisine.
Lame courte, pointue et rigide
pour couper, émincer, éplucher et piquer.

COUTEAU OFFICE
Lame 9 cm

Acier inox X46Cr13
Manche bois stabilisé
Haute qualité de coupe
Déconseillé au lave-vaisselle
Lavage à la main

FABRIQUÉ EN FRANCE

TB COLLECTION

Dès 15€ d'achat **9,99€** au lieu de **24,90€**

Quantités limitées à 4 158 pièces.

Ref : 11510016



Le couteau des amateurs de viande
avec micro-denture,
pour couper sans jamais déchirer.

COUTEAU STEAK
Lame microdentée 12 cm

Acier inox X46Cr13
Manche bois stabilisé
Haute qualité de coupe
Déconseillé au lave-vaisselle
Lavage à la main

FABRIQUÉ EN FRANCE

TB COLLECTION

Dès 15€ d'achat **11,99€** au lieu de **26,90€**

Quantités limitées à 4 158 pièces.

Ref : 11510017



Le couteau pour désosser et dénerver
tous types de viande et volailles.
Lame fine et étroite pour séparer les chairs.

COUTEAU DÉSOSSER
Lame 15 cm

Acier inox X46Cr13
Manche bois stabilisé
Haute qualité de coupe
Déconseillé au lave-vaisselle
Lavage à la main

FABRIQUÉ EN FRANCE

TB COLLECTION

Dès 15€ d'achat **18,99€** au lieu de **39,90€**

Quantités limitées à 2 082 pièces.

Ref : 11510018



Le couteau polyvalent par excellence.
Sa lame intermédiaire, maniable
et tranchante, est idéale
pour toutes les découpes quotidiennes.

COUTEAU CUISINE
Lame 17 cm

Acier inox X46Cr13
Manche bois stabilisé
Haute qualité de coupe
Déconseillé au lave-vaisselle
Lavage à la main

FABRIQUÉ EN FRANCE

TB COLLECTION

Dès 15€ d'achat **18,99€** au lieu de **44,90€**

Quantités limitées à 2 082 pièces.

Ref : 11510025



Le couteau incontournable dans
toute la cuisine. C'est un couteau
parfaitement équilibré pour hacher
et couper la viande, le poisson,
les fruits et les légumes.

COUTEAU CHEF
Lame 19 cm

Acier inox X46Cr13
Manche bois stabilisé
Haute qualité de coupe
Déconseillé au lave-vaisselle
Lavage à la main

FABRIQUÉ EN FRANCE

TB COLLECTION

Dès 15€ d'achat **18,99€** au lieu de **44,90€**

Quantités limitées à 2 082 pièces.

Ref : 11510021



Le couteau japonais par excellence
pour émincer et hacher les légumes
et les poissons crus.

COUTEAU SANTOKU
Lame 19 cm

Acier inox X46Cr13
Manche bois stabilisé
Haute qualité de coupe
Déconseillé au lave-vaisselle
Lavage à la main

FABRIQUÉ EN FRANCE

TB COLLECTION

Dès 15€ d'achat **19,99€** au lieu de **46,90€**

Quantités limitées à 2 082 pièces.

Ref : 11510019



L'expert des croûtes dorées. Sa longue lame
dentelée permet de trancher proprement tous
les types de pains sans jamais écraser la mie.

COUTEAU PAIN
Lame 19 cm

Acier inox X46Cr13
Manche bois stabilisé
Haute qualité de coupe
Déconseillé au lave-vaisselle
Lavage à la main

FABRIQUÉ EN FRANCE

TB COLLECTION

Dès 15€ d'achat **19,95€** au lieu de **39,90€**

Quantités limitées à 2 082 pièces.

Ref : 11510020



AIGUISEUR DE COUTEAUX

Double diamant
Affûtage professionnel
Manche ergonomique
au toucher confort
Déconseillé au lave-vaisselle
Lavage à la main

TB COLLECTION

Dès 15€ d'achat **14,45€** au lieu de **28,90€**

Quantités limitées à 2 082 pièces.

Ref : 443920



BLOC UNIVERSEL EN ACACIA

14,5 X 13,7 X 26,5 cm
Idéal pour les couteaux inox
et céramiques
Système de maintien intérieur
en fibres polyamides amovibles
Déconseillé au lave-vaisselle
Lavage à la main

TB COLLECTION

Dès 15€ d'achat **27,49€** au lieu de **54,99€**

Quantités limitées à 810 pièces.

Ref : 10600010



PLANCHE À DÉCOUPER EN HÊTRE NATUREL

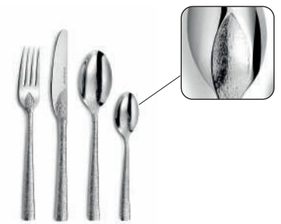
35 X 35 X 2 cm
Rigole de collecte de jus
Bec verseur
Réservoir à sauce
Solide et stable
Déconseillé au lave-vaisselle
Lavage à la main

TB le COUTEAU du CHEF®

Dès 15€ d'achat **14,95€** au lieu de **29,90€**

Quantités limitées à 903 pièces.

Ref : Acce0590002



MÉNAGÈRE 16 PIÈCES POPELINE

Acier inoxydable
Finition brillante
Couteau lame microdentée
Résistant au lave-vaisselle

TB COLLECTION

Dès 15€ d'achat **14,95€** au lieu de **29,90€**

Quantités limitées à 2 772 pièces.

Ref : 21680005

TB Couteaux Fabriqués par

TB TARRERIAS-BONJEAN
Coutelier à Thiers depuis 1648
63250 Celles-sur-Durolle France
www.tb1648.com

Tarrerias Bonjean, entreprise de coutellerie située dans la région coutelière renommée de Thiers, France, façonne un destin exceptionnel depuis 13 générations de maîtres-couteliers. Depuis 1580, lorsque Claude Tarrerias, maître-émouleur, apparaît dans les archives de Celles-sur-Durolle, chaque génération de la famille Tarrerias a contribué à renforcer l'excellence de l'entreprise. Leur passion pour la coutellerie fait partie de leur ADN, un héritage transmis de génération en génération.