



AFC

Catalogue 2023

Elegance

Ustensiles, accessoires et Art de la Table
En bois d'olivier clair





Depuis 1992, la société AFC fabrique et conçoit des articles d'art de la table et d'ustensiles en bois d'olivier.

Nous produisons un large choix de spatules, cuillères, sets à salade et couverts. Nous vous proposons également une gamme de moulins à épices.

Situé dans la péninsule balkanique, dans la capitale Albanaise Tirana, AFC est aujourd'hui un acteur clé et majeur de son secteur. Fournisseur de plusieurs grandes marques et de grossistes de la grande distribution, nos produits sont exportés dans 72 pays.

Fiers de notre savoir-faire nous vous présentons notre gamme en olivier clair, Élégance.

Tous nos arbres proviennent d'une réserve responsable avec qui nous travaillons en étroite collaboration depuis 30 ans.

Nous obtenons notre matière première sous forme de branches complètes de diamètre imposant.

Ces branches sont issues de l'élagage nécessaire des oliviers. Aucun arbre n'est abattu pour notre industrie car nous tenons à maintenir la biodiversité et à respecter l'environnement.



Le bois d'olivier, l'alliance parfaite de la Durabilité et de l'Esthétisme

L'olivier clair – ou olivier blanc – se situe physiquement entre le cœur veiné et l'écorce du bois.

Le cœur de l'olivier étant un duramen irrégulier, l'aubier qui représente l'olivier clair se voit obtenir les mêmes caractéristiques.

L'unique différence notable entre l'olivier veiné et l'olivier clair est uniquement esthétique.

Le cœur sera saturé de veine très sombre sur un bois de couleur marronnée. L'olivier clair sera d'une couleur crème douce, et sera doté de quelques veinures disposées aléatoirement sur le produit, le rendant unique.





Nos produits

- **Les indispensables – Best sellers7**
- **En cuisine – Ustensiles8**
 - Les spatules 9
 - Les cuillères classiques11
 - Les cuillères spécifiques13
- **Pour le service14**
 - Sets à salades15
- **Art de la table - Les accessoires spécifiques18**
 - Couverts spécifiques19
 - Moulins21
- **Art de la table – Les couverts24**
 - Les couteaux25
 - Les fourchettes26
 - Les cuillères27
 - Les baguettes28

L'info en + : Tous nos produits sont personnalisables avec l'option Laser !

Utilisation et Conseils d'entretien :

Les produits en bois d'olivier clair doivent être entretenus régulièrement pour assurer une durée de vie maximum. Si les préconisations d'utilisation et d'entretien ne sont pas suivies, nous ne pouvons pas assurer la durée de vie annoncée de 10 ans.

Nous préconisons aux utilisateurs de stocker leurs produits à l'abri de la lumière, dans des endroits secs.

Les produits doivent être nettoyés après chaque utilisation. Le lavage peut se faire à l'aide d'une éponge préalablement humidifiée ou avec de l'eau savonneuse et de les rincer à l'eau claire. Nous déconseillons de laisser tremper les produits dans de l'eau. Les produits doivent être séchés.

Nous déconseillons l'utilisation du lave-vaisselle.

Pour une durée de vie optimale, il est nécessaire d'huiler les produits tous les mois à l'aide d'huile végétale.



Les indispensables



M030 – Cuillère Mouvette

30 cm

Perçage manche : 0 / 4 / 7 mm

Idéale pour le mélange de vos préparations

SG030 – Spatule Galbée

30 cm

Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm

Idéale pour vos préparations à poêler, son galbe permet d'éviter tout contact avec votre plan de travail.



M030/1p – Cuillère Mouvette 1 pointe

30 cm

Perçage manche : 0 / 4 / 7 mm

Idéale pour le mélange de vos préparations. Sa pointe vous permettra de recueillir toutes votre préparation sur les coins des casseroles et poêles.

En cuisine !

Les ustensiles



Les Spatules



SGLP032/12h – Spatule Galbée Large Percée
32 cm
12 trous
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm

SLG032 – Spatule Galbée Large
32 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



SG030 – Spatule Galbée
30 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



SGP030 – Spatule Galbée Percée
30 cm
6 trous
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



SG025 – Spatule Galbée
25 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



SB030 – Spatule Biseautée
30 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



SB025 – Spatule Biseautée
25 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm





Le savez-vous ? Les certifications environnementales.

Notre matière première provient d'une plantation fruitière,

Aucun arbre n'est abattu, aucun bois n'est coupé uniquement pour notre industrie.

Tous nos arbres sont au minimum centenaire !

Et malgré cela, nous ne sommes pas éligibles aux certifications environnementales FSC, PEFC etc.

Ces certifications ont été créées pour préserver la biodiversité et limiter à maximum la déforestation.

Notre bois d'olivier étant récolté dans une plantation et non une forêt, et étant uniquement issu de l'élagage nécessaire à la santé de l'arbre, ces certifications ne peuvent pas nous être accordées.

Les Cuillères Classiques

Gamme Mouvette



M035 – Cuillère Mouvette
35 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 mm

M030 – Cuillère Mouvette
30 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 mm



M025 – Cuillère Mouvette
25 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 mm

M030/1p – Cuillère Mouvette 1 pointe
30 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 mm



M030/1p/h – Cuillère Mouvette 1 pointe Percée
30 cm
Trou unique 25 mm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 mm

M030/2p – Cuillère Mouvette 2 pointes
30 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 mm



Gamme Cooking



C030/RH - Cuillère à cuisiner tête ronde
30 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm

C030/1p/aus - Cuillère à cuisiner 1 pointe
30 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



C030/1p/hole - Cuillère à cuisiner 1 pointe percée
30 cm
Trou unique 30 mm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm

C030/2p/aus - Cuillère à cuisiner 2 pointes
30 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



CO/622 - Cuillère à cuisiner à méplat
31 cm
Méplat sur le manche
Perçage manche : 3 (sur les côtés) mm

CO/621 - Cuillère à cuisiner à méplat
26 cm
Méplat sur le manche
Perçage manche : 3 (sur les côtés) mm



CO/620 - Cuillère à cuisiner à méplat
21 cm
Méplat sur le manche
Perçage manche : 3 (sur les côtés) mm

Les Cuillères Spécifiques



CSLS30 - Cuillère fendue
30 cm
3 striures
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm

CaRa30 - Cuillère à ragout
30 cm
Perçage manche : 0 / 4 mm



CaRa25 - Cuillère à ragout
25 cm
Perçage manche : 0 / 4 mm

Me035it - Louche
35 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



MS033 - Cuillère multifonction
33 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm

RS21 - Cuillère à riz
21 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 mm



Pour le service...

Les Sets à Salade



Les Sets à Salade

Gamme Courbée



CC030 – Parisien Courbés

30 cm

Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm

CC025 – Parisien Courbés

25 cm

Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



CC021 – Parisien Courbés

21 cm

Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm

SS032 – Dents courtes GER

32 cm

Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



SS025 – Dents courtes GER

25 cm

Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm

CSS030aus - 3 Dents AUS

30 cm

Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



CSS025aus - 3 Dents AUS

25 cm

Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



CSS017aus - 3 Dents AUS

17 cm

Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



CSS022cho - Choucroute

22 cm

Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



Gamme Droite



CS030 – Parisien Droits
30 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm

CS025 – Parisien Droits
25 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



CS021 – Parisien Droits
21 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm

CSS030it – 4 dents IT
30 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm



SS030aus – Pointes Aus
30 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm

Art de la table

Les accessoires spécifiques



Les Couverts Spécifiques



SaR013.5 – Spatule à raclette
30 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 / 10 mm

LPaS – Pelle Grand modèle
Ø4*14 cm
Ideale pour farine, riz ...
Perçage manche : 0 / 4 mm



MPaS – Pelle Moyen modèle
Ø3.7*12 cm
Ideale pour Café, Thé ...
Perçage manche : 0 / 4 mm



SPaS – Pelle Petit modèle
Ø4*14 cm
Ideale pour Sel, épices ...
Perçage manche : 0 / 4 mm



HD016 – Cuillère à Miel
30 cm mm



Les Moulins

Gamme 100% Bois



M/Tradi20 - Traditionnel
20 cm
Corps : Bois d'olivier blanc
Mécanisme : Céramique, Réglable

M/Tradi16- Traditionnel
16 cm
Corps : Bois d'olivier blanc
Mécanisme : Céramique, Réglable



M/Design20 - Design
20 cm
Corps : Bois d'olivier blanc
Mécanisme : Céramique, Réglable

M/Design16 - Design
16 cm
Corps : Bois d'olivier blanc
Mécanisme : Céramique, Réglable



M/Design12 - Design
12 cm
Corps : Bois d'olivier blanc
Mécanisme : Céramique, Réglable

Gamme Colorée



Moulins à tête colorée

M/White/16 – 16 cm

M/White/12 – 12 cm

Couleur : Blanc

Matériel extérieur : Plastique et bois d'olivier blanc

Mécanisme : Céramique, réglable

Moulins à tête colorée

M/Yellow/16 – 16 cm

M/Yellow/12 – 12 cm

Couleur : Jaune

Matériel extérieur : Plastique et bois d'olivier blanc

Mécanisme : Céramique, réglable



Moulins à tête colorée

M/Orange/16 – 16 cm

M/Orange/12 – 12 cm

Couleur : Orange

Matériel extérieur : Plastique et bois d'olivier blanc

Mécanisme : Céramique, réglable

Moulins à tête colorée

M/Blue/16 – 16 cm

M/Blue/12 – 12 cm

Couleur : Bleu

Matériel extérieur : Plastique et bois d'olivier blanc

Mécanisme : Céramique, réglable



Moulins à tête colorée

M/Green/16 – 16 cm

M/Green/12 – 12 cm

Couleur : Vert

Matériel extérieur : Plastique et bois d'olivier blanc

Mécanisme : Céramique, réglable

Moulins à tête colorée

M/Black/16 – 16 cm

M/Black/12 – 12 cm

Couleur : Noir

Matériel extérieur : Plastique et bois d'olivier blanc

Mécanisme : Céramique, réglable



Gamme Métal



Moulins à tête colorée

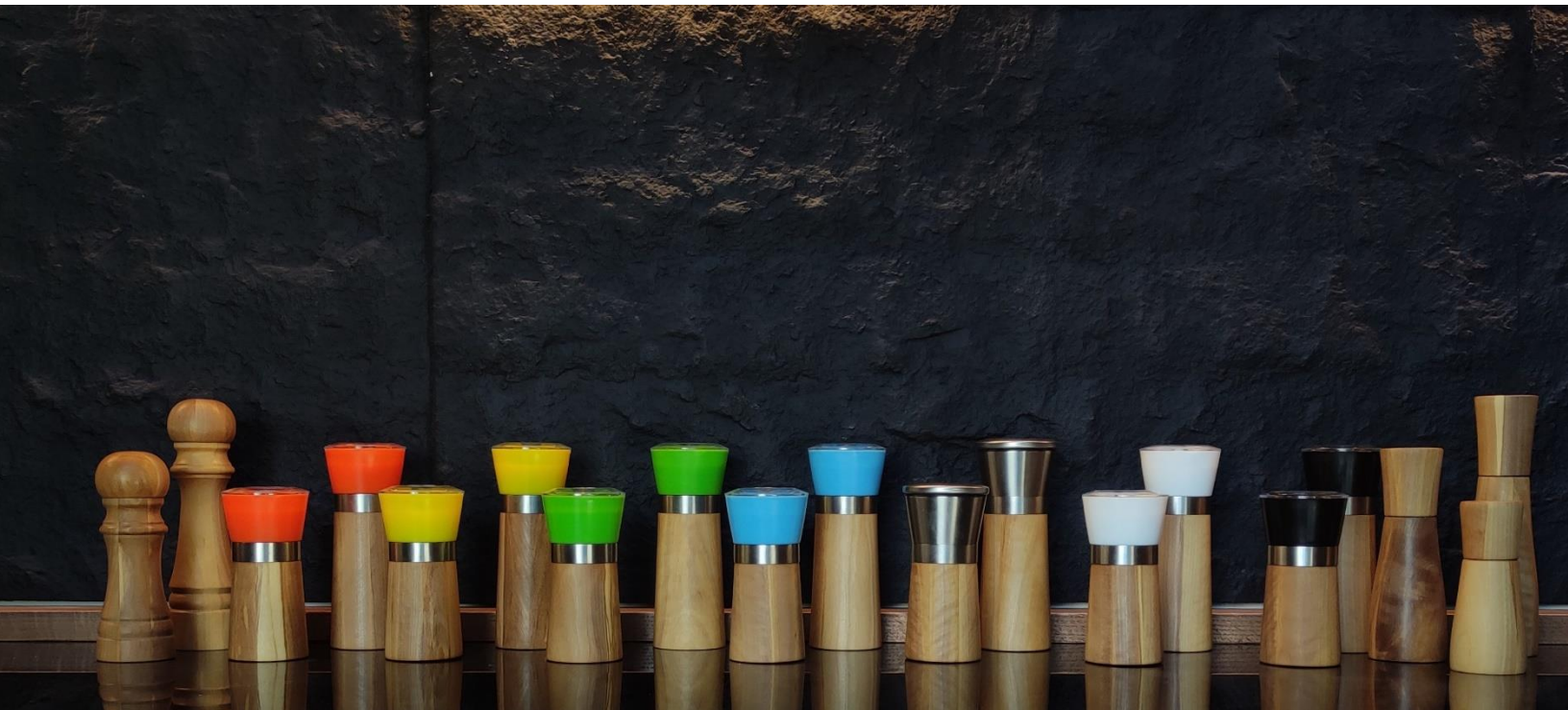
M/Metal/16 - 16 cm

M/Metal/12 - 12 cm

Couleur : Metal

Matériel extérieur : Plastique, métal et bois d'olivier blanc

Mécanisme : Céramique, réglable



Art de la table

Les couverts



Les Couteaux



CAB017 - Tartineur Grand format
17 cm
Perçage manche : 0 / 4 mm

CAB011 - Tartineur Petit format
11 cm
Perçage manche : 0 / 4 mm



ChK20 - Couteau à Fromage
20 cm
Perçage manche : 0 / 4 mm

BCK - Couteau Design
15.5 cm
Perçage manche : 0 / 4 mm



Les Fourchettes



FP25 – Fourchette Grand format

25 cm

Perçage manche : 0 / 4 mm

FP21– Fourchette Moyen format

21 cm

Perçage manche : 0 / 4 mm



FP17– Fourchette Petit format

17 cm

Perçage manche : 0 / 4 mm

BF020– Fourchette Barbecue

20 cm

Perçage manche : 0 / 4 mm



Les Cuillères



JS25 – Grande cuillère à confiture
25 cm
Perçage manche : 0 / 4 / 7 mm

C017 – Petite cuillère AUS
17 cm
Perçage manche : 0 / 4 mm



JS15 – Petite Cuillère à confiture
15 cm
Perçage manche : 0 / 4 mm



CAM011 – Petite cuillère à œufs
11 cm
Perçage manche : 0 / 4 mm



PC018 – Grande cuillère à Moutarde
18 cm
Perçage manche : 0 / 4 mm

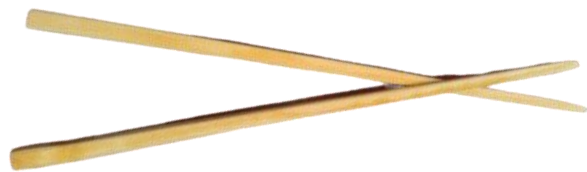


CM011 – Petite cuillère à Moutarde
11 cm
Perçage manche : 0 / 4 mm



AS018 – Cuillère à Avocat
18 cm
Perçage manche : 0 / 4 mm

Les Baguettes



ChS33 – Baguettes Grand format
33 cm

ChS24 – Baguettes Petit format
24 cm



Contact :

Pour toutes questions, renseignements supplémentaires ou demande de devis,
Nous vous invitons à prendre contact avec Fanny MONTAGNON.

Par mail : fmontagnon.afc@olivewood-al.com

Par téléphone ou WhatsApp : +355 69 538 1611