

L'ESPRIT WICHARD

Depuis sa création en 1919, Wichard fabrique ses couteaux à Thiers, bassin historique de la coutellerie en France.

Fabricants spécialistes d'accastillage marin, nous avons conçu nos nouvelles gammes de couteaux pour vous apporter en toutes circonstances, la solidité et la fiabilité Wichard dans vos activités nautiques et outdoor.

Un couteau Wichard c'est l'outil indispensable qui vous offre performance de coupe, facilité d'utilisation, sécurité et longévité.

THE WICHARD SPIRIT

Ever since it was founded in 1919, Wichard has produced its knives in Thiers, the traditional home of knife-making in France.

As manufacturers specialising in marine hardware, we have designed our new knife ranges to provide you with Wichard's proven strength and reliability in all circumstances during your nautical activities.

A Wichard knife is a must-have tool offering outstanding cutting performance as well as being easy to use, safe and long-lasting.



RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

Ergonomie, résistance à la corrosion, fonctions spécifiques, sélection des matériaux etc...

Nous développons nos produits en étant guidés par la recherche de la performance, de l'innovation et de la qualité. Tous nos produits sont aussi testés pour résister à des températures extrêmes.



RESEARCH & DEVELOPMENT

Ergonomic and corrosion resistant, offering specific functions with a selection of materials.

Our watchwords when developing our products are performance, innovation and quality. All of our products are tested to ensure they resist extreme temperatures.

PRÉSERVONS NOTRE ENVIRONNEMENT !

Chez Wichard, le respect de l'environnement n'est pas un vain mot.

Dans la fabrication de nos couteaux nous mettons concrètement et quotidiennement en œuvre tout ce qui peut contribuer à protéger la nature :

- Fabrication locale et nationale de nos couteaux.
- Sourcing des matériaux au niveau national ou européen.
- Réduction des composants.
- Utilisation de matières recyclables (ex : papier provenant de forêts gérées durablement).
- Sensibilisation et contrôle de nos partenaires à la préservation de notre environnement.

PROTECTING THE ENVIRONMENT

At Wichard, we don't simply pay lip service to environmental protection. When manufacturing our knives, we do everything practical to contribute to protecting nature on a daily basis:

- Manufacturing our knives locally and nationally.
- Sourcing materials nationally or in Europe.
- Reducing components.
- The use of recyclable materials (for example paper from sustainably managed forests).
- Building awareness among our suppliers of the need to preserve the environment and verifying that suitable measures are being taken.



OFFSHORE

LE COUTEAU MARIN AFFUTÉ EN TOUTES CIRCONSTANCES

Conçu pour la pratique de la voile et les marins exigeants, le couteau «Offshore» offre des fonctions essentielles à bord d'un bateau : qualité de coupe, visibilité de nuit, blocage de lame, ouverture une main, résistance à la corrosion, résistance mécanique...

Sa lame crantée permet de couper efficacement tous types de cordages modernes comme le Dyneema®. La version démanilleur – épissoir est aussi l'outil indispensable à bord d'un voilier. Chaque couteau Offshore est équipé d'une dragonne ajustable qui évite de perdre son couteau lors de son utilisation.

SAILING KNIFE STAYS SHARP IN ALL CONDITIONS

Designed for sailing and for highly demanding skippers, the «Offshore» knife offers a range of essential functions on-board a boat: Cutting quality, night visibility, locking blade, one-handed opening, corrosion resistance, mechanical resistance...

Its serrated blade enables you to easily cut all types of modern ropes including Dyneema®. The shackle opener - marlinspike version is also a vital tool on-board a sailing boat. Each Offshore knife is equipped with an adjustable wrist strap to avoid losing your knife when using it.



Lame crantée
Serrated blade



Lame inox traitée :
excellente résistance à la corrosion
Stainless steel blade with treatment for an outstanding corrosion resistance



Manche ultra-résistant -
Températures extrêmes :
-60°C > +100°C
High resistance handle - Extreme temperatures:
-76°F > +148°F



Ouverture 1 main
Single hand opening



Soft grip



Modèle / Model 1011x



Pouvoir de coupe remarquable
Remarkable cutting power



Visible de nuit (selon modèle)
Glows in the dark (depending on model)



Blocage de lame sécurisé
Safety locking blade

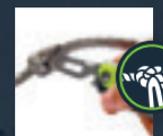


OFFSHORE



Démanilleur + épissoir (selon modèle)
Shackle key + spike (depending on model)

Modèle / Model 1012x



3 couleurs disponibles
3 colors available

Réf gamme Range Part #	OFFSHORE	
	1011x	1012x
	✓	✓
	✓	✓
	✓	✓
	✓	✓
	✗	✓ (Ø12 mm - 15/32)
	✗	✓
	✗	✓
	195 mm / 115 mm - 7 ^{11/16} / 4 ^{17/32}	
	8 cm / 4,5 cm - 3 ^{5/32} / 1 ^{25/32}	
	★★★★☆	★★★★☆
	★★★★☆	★★★★☆
	Ref / Part # 10112	Ref / Part # 10122
	12C27M modifiée / modified	12C27M modifiée / modified
	66 g / 2.32 oz	85g / 2.99 oz

AQUATERRA

L'ÉQUIPIER DE VOS LOISIRS

Le couteau AquaTerra est LE couteau indispensable pour la pratique des sports aquatiques et de plein air comme la pêche, le motonautisme, le kayak ou encore la randonnée.

Doté d'une lame en inox, il offre une très bonne qualité de coupe et une résistance optimale à la corrosion.

Disponible en plusieurs versions : lame lisse, lame crantée ou lame lisse et tire-bouchon, c'est l'outil dont vous ne pourrez plus vous passer lors de vos activités sportives.

YOUR SPORT KNIFE FOR ALL CONDITIONS

The AquaTerra knife is THE must-have knife for practising outdoor aquatic sports such as fishing, motor boating, kayaking or pleasure boating.

Equipped with a stainless steel blade it offers excellent cutting quality and optimal corrosion resistance.

Several versions available: smooth blade, serrated blade or smooth blade and corkscrew. This will quickly become an essential tool for all of your sporting activities.



Lame lisse ou crantée (selon modèle)
Plain or serrated blade (depending on model)



Lame inox: très bonne résistance à la corrosion
Stainless steel blade: high corrosion resistance

Manche ultra-résistant - Températures extrêmes: -60°C > +100°C
High resistance handle - Extreme temperatures: -76°F > +148°F

Modèle / Model 1013x



Pouvoir de coupe remarquable
Remarkable cutting power



Blocage de lame sécurisé
Safety locking blade



Point d'attache pour dragonne
Fastening point for wrist loop



Soft grip

AQUATERRA

Modèle / Model 1014x

3 couleurs disponibles
3 colors available



Modèle / Model 1015x



Tire-bouchon (selon modèle)
Corkscrew (depending on model)

Réf gamme Range Part #	AQUATERRA		
	1013x	1014x	1015x
	✓	✗	✓
	✗	✓	✗
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓
	195 mm / 115 mm - 7 13/32 / 4 17/32		
	8 cm - 3 1/2"	8 cm - 3 1/2"	8 cm - 3 1/2"
	-	4,5 cm - 1 25/32"	-
	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
Nuance inox/ Stainless steel grade	X40Cr13 modifié / modified	X40Cr13 modifié / modified	X40Cr13 modifié / modified
	60 g - 2.11 oz	60 g - 2.11 oz	68 g - 2.39 oz

UTILISATION

Tous les couteaux Offshore et Aquaterra sont dotés d'un blocage de lame.

Le démanilleur-épisssoir du modèle Offshore se bloque également en position ouverte pour un meilleur confort d'utilisation.



Pour déverrouiller la lame, appuyez simplement sur le dos du couteau.



Sur les modèles Offshore, l'ajourage de la lame permet d'ouvrir la lame d'une main. Ne pas utiliser cet ajourage pour démaniller.

USAGE

All Offshore and Aquaterra knives are fitted with a locking blade.

The shackle opener - marlinspike on the Offshore model can also be locked in the open position for improved comfort during use.



To unlock the blade, simply press the back of the knife.



On the Offshore models, the cut-out section on the blade allows you to open the blade one-handed. Do not use this cut-out for unshackling.

ENTRETIEN & STOCKAGE

Pour garantir un bon fonctionnement et une plus grande longévité de votre couteau Wichard, voici quelques conseils :

- Après utilisation essuyez votre couteau ou rincez-le à l'eau claire.
- Ne mettez pas votre couteau au lave-vaisselle.
- Laissez-le sécher lame ouverte pour permettre une meilleure évaporation de l'eau.
- Après plusieurs rinçages, vous pouvez mettre de l'huile 3 en 1 sur les mécanismes



MAINTENANCE & STORAGE

Here are a few handy tips to ensure optimal operation and a long life for your Wichard knife:

- Wipe your knife after each use or rinse it in clear water.
- Never put your knife in the dishwasher.
- Allow it to dry with the blade open to facilitate the evaporation of water.
- After several rinses, you can apply 3 in 1 oil to the mechanism.



Wichard
www.wichard.com

Wichard - ZI de Felet CS 50085
63307 Thiers cedex - France

NOUVELLE GAMME DE COUTEAUX WICHARD THE NEW RANGE OF WICHARD KNIVES



Wichard
www.wichard.com