

CATALOGUE CHR

ARTS DE LA TABLE
& COUTELLERIE

2019



EPV
Entreprise
du Patrimoine
Vivant

Jean Dubost[®] PRO
Coutelier Professionnel 1920 - France





AVEC JEAN DUBOST METTEZ EN VALEUR VOS AMBIANCES

Depuis 4 générations, Jean Dubost conçoit, fabrique et façonne une très large gamme de couverts de table et couteaux de cuisine.

Implantée dans la région de Thiers, capitale de la coutellerie française depuis 6 siècles, la société a acquis un savoir-faire reconnu, dans le respect de la tradition.

Jean Dubost suit l'évolution permanente des tendances (couleurs, matériaux, design...) afin de répondre aux besoins de ses clients.

Ses outils de production innovants lui permettent d'optimiser au quotidien la qualité de ses produits.

Collectivités – Hôtels – Restaurants

Jean Dubost crée et développe des gammes de couverts pour vous permettre de dresser des tables qui vous ressemblent (design, contemporaine, charme, classique).

Alliant qualité et design, les produits Jean Dubost sauront mettre en valeur vos créations culinaires.

Pour que les produits Jean Dubost vous soient une source d'inspiration inépuisable...

Jean Dubost remercie ces maisons pour leur confiance :

La Cantine du Troquet, Chef Christian Etchebest - Paris, Rungis

Les fils à maman - France

DC, Chef Darren Chin - Malaisie

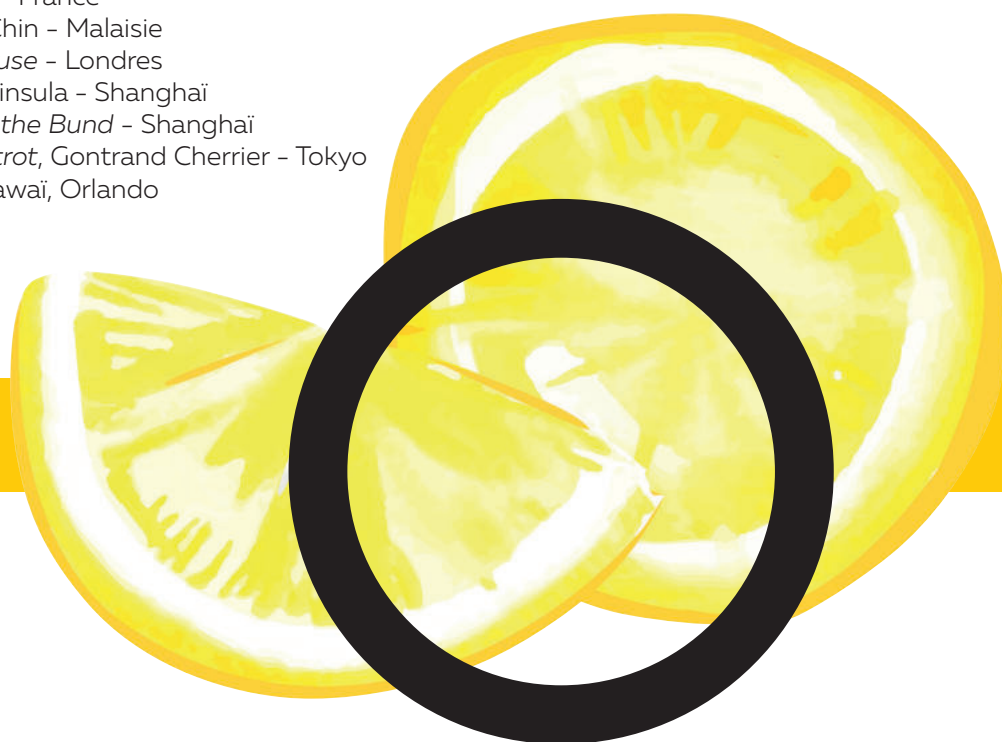
Harrod's Steakhouse - Londres

Ritz - Carlton Peninsula - Shanghai

Wanda Reign, on the Bund - Shanghai

Boulangerie / Bistrot, Gontrand Cherrier - Tokyo

Four seasons - Hawaï, Orlando





SOMMAIRE

Couverts Laguiole	p. 2-3
Compléments de service Laguiole	p. 3-4
Couverts manches ABS et inox	p. 5 à 8
Couteaux Steak	p. 9 à 11
Couteaux de cuisine	p. 12-13
Aiguisers de cuisine	p.14
Fruits de mer	p. 15
Sommeliers et décapsuleurs	p. 16
Gamme Olivier	p. 17
Ambiance fromage	p. 18-19
Planches à découper / présentation	p. 20
Gamme Eco Responsable	p. 21
Ambiance pain	p. 22-23
Idées plus	p. 24
Entretien des couteaux	



COUVERTS LAGUIOLE



TOUT INOX - manche finition poli-miroir

L0010044L06002	Couteau de table lame ronde	ép. 1,5 mm
L0010054L06002	Couteau lame lisse	ép. 1,5 mm
L0010014L06002	Couteau lame micro-dentée	ép. 1,2 mm
L0010184L06002	Fourchette de table	ép. 1,5 mm
L0010254L06002	Cuillère de table	ép. 1,5 mm
L0010304L06002	Cuillère à café	ép. 1,2 mm

CATALOGUE CHR



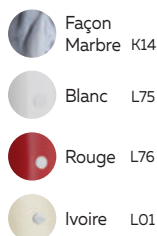
ABS - manches coloris noir

L0010044L02002	Couteau de table lame ronde	ép. 1,5 mm
L0010054L02002	Couteau lame lisse	ép. 1,5 mm
L0010014L02002	Couteau lame micro-dentée	ép. 1,2 mm
L0010184L02002	Fourchette de table	ép. 1,5 mm
L0010254L02002	Cuillère de table	ép. 1,5 mm
L0010304L02002	Cuillère à café	ép. 1,2 mm



TOUT INOX PREMIUM - manche finition poli-miroir

L0010084L06002	Couteau lame lisse	ép. 2,5 mm
L0010194L06002	Fourchette de table	ép. 2,0 mm
L0010264L06002	Cuillère de table	ép. 2,0 mm
L0010314L06002	Cuillère à café	ép. 1,5 mm



ABS PREMIUM - manche coloris noir

L0010084L02002	Couteau lame lisse	ép. 2,5 mm
L0010194L02002	Fourchette de table	ép. 2,0 mm
L0010264L02002	Cuillère de table	ép. 2,0 mm
L0010314L02002	Cuillère à café	ép. 1,5 mm



ACRYLIQUE PREMIUM - mitres inox massive

L0010084A15002	Couteau lame lisse gris	ép. 2,5 mm
L0010084A10002	Couteau lame lisse naturel	ép. 2,5 mm
L0010084A01002	Couteau lame lisse rouge	ép. 2,5 mm
L0010194A01002	Fourchette de table rouge	ép. 2,0 mm
L0010264A01002	Cuillère de table rouge	ép. 2,0 mm
L0010314A01002	Cuillère à café rouge	ép. 1,5 mm





Bois d'olivier PREMIUM
mitres inox massives

- L0010084B01002 Couteau lame lisse ép. 2,5 mm
- L0010194B01002 Fourchette de table ép. 2,0 mm
- L0010264B01002 Cuillère de table ép. 2,0 mm
- L0010314B01002 Cuillère à café ép. 1,5 mm








Bois de violette PREMIUM
mitres inox massives

- L0010084B05002 Couteau lame lisse ép. 2,5 mm
- L0010194B05002 Fourchette de table ép. 2,0 mm
- L0010264B05002 Cuillère de table ép. 2,0 mm
- L0010314B05002 Cuillère à café ép. 1,5 mm

COMPLÉMENTS DE SERVICE LAGUIOLE



COLORIS DISPONIBLES

-  Blanc L75
-  Ivoire L01
-  Rouge L76
-  Noir L02
-  Façon Marbre K14



Fourchette à dessert tout inox
L0010224L06002
ép. 1,5 mm



Fourchette à dessert
manche ABS coloris noir
L0010224L02002
ép. 1,5 mm



Tartineur tout inox
L0013764L06002
Tartineur vintage
L001376VL06002
ép. 1 mm



Fromagette tout inox
L0012574L06002
ép. 1 mm



Couteau à fromage tout inox
L0011924L06002
Couteau à fromage vintage
L001192VL06002
ép. 1,2 mm



COMPLÉMENTS DE SERVICES LAGUIOLE



-  Façon
Marbre K14
-  Blanc L75
-  Rouge L76
-  Ivoire L01
-  Noir L02



Couteau à parmesan tout inox
L0012794L06002
Couteau à parmesan vintage
L001279VL06002
ép. 1,2 mm

Couperet à fromage tout inox
L0011874L06002
Couperet à fromage vintage
L001187VL06002
ép. 1,5 mm

CATALOGUE CHR



Fourchette à servir le fromage
tout inox
L0012434L06002
ép. 1,5 mm



Couteau à pain
tout inox
L0012774L06002
ép. 1,5 mm



Cuillère à servir
tout inox
L0012024L06002
ép. 1,5 mm



Service à salade
tout inox
L0015394L06002
ép. 1,5 mm



Pelle à tarte
tout inox
L0012834L06002
ép. 1,5 mm



Cuillère à moka
tout inox
L0012674L06002
ép. 1,2 mm



Cuillère à confiture
tout inox
L0012104L06002
ép. 1,5 mm



Fourchette à gâteaux
tout inox
L0012444L06002
ép. 1,2 mm



Fourchette à cocktail / tapas
tout inox
L012424L06002
ép. 1,2 mm



Spatulette à foie gras
tout inox
L0013674L06002
ép. 1,2 mm





- Poivre L38
- Ivoire L01
- Blanc L75

PRADEL 1920 - manche ABS coloris noir

- MP070000L02002 Couteau de table ép. 1,2 mm
- MP070170L02002 Fourchette de table ép. 1,5 mm
- MP070240L02002 Cuillère de table ép. 1,5 mm
- MP070290L02002 Cuillère à café ép. 1,2 mm



CATALOGUE CHR



LES BAGUETTES À LA FRANÇAISE® tige inox massive striée manche ABS blanc

AU015110L75002

tige inox massive striée manche ABS coloris noir

AU015110L02002

Dim. 23 x 1 x 1,5 cm



STORE - tout inox

- NS100000X01002 Couteau de table monobloc
- NS100170X01002 Fourchette de table ép. 2,5 mm
- NS100240X01002 Cuillère de table ép. 2,5 mm
- NS100290X01002 Cuillère à café ép. 1,8 mm



BULLE - tout inox

- NB140000X01002 Couteau de table monobloc
- NB140170X01002 Fourchette de table ép. 2,5 mm
- NB140240X01002 Cuillère de table ép. 2,5 mm
- NB140290X01002 Cuillère à café ép. 1,8 mm



GLOBE - tout inox

- NG020000X01002 Couteau de table monobloc
- NG020170X01002 Fourchette de table ép. 2,5 mm
- NG020240X01002 Cuillère de table ép. 2,5 mm
- NG020290X01002 Cuillère à café ép. 1,8 mm



COUVERTS INOX

Jean Dubost
Coutelier Professionnel



JET - tout inox

NJ010000X01002	Couteau de table	monobloc
NJ010170X01002	Fourchette de table	ép. 2,5 mm
NJ010240X01002	Cuillère de table	ép. 2,5 mm
NJ010290X01002	Cuillère à café	ép. 1,8 mm

CATALOGUE CHR



DELTA - tout inox

ND010000X01002	Couteau de table	monobloc
ND010170X01002	Fourchette de table	ép. 4 mm
ND010240X01002	Cuillère de table	ép. 4 mm
ND010290X01002	Cuillère à café	ép. 3 mm



VILLAGE FORGÉ - tout inox

NV020000X01002	Couteau de table	
NV020170X01002	Fourchette de table	
NV020240X01002	Cuillère de table	
NV020290X01002	Cuillère à café	



SLIM - tout inox

NS040000X01002	Couteau de table	monobloc
NS040170X01002	Fourchette de table	ép. 2,5 mm
NS040240X01002	Cuillère de table	ép. 2,5 mm
NS040290X01002	Cuillère à café	ép. 1,8 mm



VAGUE FORGÉ - tout inox

NV010000X01002	Couteau de table	
NV010170X01002	Fourchette de table	
NV010240X01002	Cuillère de table	
NV010290X01002	Cuillère à café	



NEW BAMBOU FORGÉ - tout inox

NB030000X01002	Couteau de table	
NB030170X01002	Fourchette de table	
NB030240X01002	Cuillère de table	
NB030290X01002	Cuillère à café	



LAGUNA - tout inox

NL010000X01002	Couteau de table	monobloc
NL010170X01002	Fourchette de table	ép. 2,5 mm
NL010240X01002	Cuillère de table	ép. 2,5 mm
NL010290X01002	Cuillère à café	ép. 1,8 mm





WEDDING - tout inox

NW010000X01002 Couteau de table monobloc
 NW010170X01002 Fourchette de table ép. 3 mm
 NW010240X01002 Cuillère de table ép. 3 mm
 NW010290X01002 Cuillère à café ép. 1,8 mm

COMPLÉMENTS DE SERVICE - tout inox

NW012440X01002 Fourchette à gâteau ép. 1,5 mm
 NW012020X01002 Cuillère à servir ép. 3 mm
 NW012400X01002 Fourchette à servir ép. 3 mm
 NW011980X01002 Couteau à poisson ép. 1,8 mm
 NW012450X01002 Fourchette à poisson ép. 1,8 mm
 NW012830X01002 Pelle à tarte ép. 3 mm



LAGUIOLE STYL'UP - tout inox

NS110000X01002 Couteau de table monobloc
 NS110170X01002 Fourchette de table ép. 3 mm
 NS110240X01002 Cuillère de table ép. 3 mm
 NS110290X01002 Cuillère à café ép. 2 mm

COMPLÉMENTS DE SERVICE LAGUIOLE STYL'UP - tout inox

NS113430X01002 Service à salade / Servir
 NS112000X01002 Set 2 pièces fromage
 NS111400X01002 6 cuillères à moka
 NS115170X01002 2 tartineurs
 NS111370X01002 6 fourchettes à gâteaux



DELTA BLACK tout inox effet noir titanium

ND010000X69002 Couteau de table monobloc
 ND010170X69002 Fourchette de table ép. 3 mm
 ND010240X69002 Cuillère de table ép. 3 mm
 ND010290X69002 Cuillère à café ép. 2,5 mm



VIOLON COMPLÉMENTS DE SERVICE tout inox revêtement noir effet vintage

NV081260Y15047 Cuillère à café ép. 2,5 mm
 NV081370Y15047 Fourchette à gâteaux ép. 2,5 mm
 NV081400Y15047 Cuillère à moka ép. 2,5 mm



JET DORÉ tout inox effet doré titanium

NJ010000X40002 Couteau de table monobloc
 NJ010170X40002 Fourchette de table ép. 2,5 mm
 NJ010240X40002 Cuillère de table ép. 2,5 mm
 NJ010290X40002 Cuillère à café ép. 1,8 mm



COUVERTS INOX

Jean Dubost
Coutelier Professionnel



KENYA - ZENO - tout inox

NK030000X01002	Couteau de table	Monobloc
NK030170X01002	Fourchette de table	ép. 2,5 mm
NK030240X01002	Cuillère de table	ép. 2,5 mm
NK030290X01002	Cuillère à café	ép. 1,8 mm

CATALOGUE CHR



SATIN - tout inox effet satiné

NS010000X01002	Couteau de table	Monobloc
NS010170X01002	Fourchette de table	ép. 2,5 mm
NS010240X01002	Cuillère de table	ép. 2,5 mm
NS010290X01002	Cuillère à café	ép. 1,8 mm



THAI SATIN - tout inox forgé

NT010000X21002	Couteau de table	
NT010170X21002	Fourchette de table	
NT010240X21002	Cuillère de table	
NT010290X21002	Cuillère à café	



FORTUNA - tout inox

NF010000X01002	Couteau de table	Monobloc
NF010170X01002	Fourchette de table	ép. 2,5 mm
NF010240X01002	Cuillère de table	ép. 2,5 mm
NF010290X01002	Cuillère à café	ép. 1,8 mm



AERO COPPER - tout inox effet cuivre

NA200000Y02002	Couteau de table	Monobloc
NA200170Y02002	Fourchette de table	ép. 2,5 mm
NA200240Y02002	Cuillère de table	ép. 2,5 mm
NA200290Y02002	Cuillère à café	ép. 1,8 mm



FLOWER - tout inox

NF220000X21002	Couteau de table	Monobloc
NF220170X21002	Fourchette de table	ép. 2,5 mm
NF220240X21002	Cuillère de table	ép. 2,5 mm
NF220290X21002	Cuillère à café	ép. 1,8 mm



VIOLON - tout inox

NV080000X01002	Couteau de table	Monobloc
NV080170X01002	Fourchette de table	ép. 2,5 mm
NV080240X01002	Cuillère de table	ép. 2,5 mm
NV080290X01002	Cuillère à café	ép. 1,8 mm





BISTRONOMIE - manche micarta, mitre inox
lame lisse satinée pleine soie

CE070000K01002 Façon bois clair ép. 2 mm
CE070000K02002 Façon bois foncé ép. 2 mm

BISTRONOMIE - manche bois, mitre inox
lame lisse satinée pleine soie

CE070000B01002 Bois d'olivier ép. 2 mm



CATALOGUE CHR



1920 manche bois d'olivier ou chêne PEFC
mitres inox

C0003680B01002 Steak lame micro-dentée, bois d'olivier ép. 1,5 mm
C0001680B01002 Multi-usages/Steak lame lisse, bois d'olivier ép. 1,5 mm
C0003680PEF002 Steak, bois de chene PEFC ép. 1,5 mm
C0001680PEF002 Multi-usages/Steak lame lisse, bois de chene PEFC ép. 1,5 mm

1920 manche POM

C0003680P60002 Steak, Noir ép. 1,2 mm C0001680P60002 Multi-usages, Noir ép. 1,2 mm
C0003680P68002 Steak, Blanc ép. 1,2 mm C0001680P68002 Multi-usages, Blanc ép. 1,2 mm
C0003680P69002 Steak, Rouge ép. 1,2 mm C0001680P69002 Multi-usages, Rouge ép. 1,2 mm



GOLF manche polypro

CG043690P15002 Noir ép. 0,8 mm

VINTAGE manche polypro

CV033690P15002 Noir ép. 0,8 mm

TEKNIK manche polypro

CT083700P70002 Noir ép. 1,2 mm

TRADITION manche acrylique
ou bois, sans mitre

CA013700A12002 Noir ép. 1,2 mm
CA013700A01002 Rouge ép. 1,2 mm
CB103700C16002 Olivier ép. 1,2 mm
CB103690C15002 Hêtre vernis ép. 0,8 mm



COUTEAUX STEAK



MANCHE ACRYLIQUE PREMIUM, mitres inox massives

- | | | |
|----------------|-------------------|------------|
| L0010084AE1002 | Façon écaille n°1 | ép. 2,5 mm |
| L0010084AE4002 | Façon écaille n°4 | ép. 2,5 mm |
| L0010084AE5002 | Façon écaille n°5 | ép. 2,5 mm |

CATALOGUE CHR



MANCHE BOIS PREMIUM mitres inox massives

- | | | |
|----------------|-----------|------------|
| L0010084B06002 | Wenge | ép. 2,5 mm |
| L0010084B04002 | Bubinga | ép. 2,5 mm |
| L0010084B03002 | Genévrier | ép. 2,5 mm |
| L0010084B02002 | Chêne | ép. 2,5 mm |



MANCHE BOIS sans mitres

- | | | |
|----------------|----------------------------|------------|
| L0010015BV1002 | Olivier, lame micro dentée | ép. 1,2 mm |
| L0010095B01002 | STAND-UP, Olivier | ép. 2,5 mm |
| L0010095B05002 | STAND-UP, Bois de violette | ép. 2,5 mm |



STAND-UP - manche ABS lame micro-dentée présentation à plat ou sur son champ

- | | | |
|----------------|-------|------------|
| L0018074L02002 | Noir | ép. 1,2 mm |
| L0018074L75002 | Blanc | ép. 1,2 mm |
| L0018074L91002 | Gris | ép. 1,2 mm |



STAND-UP - manche ABS présentation à plat ou sur son champ

- | | | |
|----------------|-------|------------|
| L0010094L02002 | Noir | ép. 2,5 mm |
| L0010094L75002 | Blanc | ép. 2,5 mm |
| L0010094L91002 | Gris | ép. 2,5 mm |



STAND-UP - tout inox lame micro-dentée présentation à plat ou sur son champ

- | | | |
|----------------|------------------|------------|
| L0018074S08002 | finition miroir | ép. 1,2 mm |
| L0018076S08002 | finition brossée | ép. 1,2 mm |





**LAGUIOLE - manche ABS
"façon carbone mat" sans mitre**

L0010015D04002 lame micro-dentée ép. 1,2 mm
L0010055D04002 lame lisse ép. 1,5 mm



**LAGUIOLE BROSSÉ
tout inox, manche brossé**

L0010056L06002 lame lisse ép. 1,5 mm
L0010016L06002 lame micro-dentée ép. 1,2 mm



**LAGUIOLE - manche ABS
"façon marbre"**

L0010014K14002 lame micro-dentée ép. 1,2 mm



**LAGUIOLE NEW AGE - lame inox
manche ABS coloris noir sans mitre**

L0010024R01002 Effet cuivre titanium ép. 1,2 mm
L0010024R02002 Effet doré titanium ép. 1,2 mm
L0010024R03002 Effet noir titanium ép. 1,2 mm



**LAGUIOLE NEW AGE PURE - lame inox
manche ABS coloris blanc sans mitre**

L0010014R09002 Effet cuivre titanium ép. 1,2 mm
L0010014R05002 Effet doré titanium ép. 1,2 mm
L0010014R06002 Effet noir titanium ép. 1,2 mm



LE THIERS®
par Jean Dubost
FRANCE



THIERS - manche bois sans mitre

T01P0000BV1002 Olivier ép. 2 mm
T01P0000BV5002 Violette ép. 2 mm
T01P0000BV2002 Chêne ép. 2 mm



LE THIERS®
par Jean Dubost
FRANCE

THIERS - manche acrylique sans mitre

T01P0000A01002 Rouge Fruité ép. 2 mm
T01P0000A28002 Rouge Fluo ép. 2 mm
T01P0000A04002 Orange Fruité ép. 2 mm
T01P0000A18002 Noir mat ép. 2 mm



COUTEAUX DE CUISINE

Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920

Made in
France



1920 - manche POM, lame inox pleine soie coloris noir

C0003730P60005	Office, lame 9 cm	ép. 1,5 mm
C0007550P60005	Eminceur, lame 13 cm	ép. 2 mm
C0002240P60005	Cuisine, lame 15 cm	ép. 2 mm
C0003310P60005	Santoku, lame 17 cm	ép. 2 mm
C0002770P60005	Pain, lame 20 cm	ép. 2 mm
C0002250P60005	Chef, lame 20 cm	ép. 2 mm

CATALOGUE **CHR**



1920 - manche POM, lame inox pleine soie coloris rouge

C0003730P69005	Office, lame 9 cm	ép. 1,5 mm
C0007550P69005	Eminceur, lame 13 cm	ép. 2 mm
C0002240P69005	Cuisine, lame 15 cm	ép. 2 mm
C0003310P69005	Santoku, lame 17 cm	ép. 2 mm
C0002770P69005	Pain, lame 20 cm	ép. 2 mm
C0002250P69005	Chef, lame 20 cm	ép. 2 mm



1920 - manche bois chêne PEFC lame inox pleine soie

C0003730PEF005	Office, lame 9 cm	ép. 1,5 mm
C0007550PEF005	Eminceur, lame 13 cm	ép. 2 mm
C0002240PEF005	Cuisine, lame 15 cm	ép. 2 mm
C0003310PEF005	Santoku, lame 17 cm	ép. 2 mm
C0002770PEF005	Pain, lame 20 cm	ép. 2 mm
C0002250PEF005	Chef, lame 20 cm	ép. 2 mm





**TEKNIK - manche polypro coloris noir
lame acier inox demie-soie**

CT082720P70005	Office, lame 9 cm	ép. 0,8 mm
CT083310P70005	Cuisine, lame 15 cm	ép. 1,8 mm
CT082170P70005	Santoku, lame 17 cm	ép. 1,8 mm
CT082770P70005	Pain, lame 20 cm	ép. 1,8 mm
CT081790P70005	Chef, lame 20 cm	ép. 1,8 mm



**ÉPLUCHEUR - manches bois ou polypro
lame acier inox trempé**

CB102350C16002	Manche bois, olivier
CB102350C15002	Manche bois, hêtre vernis naturel
CC012350P15002	Caméléon, coloris noir



**TRADITION - manche bois d'olivier
lame acier inox**

CB102760C16002	Bec d'oiseau	ép. 0,8 mm
CB105530C16002	Légumes	ép. 1,2 mm
CB102720C16002	Office	ép. 1,2 mm
CB108200C16002	Tomate/multi-usages	ép. 1,2 mm



AIGUISEURS CUISINE

Jean Dubost
Coutelier Professionnel



FUSIL à AIGUISER manche ABS
coloris noir
mèche trempée ronde, 30 cm
AF092600X00002 Ø 1,3 cm



CATALOGUE **CHR**



AFFÛTEUR
en 2 étapes
BA061560X00002



AFFÛTEUR avec poignée
lames lisses en 2 étapes
BA061540X00002



AFFÛTEUR
électrique toutes lames en 2 étapes
BA061550X00002



AFFÛTEUR
à poignée couteaux et ciseaux
BA066800X00002





SABOT CALE HUITRE bois de hêtre
AF045020X00002



Made in France

CATALOGUE CHR



PLATEAU FRUITS de MER inox
BF173180X01002 Ø 33,5 cm



SUPPORT PLATEAU FRUITS de MER inox
BF173750X00002



LANCETTE HUITRE PREMIUM 2 rivets
AF041940M46002 Manche ABS noir ép. 2,5 mm
AF041940B06002 Manche bois Wenge ép. 3 mm



COUTEAU HUITRE manche hêtre garde inox
AF041950C15002 Vernis naturel ép. 1,5 mm
AF041950C07002 Cérusé gris ép. 1,5 mm



COUTEAU HUITRE manche polypro garde polypro
AF045010M46002 Noir ép. 1,2 mm
AF045010M48002 Rouge ép. 1,2 mm



SOMMELIERS & DÉCAPSULEURS



LAGUIOLE DÉCAPSULEUR, inox
L0012261L06002 ép. 2 mm

CATALOGUE **CHR**



MILLÉSIME - manche ABS, inox

- L0013850L02002 Noir ép. 2,5 mm
- L0013850D03002 Effet carbone ép. 2,5 mm
- L0013850D31002 Façon bouleau ép. 2,5 mm
- L0013850D14002 Façon bois ép. 2,5 mm



MILLÉSIME - manche BOIS, inox

- L0013850B01002 Olivier ép. 2,5 mm
- L0013850B06002 Wenge ép. 2,5 mm





○
Pelle à tarte
AU015030U01002
30 cm



○
Spatule
pâte à tartiner
AU015100U01002
20 cm



○
Tartineur
AU013760U01002
11 cm



CATALOGUE CHR



○
Pince à toast
AU012950U01002
18 cm



○
Pince multi-usages
AU012890U01002
25 cm



○
Pelle à sucre
AU012820U01002
11 cm



○
Pelle à farine
et céréales
AU012810U01002
15 cm



○
Cuillère à miel boule
AU012040U01002
16,5 cm



○
Cuillère à olives
AU012070U01002
18 cm



○
Cuillère à moutarde
AU012060U01002
18 cm



○
Service à salade Tulipe
AU013500U01002
25 cm



○
Service à salade Tulipe
AU013510U01002
30 cm



○
Cuillère mouvette
AU014030U01002
30 cm



○
Cuillère à servir le riz
AU012080U01002
21 cm



○
Spatule galbée
AU013630U01002
30 cm



AMBIANCE FROMAGE



LE THIERS®
par Jean Dubost FRANCE



CATALOGUE CHR



LAGUIOLE PREMIUM - manche bois d'olivier mitres inox massives

L0011874B01002	Couperet fromage	ép. 2 mm
L0011924B01002	Couteau à fromage	ép. 2 mm
L0012434B01002	Fourchette à servir	ép. 2 mm
L0013764B01002	Tartineur	ép. 1,5 mm

THIERS - manche acrylique ou bois d'olivier sans mitre

T01P2430A18002	Fourchette à servir, coloris noir mat
T01P1920A18002	Couteau à fromage, coloris noir mat
T01P2430BV1002	Fourchette à servir, olivier
T01P1920BV1002	Couteau à fromage, olivier



LAGUIOLE - manche bois d'olivier sans mitre

L0011875BV1002	Couperet fromage	ép. 1,5 mm
L0011925BV1002	Couteau à fromage	ép. 1,2 mm
L0012435BV1002	Fourchette à servir	ép. 1,5 mm
L01P3765BV1002	Tartineur	ép. 1 mm





1920 - COUTEAU À FROMAGE

C0007560B01005	manche bois d'olivier	ép. 1,5 mm
C0007560PEF005	manche bois chêne PEFC	ép. 1,5 mm
C0007560P60005	manche POM noir	ép. 1,5 mm
C0007560P69005	manche POM rouge	ép. 1,5 mm
C0007560P68005	manche POM blanc	ép. 1,5 mm



CATALOGUE CHR



PLATEAU et COUTEAU à FROMAGE LAGUIOLE

AP033034L02002
 Plateau gravé noms de fromages, en hêtre naturel
 Couteau manche ABS coloris noir, ép.1,2mm
 Dim. 30 x 25 x 2 cm



PLATEAU et COUTEAU à FROMAGE LAGUIOLE

AP034025BV1002
 Plateau bois d'olivier avec support couteau aimanté
 Couteau manche bois d'olivier, sans mitre, ép. 1,2 mm
 Dim. 30 x 15 x 3 cm



*Planche OSLO, page 20.



PLANCHES
À DÉCOUPER /
PRÉSENTATION

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920

Made in
France



OSLO - bois d'olivier, lacet en cuir

AP033950U01002 PM Dim. 25 x 11 x 1 cm
AP033960U01002 MM Dim. 30 x 11,5 x 1 cm
AP033970U01002 GM Dim. 40 x 11,5 x 1 cm

CATALOGUE CHR



PLANCHETTE - bois de hêtre

AP035040X00002 PM Dim. 26 x 10,5 x 1,5 cm



PLANCHETTE - bois de hêtre

AP035050X00002 XXL Dim. 42 x 10,5 x 1,5 cm



SET LAGUIOLE
1 PLANCHETTE XXL et 4 FROMAGETTES

AP035064TON002

Bois de hêtre - manche ABS coloris mixte Tonic
Dim. 42 x 10,5 x 2,5 cm



SET LAGUIOLE
1 PLANCHETTE XXL et
4 FOURCHETTES cocktail/tapas LAGUIOLE

AP035071TON002

Bois de hêtre - manche ABS coloris mixte Tonic
Dim. 42 x 10,5 x 2,5 cm



Eco responsable
par nature



LAGUIOLE NATURA manches bioplastique
Lame acier inoxydable 100% recyclable

L0010015N04002	Couteau steak, coloris caramel	ép. 1,2 mm
L0010015N06002	Couteau steak, coloris chocolat	ép. 1,2 mm
L0011875N06002	Couperet fromage, coloris chocolat	ép. 1,5 mm
L0011925N06002	Couteau à fromage, coloris chocolat	ép. 1,5 mm
L0013765N04002	Tartineur, coloris caramel	ép. 1 mm



LAGUIOLE manche chêne certifié PEFC
Lame acier inoxydable 100% recyclable

L0010015PEF002	Couteau steak	ép. 1,2 mm
L0011875PEF002	Fourchette à servir	ép. 1,5 mm
L0012435PEF002	Couperet fromage	ép. 1,5 mm
L0011925PEF002	Couteau à fromage	ép. 1,2 mm
L0013765PEF002	Tartineur	ép. 1 mm



CATALOGUE CHR



PLANCHE PAPER'LINE
papier recyclé, résine naturelle

AP033090X00002	MM	Dim. 29 x 18,5 x 0,5 cm
AP033080X00002	GM	Dim. 34,5 x 22 x 0,5 cm



AMBIANCE
PAIN

Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920
Made in France



○
COUPE PAIN RAMASSE-MIETTES
bois de hêtre, lame inox pleine soie
AP031830X00002 Dim. 40 x 23 x 10 cm

CATALOGUE **CHR**



○
PLANCHE PAIN RAMASSE-MIETTES
bois de hêtre
AP035090X00002 Dim. 39 x 25,5 x 2,5 cm



○
MODERNITY
PLANCHE PAIN RAMASSE-MIETTES
+ MILL - COUPEAU À PAIN
bois d'hévéa, socle en polypro coloris noir
+ couteau manche touché soft coloris noir
modèle importé
BP123060X35002 Dim. 40 x 28 x 5 cm



○
COUPE PAIN MÉCANIQUE
bois de hêtre, lame inox
AP033980X00002 Dim. 40 x 13 x 8 cm





LE THIERS®
par Jean Dubost

COUTEAU À PAIN
manche bois d'olivier

- | | | |
|----------------|-----------------------------|------------|
| L0012775BV1002 | Laguiole, sans mitre | ép. 1,5 mm |
| L0012774B01002 | Laguiole mitre inox massive | ép. 2 mm |
| T01P2770BV1002 | Le Thiers, sans mitre | ép. 2 mm |



CATALOGUE **CHR**

1920 - COUTEAU À PAIN
lame acier inox pleine soie 20 cm

- | | | |
|---------------|------------|----------|
| C002770P60005 | POM Noir | ép. 2 mm |
| C002770P68005 | POM Blanc | ép. 2 mm |
| C002770P69005 | POM Rouge | ép. 2 mm |
| C002770PEF005 | Chêne PEFC | ép. 2 mm |



*Pince olivier, page 17.
Couteau pain, page 23
Cuillère à confiture, page 4.



IDÉES
PLUS

Jean Dubost
Coutelier Professionnel



**KIT PLANCHA - MILL manches ABS noirs
touché soft** – modèle importé

- sacoche 3 pièces :
- pince 30 x 7 x 5 cm
 - pinceau 28 x 5 x 2 cm
 - spatule 30,5 x 7 x 2 cm
- BM065660X70023

CATALOGUE **CHR**



**GUILLOTINE à SAUCISSON bois de hêtre
lame acier inox**

AP033860X00002



**GUILLOTINE à SAUCISSON avec PLATEAU de SERVICE bois de hêtre
lame acier inox + BOL acier inox et PICS**

AP035640X00002



ENTRETIEN DES COUTEAUX

NETTOYER SON COUTEAU



Il est préférable de laver son couteau à la main sous un filet d'eau chaude et de l'essuyer immédiatement. Cependant la plupart des couteaux, hormis les manches en bois naturel, passent au lave-vaisselle.



Il est important de respecter les consignes suivantes :

- Éviter les cycles longs
- Placer couverts et couteaux dans deux compartiments différents
- Ouvrir le lave-vaisselle dès la fin du cycle
- Ne pas laisser les couteaux dans le lave-vaisselle plusieurs heures après un cycle de lavage
- À la sortie du lave-vaisselle et avant de les ranger, bien les sécher, avec un chiffon doux

Tous les conseils prodigués s'appliquent à nos gammes de couverts.

AIGUISER / AFFÛTER SON COUTEAU

Pour maintenir la coupe d'origine d'un couteau, voici quelques conseils pour l'aiguiser ou l'affûter (attention, un couteau à lame dentée ne s'affûte pas).

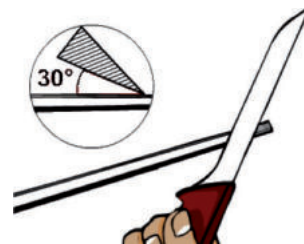
LE FUSIL À AIGUISER



Fusil à aiguiser.

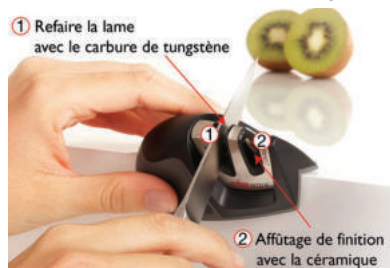


Alterner les 2 côtés de la lame.



Affûtage fusil 30°.

L'AFFÛTEUR MANUEL - 2 étapes



Explication affûtage manuel.

L'AFFÛTEUR MANUEL - 2 étapes



Il suffit de laisser glisser la lame avec une légère pression dans la fente, de la base à la pointe.

L'AFFÛTEUR ÉLECTRIQUE - 2 étapes



Un guide lame vous permet de maintenir le couteau au bon angle d'affûtage.

RANGEMENT

Évitez tout contact de la pointe ou du tranchant de votre couteau avec vos autres ustensiles de cuisine. Pour cela, nous préconisons l'utilisation d'un bloc de rangement pour vos couteaux, d'une barre aimantée, d'un coffret individuel.



Retrouvez toutes nos gammes sur notre site internet :
conseils, astuces, coloris supplémentaires...
www.jeandubost.com



CATALOGUE CHR

ARTS DE LA TABLE & COUTELLERIE

2019



EPV
Entreprise
du Patrimoine
Vivant

Jean Dubost[®] PRO
Coutelier Professionnel 1920 - France



63250 VISCOMTAT - FRANCE
Tél. +33 (0)4 73 51 91 91 - Fax +33 (0)4 73 51 93 14
contact@jeandubost.com



jeandubost.com

