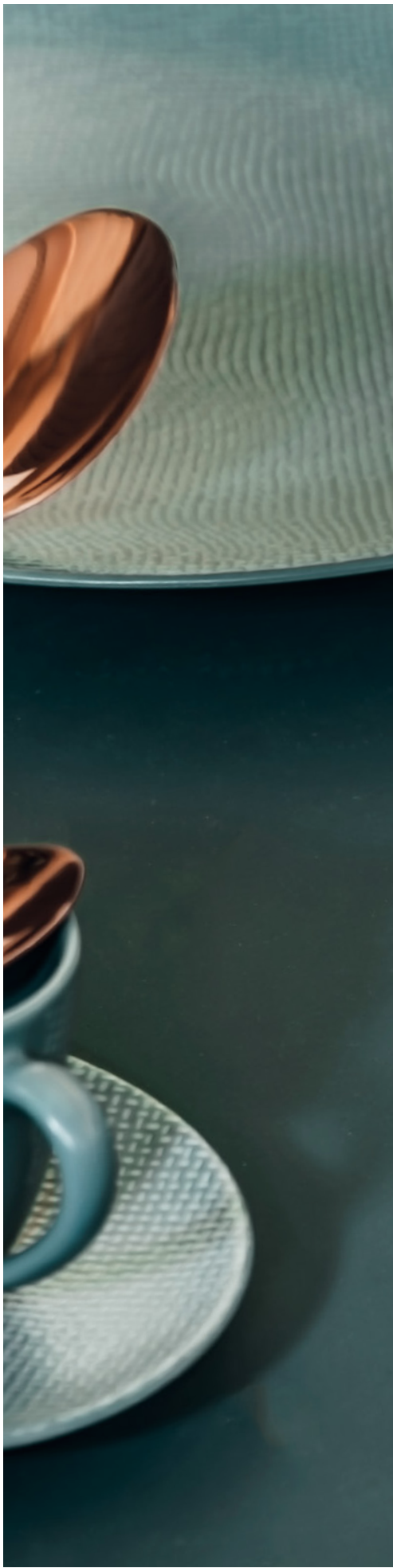




Couverts



Couverts

Le couvert est l'ultime détail qui vient apporter la touche finale au décor d'une belle table. Sa forme doit être en harmonie avec les assiettes et les verres, pour créer l'atmosphère recherchée. La diversité des formes permet de privilégier l'esthétique ou la prise en main. Nous savons que désormais le renouvellement des couverts en restauration se fait tous les 3 ans contre 8 ans, il y a 15 ans. Privilégier un couvert en 18/0 n'a donc rien d'incohérent, cependant l'inox 18/10 assure une brillance durable et une meilleure résistance dans le temps.

Pour la coutellerie, nous avons voulu faire une large place à des couteaux à l'esprit authentique et fabriqués en France, où le savoir-faire est mondialement reconnu. Ceci est un gage à la fois de qualité, de fonctionnalité et d'esthétique.

Laissez parler votre créativité dans les associations, pour des tables originales et uniques.

Couteaux à steak	144
Couteaux de cuisine	150
Couteaux à huîtres	153
Affûtage	153
Couverts estampés	154
Couverts forgés	166

LÉGENDE



Lavage à la main
recommandé



Fabriqu^é en
France



Fabriqu^é en
Europe

Jean Dubost®

Coutelier Professionnel 1920 - France



Couverts

JEAN DUBOST, L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE



C'est en 1920 que Pierre Dubost et son épouse Marcelle Colas-Pradel créent leur manufacture de coutellerie générale qui portera les noms de leurs 2 familles accolés : DUBOST - COLAS - PRADEL. Au départ, la fabrication concernait des petites séries de couteaux destinés aux professionnels. La production s'est ensuite rapidement développée sous l'impulsion de Jean Dubost, le fils du fondateur, qui a donné son nom à la célèbre marque de couverts et de couteaux, de renommée aujourd'hui internationale. Avec Alexandre Dubost, représentant la 4ème génération, cette tradition coutelière est revisitée avec un élan de modernité.

C'est à Viscomtat, petit village de montagne, près de Thiers dans le Puy-de Dôme (63), capitale de la coutellerie française, que la société Jean Dubost fabrique ses couteaux de cuisine et couverts de table de grande qualité.

Assembler, façonner, polir, aiguiser... Voilà bientôt un siècle que les mêmes gestes sont répétés de manière précise, délicate pour apporter toute la qualité à des produits d'excellence Made In France.

L'élégance d'une table, la finesse du détail, la précision du tranchant constituent un savoir-faire d'excellence, savant mélange de tradition et d'innovation, récompensé et reconnu par le label « EPV » Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2012. Jean Dubost, c'est aussi une entreprise engagée, solidaire et responsable, reconnue en France et à l'international.

Résolument tourné vers la préservation de l'environnement pour les générations futures, Jean Dubost, développe depuis 2008, une large gamme de couverts et couteaux de cuisine « Eco-Responsable » en utilisant des matériaux innovants tels que le bio plastique végétal à base d'amidon de maïs et le chêne PEFC, bois provenant de forêts durablement gérées. Jean Dubost est d'ailleurs le premier coutelier français certifié PEFC depuis 2009.

La société Jean Dubost sait conjuguer un savoir-faire traditionnel, grâce à une équipe de couteliers et à leur parfaite maîtrise du geste, et un savoir-faire industriel, grâce à un parc de machines et robots de dernière génération.



COUTEAUX A STEAK

LAGUIOLE



Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V	REF
1 Couteau inox	Lame 11 cm micro dentée, ép. 1,2 mm	12	646276
2 Coffret de 6 couteaux inox fermant	Lame 11 cm lisse, ép. 2,5 mm	1	646123
3 Couteau NEW AGE noir	Lame 11 cm lisse, ép. 1.2 mm	12	646334
4 Coffret de 6 couteaux manche en bois d'olivier	Lame 11 cm lisse, ép. 2,5 mm	1	646121
5 Coffret de 6 couteaux manche en corne véritable	Lame 11 cm lisse, ép. 2,5 mm	1	646164

STAND UP



Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V	REF
1 Couteau manche ABS noir	Lame 11 cm micro dentée, ép. 1,2 mm	12	646332
2 Couteau manche ABS blanc	Lame 11 cm micro dentée, ép. 1,2 mm	12	646333
3 Couteau manche en bois d'olivier	Lame 11 cm lisse, ép. 2,5 mm	2	646330
4 Couteau manche en bois de violette	Lame 11 cm lisse, ép. 2,5 mm	2	646331
5 Couteau manche ABS noir	Lame 11 cm lisse, ép. 2,5 mm	2	646479

LE SAVIEZ-VOUS ?

Certaines essences de bois coûtent aussi cher que des grands crus de cacao. Les bois de rose ou de violette, tous les deux de la famille des « palissandres durs » et que l'on trouve principalement en Amérique du Sud, sont vendus de 15 à 330 euros le kilo. L'approvisionnement se fait au bloc (150 mm x 40 mm x 40 mm environ) et non au m3.



LE THIERS



Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



1



2

ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V	REF
1 Couteau manche en bois d'olivier	Lame 11 cm lisse, ép. 2 mm, sans mitre	2	646344
2 Couteau manche en acrylique noir	Lame 11 cm lisse, ép. 2 mm, sans mitre	2	646387

LE SAVIEZ-VOUS ?

Thiers, capitale française de la coutellerie, a longtemps été une ville sous-traitante. Afin de se faire connaître, la ville a créé un couteau portant son nom. Le Thiers® est aujourd'hui une marque déposée. Il ne peut être fabriqué que dans le bassin thiernois, et respecte un cahier des charges très strict.

1920



Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



1



2



3



4



5



6

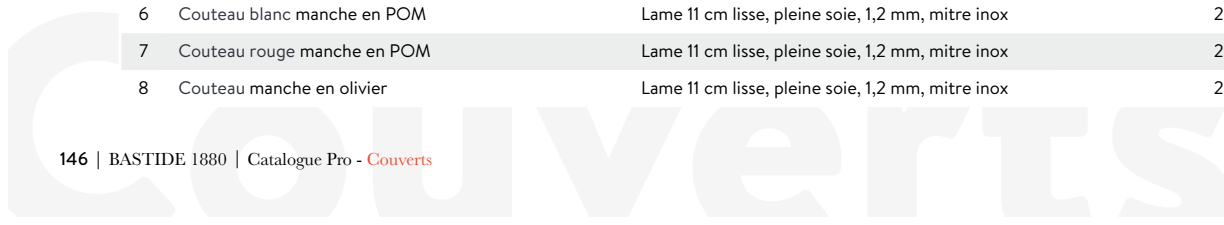


7



8

ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau noir manche en POM	Lame 11 cm, micro dentée, pleine soie, 1,2 mm, mitre inox	6	646211
2 Couteau blanc manche en POM	Lame 11 cm, micro dentée, pleine soie, 1,2 mm, mitre inox	2	646221
3 Couteau rouge manche en POM	Lame 11 cm, micro dentée, pleine soie, 1,2 mm, mitre inox	2	646328
4 Couteau manche en olivier	Lame 11 cm micro dentée, pleine soie, 1,2 mm, mitre inox	2	646212
5 Couteau noir manche en POM	Lame 11 cm lisse, pleine soie, 1,2 mm, mitre inox	2	646204
6 Couteau blanc manche en POM	Lame 11 cm lisse, pleine soie, 1,2 mm, mitre inox	2	646345
7 Couteau rouge manche en POM	Lame 11 cm lisse, pleine soie, 1,2 mm, mitre inox	2	646346
8 Couteau manche en olivier	Lame 11 cm lisse, pleine soie, 1,2 mm, mitre inox	2	646209



BISTRONOMIE



Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



1



2

ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau manche en micarta	Lame 10 cm lisse satinée, pleine soie, 2 mm, mitre inox	1	646371
2 Couteau manche en acrylique noir	Lame 10 cm lisse satinée, pleine soie, 2 mm, mitre inox	1	646427

LE SAVIEZ-VOUS ?

Qu'est ce que le Micarta ? Le Micarta® est un composite à base de résine et de lin ou de coton type « jean » mais peut également inclure du papier et du tissu. Il a en effet de nombreux avantages pour un usage en coutellerie : il est très résistant à l'eau, il est très résistant à la rupture, il n'éclate pas, et il est très stable dans le temps.



TRADITION



Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
Couteau manche en bois d'olivier	Lame 11 cm micro dentée, 1,2 mm, sans mitre	12	646220

FUSAL

Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
Couteau tout inox	Lame 11 cm micro dentée, 2 mm	6	646348

LES MANCHES EN THERMOPLASTIQUE PREMIUM



Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



1



2

ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V	REF
1 Couteau VINTAGE manche polypro. noir	Lame 11 cm, ép. 0,8 mm, 2 rivets	12	646386
2 Couteau TEKNIK manche polypro. noir	Lame 11 cm, 1/2 soie, 2 rivets, ép. 1,2 mm	12	646329

LE SAVIEZ-VOUS ?

La soie est la partie de la lame qui se prolonge dans le manche et qui contribue en grande partie à la robustesse de l'assemblage. Pour maintenir cet assemblage, on posera des rivets (2 ou 3). Un couteau dont la soie se prolonge sur toute une longueur du manche est appelé « pleine soie ». Un couteau dont la soie s'arrête à la moitié du manche est un couteau « demi-soie ».

Il en existe 4 sortes : les soies postiches (on pose des rivets pour faire croire !!!), les demi-soies, les 3/4 soies et les pleines soies. Bien sûr, toutes ces différences se répercutent sur le prix et la longévité du produit.

LES MANCHES EN THERMOPLASTIQUE STANDARDS

Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France

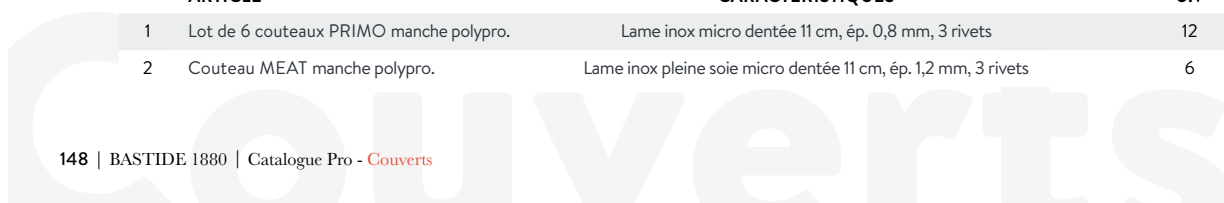


1



2

ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V	REF
1 Lot de 6 couteaux PRIMO manche polypro.	Lame inox micro dentée 11 cm, ép. 0,8 mm, 3 rivets	12	646446
2 Couteau MEAT manche polypro.	Lame inox pleine soie micro dentée 11 cm, ép. 1,2 mm, 3 rivets	6	646347



1920 OLIVIER



Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau office manche olivier	Lame 9 cm, pleine soie, ép. 1,5 mm, mitre inox	2	646210
2 Couteau multiusage manche olivier	Lame 11 cm, pleine soie, ép. 1,5 mm, mitre inox	2	646209
3 Couteau SANTOKU manche olivier	Lame 17 cm, pleine soie, ép. 2 mm, mitre inox	1	646208
4 Couteau CHEF manche olivier	Lame 20 cm, pleine soie, ép. 2 mm, mitre inox	1	646206

1920 POM NOIR



Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau office manche POM noir	Lame 9 cm, pleine soie, ép. 1,5 mm, mitre inox	2	646205
2 Couteau éminceur manche POM noir	Lame 13 cm, pleine soie, ép. 1,5 mm, mitre inox	2	646361
3 Couteau de cuisine manche POM noir	Lame 15 cm, pleine soie, ép. 2 mm, mitre inox	2	646362
4 Couteau SANTOKU manche POM noir	Lame 17 cm, pleine soie, ép. 2 mm, mitre inox	2	646203
5 Couteau CHEF manche POM noir	Lame 20 cm, pleine soie, ép. 2 mm, mitre inox	2	646201
6 Couteau à fromage manche POM noir	Lame 13 cm, pleine soie, ép. 2 mm, mitre inox	2	646368
7 Couteau à pain manche POM noir	Lame 20 cm, pleine soie, ép. 2 mm, mitre inox	2	646202

VAUT-IL MIEUX... ?

Une lame « lisse » ou « micro-dentée » ? Propre à chacun, c'est un choix esthétique et économique. Les lames micro-dentées permettent de couper tout aussi facilement qu'un couteau à lame lisse si son tranchant est parfait. Un avantage est qu'une lame micro-dentée ne nécessite pas de réaffûtage. Les puristes préféreront le plaisir d'une belle lame lisse bien affûtée, pour découper sans déchirer.

GAMME FORGÉE



**TABLE
PASSION**

Lame forgée pleine soie en acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) et manche en POM (polyoxyméthylène).



1

2

3

4

5

6



7

8

9

10

11

ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau office	Lame 10 cm, mitre inox	6	773001
2 Couteau à steak	Lame 13 cm, mitre inox	6	773002
3 Couteau à désosser	Lame 13 cm, mitre inox	2	773003
4 Couteau de cuisine	Lame 15 cm, mitre inox	2	773004
5 Couteau de cuisine	Lame 20 cm, mitre inox	2	773005
6 Couteau de cuisine	Lame 25 cm, mitre inox	1	773006
7 Couteau à découper	Lame 20 cm, mitre inox	2	773007
8 Couteau à jambon	Lame 30 cm, mitre inox	1	773008
9 Couteau à pain	Lame 20 cm, mitre inox	2	773009
10 Fourchette à découper	Lame 20 cm, mitre inox	2	773010
11 Fusil	20 cm	2	773011

GAMME MULTI-USAGE



**TABLE
PASSION**

Lame estampée en acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) et manche en POM (polyoxyméthylène).

Couverts



LE SAVIEZ -VOUS ?

Le X50
Cr Mo
V 1 5

est un alliage d'acier trempé hyper résistant à la corrosion et aux chocs. Il est constitué d'acier (X), de carbone (50), de chrome (Cr), de molybdène (Mo), de vanadium (V) et contient 15% de chrome (15).

C'est un gage de longévité cependant il faudra régulièrement aiguiser la lame pour conserver un tranchant remarquable, à l'aide d'un fusil ou une pierre à aiguiser.

ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1	Couteau office Lame 9 cm	6	773050
2	Couteau à steak Lame 12 cm	6	773052
3	Couteau à fromage Lame 11 cm	6	773053
4	Couteau à pain Lame 20 cm	2	773055
5	Couteau à désosser Lame 14 cm	6	773056
6	Couteau à découper Lame 20 cm	2	773057
7	Couteau de cuisine Lame 17 cm	3	773058
8	Couteau de boucher Lame 20 cm	2	773059
9	Couteau à jambon Lame 28 cm	2	773060
10	Fourchette à découper Lame 17 cm	2	773061
11	Fusil 20 cm	2	773062
12	Couperet Lame 14 cm	1	773063

GAMME TITANIUM



Lame estampée en acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15), avec traitement Titanium.
Manche en PP (polypropylène et Dryflex).



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau office	Lame 9 cm	3	773064
2 Couteau à steak	Lame 11,5 cm	3	773065
3 Couteau à légumes	Lame 12 cm	2	773066
4 Couteau SANTOKU	Lame 14 cm	2	773067
5 Couteau CHEF	Lame 18 cm	2	773068
6 Couteau à pain	Lame 20,5 cm	2	773069

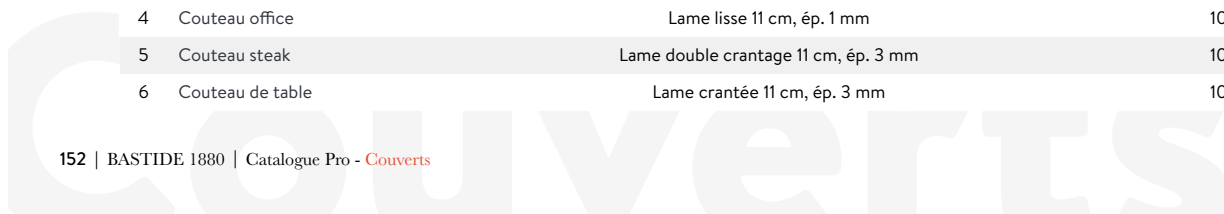
GAMME CLASSIQUE PRO



Lame estampée en acier inoxydable de haute qualité (indice de dureté Rockwell, 56 - 58 HRC). Aiguisage en finition manuelle et lame satinée.
Manche en polypropylène.



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Eplucheur 1 tranchant	Lame 9 cm, ép. 1 mm	20	771231
2 Couteau office serpette	Lame 6 cm, ép. 1 mm	10	771233
3 Couteau office	Lame lisse 9 cm, ép. 1 mm	10	771234
4 Couteau office	Lame lisse 11 cm, ép. 1 mm	10	771235
5 Couteau steak	Lame double crantage 11 cm, ép. 3 mm	10	771236
6 Couteau de table	Lame crantée 11 cm, ép. 3 mm	10	771237



COUTEAUX À HUÎTRES



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	MARQUE	U.V.	REF	
1	Couteau à huîtres manche en polypropylène noir	Lame inox	12	474091	
2	Couteaux à huîtres manche en bois d'olivier	Lame de 6 cm en acier et bague de verrouillage	Roger Orfevre	4	612098
3	Couteau lancette à huîtres premium manche en polypro. noir	Lame 5,7cm, pleine soie, mitre inox	Jean Dubost	12	646335
4	Couteau à huîtres manche en polypropylène coloré	Lame en acier trempé de 6 cm avec un biseau meulé, manche surmoulé	Jean Dubost	12	646005
5	Couteau à huîtres lancette manche en wengé	Pleine soie, lame inox	Jean Dubost	6	646046
6	Couteau à huîtres coloris assortis manche bois teinté avec cale	Lame inox	Jean Dubost	12	646098
7	Couteau à huîtres et à coquillages n° 9 manche pliant en bois de bubinga	Lame de 6,5 cm en acier 12C27 de Sandvik et bague de verrouillage de sécurité	Opinel	6	766118

AFFÛTAGE



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	MARQUE	U.V.	REF	
1	Pierre à aiguiser	23 x 3,5 cm	Jean Dubost	12	646256
2	Affûteur en 2 étapes*	10 x 5,5 x 4,5 cm	Jean Dubost	2	646102
3	Fusil	20 cm, forgé	Table Passion	2	773011
4	Fusil	20 cm	Table Passion	2	773062
5	Aiguiseur à couteaux professionnel	20 x 4,8 x 7,4 cm	Weis	6	433054
6	Aiguiseur de ciseaux en céramique	10,2 x 9,8 x 3,5 cm	Fiskars	6	435110
7	Aiguiseur pour couteaux en céramique	22,7 x 12,5 x 6,5 cm	Fiskars	6	435048

LE SAVIEZ-VOUS ?

* Pourquoi 2 étapes ?
 Glisser la lame, de la base à la pointe, avec une légère pression dans la fente 1 permet de refaire la lame grâce au carbure de tungstène. Puis glisser la lame dans la fente 2 permet de parfaire l'affûtage grâce à la céramique.

COUVERTS ESTAMPÉS BISTROT À LA FRANÇAISE



Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Manche ABS, 1/2 soie ép. 1,5 mm, 18/0	12	646452
2 Fourchette	Manche ABS, 1/2 soie ép. 1,5 mm, 18/0	12	646453
3 Cuillère	Manche ABS, 1/2 soie ép. 1,5 mm, 18/0	12	646454
4 Cuillère à café	Manche ABS, 1/2 soie ép. 1,5 mm, 18/0	12	646455

Couverts



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Manche ABS, 1/2 soie ép. 1,5 mm, 18/0	12	646456
2 Fourchette	Manche ABS, 1/2 soie ép. 1,5 mm, 18/0	12	646457
3 Cuillère	Manche ABS, 1/2 soie ép. 1,5 mm, 18/0	12	646458
4 Cuillère à café	Manche ABS, 1/2 soie ép. 1,5 mm, 18/0	12	646459



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Manche ABS, 1/2 soie ép. 1,5 mm, 18/0	12	646448
2 Fourchette	Manche ABS, 1/2 soie ép. 1,5 mm, 18/0	12	646449
3 Cuillère	Manche ABS, 1/2 soie ép. 1,5 mm, 18/0	12	646450
4 Cuillère à café	Manche ABS, 1/2 soie ép. 1,5 mm, 18/0	12	646451

LAGUIOLE



Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France



1



2



3



4



5



6



7



8

Couverts



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Pleine soie, micro dentée, ép. 1,2 mm, 18/0	12	646276
2 Fourchette	Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	12	646277
3 Cuillère	Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	12	646278
4 Cuillère à café	Pleine soie, ép. 1,2 mm, 18/0	12	646279
5 Couteau à fromage	Pleine soie, ép. 1,2 mm, 18/0	6	646280
6 Pelle à tarte	Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	6	646281
7 Cuillère à moka	Pleine soie, ép. 1,2 mm, 18/0	12	646282
8 Cuillère à glace / confiture	Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	6	646283
9 Set 3 pièces fromage	Pleine soie, 18/0	1	646151
10 Tartineur	Pleine soie, ép. 1 mm, 18/0	6	646167
11 Fromagette	Pleine soie, ép. 1 mm, 18/0	6	646166
12 Service de coffret à fromage	Pleine soie, 18/0	6	646037
13 Couteau à pain	Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	6	646183
14 Service à salade	Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	2	646182
15 Service à découper	Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	2	646168
16 Fouchette à gâteau / à huîtres	Pleine soie, ép. 1,2 mm, 18/0	12	646428
17 Fourchette à dessert	Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	12	646429

DELTA



LE SAVIEZ-VOUS ?

Couverts estampés

Ces couverts sont fabriqués à partir de bobines d'acier plat. La découpe de ces plaques d'inoc est obtenue à l'aide d'une presse (100 à 150 tonnes de pression). Ces bobines sont découpées à froid pour obtenir des flancs puis des ébauches après diverses opérations de découpe et de détourage. La qualité d'un couvert estampé se caractérise par son épaisseur : elle peut varier de 0.6 mm à 6 mm. L'épaisseur d'un couvert est mesurée sur une fourchette ou une cuillère, là où le manche est le plus épais. Plus un couvert est épais, plus il est haut de gamme.

ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Monobloc, 18/0	12	646296
2 Fourchette	Ep. 4 mm, 18/0	12	646297
3 Cuillère	Ep. 4 mm, 18/0	12	646298
4 Cuillère à café	Ep. 3 mm, 18/0	12	646299

STYL'UP



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Monobloc, 18/0	12	646304
2 Fourchette	Ep. 3 mm, 18/0	12	646305
3 Cuillère	Ep. 3 mm, 18/0	12	646306
4 Cuillère à café	Ep. 2 mm, 18/0	12	646307

GRESSIN



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Monobloc, 18/0	12	646438
2 Fourchette	Ep. 4 mm, 18/0	12	646439
3 Cuillère	Ep. 4 mm, 18/0	12	646440
4 Cuillère à café	Ep. 3,5 mm, 18/0	12	646441

ANURADHA



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Monobloc, 18/0	12	646434
2 Fourchette	Ep. 3,5 mm, 18/0	12	646435
3 Cuillère	Ep. 3,5 mm, 18/0	12	646436
4 Cuillère à café	Ep. 3,5 mm, 18/0	12	646437



JET

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Monobloc, 18/0	12	646292
2 Fourchette	Ep. 2,5 mm, 18/0	12	646293
3 Cuillère	Ep. 2,5 mm, 18/0	12	646294
4 Cuillère à café	Ep. 1,8 mm, 18/0	12	646295

VIOLON

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Monobloc, 18/0	12	646320
2 Fourchette	Ep. 2,5 mm, 18/0	12	646321
3 Cuillère	Ep. 2,5 mm, 18/0	12	646322
4 Cuillère à café	Ep. 2 mm, 18/0	12	646323



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Monobloc, 18/0	12	646308
2 Fourchette	Ep. 3 mm, 18/0	12	646309
3 Cuillère	Ep. 3 mm, 18/0	12	646310
4 Cuillère à café	Ep. 2,5 mm, 18/0	12	646311

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour réaliser des couverts de couleur dorée, cuivrée ou encore noire mat, on a recours à un traitement de surface au PVD.

Le Dépôt Physique en phase Vapeur (ou PVD pour Physical Vapor Deposition) est un traitement de surface sous vide qui permet de déposer des films minces de quelques dixièmes de microns d'épaisseur (0,3 microns pour l'entrée de gamme à 1 micron pour le premium).

Le PVD est une technologie permettant une meilleure résistance de la matière plutôt qu'un simple trempage.

Pour obtenir la couleur noire, on vaporise sous vide, dans un tunnel, un revêtement métallique de nitrure de titane. L'épaisseur varie de 0,3 à 1 micron.



AÉRO COPPER

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Monobloc, 18/0	12	646442
2 Fourchette	Ep. 2,5 mm, 18/0	12	646443
3 Cuillère	Ep. 2,5 mm, 18/0	12	646444
4 Cuillère à café	Ep. 1,8 mm, 18/0	12	646445

JET DORÉ

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Monobloc, 18/0	12	646312
2 Fourchette	Ep. 2,5 mm, 18/0	12	646313
3 Cuillère	Ep. 2,5 mm, 18/0	12	646314
4 Cuillère à café	Ep. 1,8 mm, 18/0	12	646315

ROCCO



**TABLE
PASSION**

En inox 18/10, la gamme de couverts ROCCO est profonde et se marie élégamment avec toutes les collections d'assiettes.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

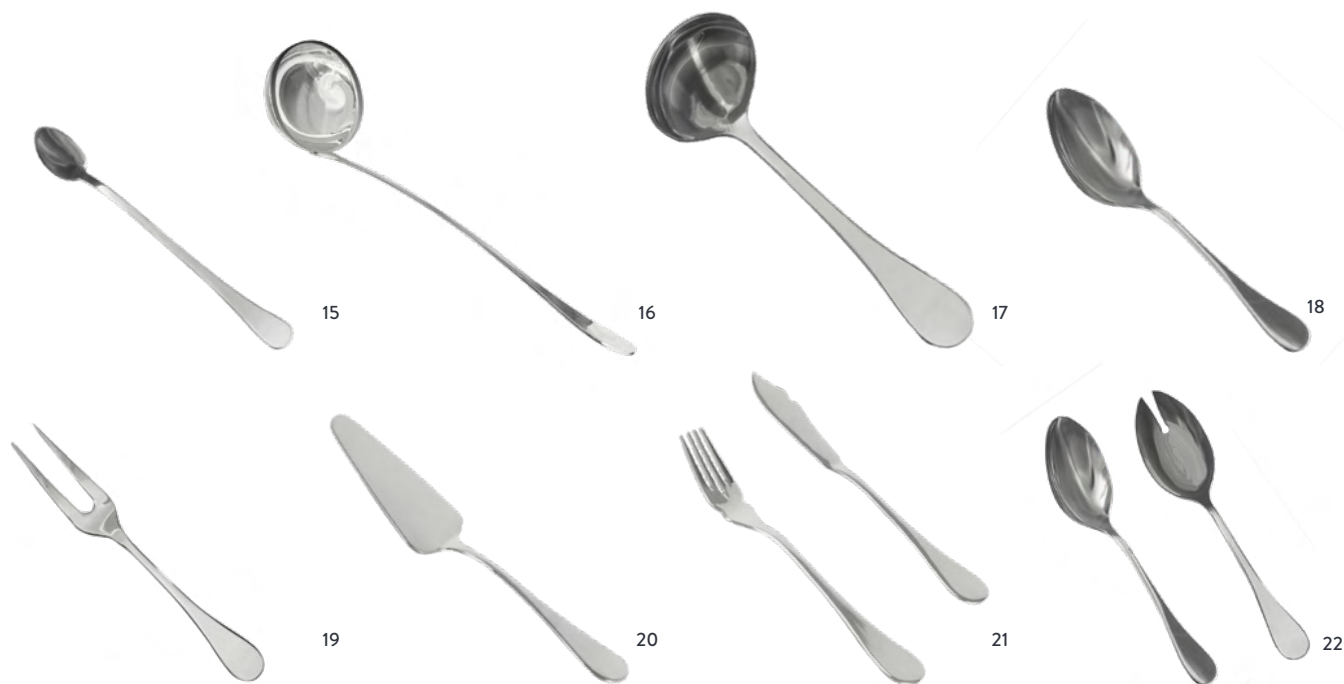


13



14

Couverts



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1	Couteau Monobloc, Ep. 10 mm, inox 18/10	12	647025
2	Fourchette Ep. 3 mm, inox 18/10	12	647026
3	Cuillère Ep. 3 mm, inox 18/10	12	647027
4	Cuillère à café Ep. 2,2 mm, inox 18/10	12	647028
5	Cuillère à glace Ep. 2,2 mm, inox 18/10	12	647038
6	Cuillère à moka Ep. 2,2 mm, inox 18/10	12	647030
7	Fourchette à gateaux Ep. 2 mm, inox 18/10	12	647065
8	Couteau à dessert Ep. 9 mm, inox 18/10	12	647031
9	Fourchette à dessert Ep. 2,2 mm, inox 18/10	12	647032
10	Cuillère à dessert Ep. 2,2 mm, inox 18/10	12	647033
11	Couteau à poisson Ep. 2,2 mm, inox 18/10	12	647034
12	Fourchette à poisson Ep. 2,2 mm, inox 18/10	12	647035
13	Fourchette à huîtres Ep. 2 mm, inox 18/10	12	647066
14	Couteau à steak Ep. 11 mm, inox 18/10	12	647036
15	Cuillère à limonade Ep. 2,2 mm, inox 18/10	12	647037
16	Louche Ep. 2,5 mm, inox 18/10	12	647029
17	Cuillère à sauce Ep. 2,2 mm, inox 18/10	1	647039
18	Cuillère de service Ep. 2,5 mm, inox 18/10	1	647040
19	Fourchette de service Ep. 2,5 mm, inox 18/10	1	647041
18	Pelle à tarte Ep. 2,5 mm, inox 18/10	1	647042
19	Service 2 pièces à poisson Ep. 2,5 mm, inox 18/10	2	647043
20	Service 2 pièces à salade 21 cm Ep. 2,5 mm, inox 18/10	3	647044

LE SAVIEZ-VOUS ?

Il existe 2 types d'inox : 18/0 et 18/10.

• **Le 18/0 :**

Il est composé de 18% de chrome et 82% de fer.

Magnétique (c'est même à cela qu'on le reconnaît facilement avec un aimant!), cet acier est majoritairement utilisé pour réaliser les semelles des casseroles qui vont sur l'induction. Il est beaucoup moins cher car il

ne contient pas de nickel, qui est un métal rare.

Il offre une bonne résistance à la corrosion mais exige plus de précautions, en particulier avec l'utilisation de lave-vaisselle professionnel (cycle à 87°C pendant 3 min).

• **Le 18/10 :**

Il est composé de 18% de chrome, 10% de nickel et 72% de fer.

Non magnétique, cet acier est majoritairement utilisé pour les couverts de type orfèvre (mentionnant 18/10) et pour les manches de couteaux monocoques (manches creux).

C'est l'acier le plus résistant à la corrosion, aucune chance de voir un point de rouille au fil du temps.

Grâce au nickel, il offre un excellent niveau de brillance et une très bonne résistance aux déformations successives que requiert la mise en forme des corps creux, tels que les seaux à Champagne.

COUVERTS FORGÉS BAMBOU*

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France



LE SAVIEZ -VOUS ?

Couverts forgés

Ces couverts sont fabriqués à partir d'une barre d'acier **ronde**, de diamètre pouvant aller jusqu'à 13 mm, découpées en lopins (= cylindre de métal destiné à la mise en forme à chaud par laminage, filage ou forgeage). Ce procédé de fabrication est utilisé pour les modèles les plus haut de gamme nécessitant plus d'interventions manuelles (polissage supplémentaire après la forge) : chauffe de l'acier + frappe pour obtenir la forme du couvert.

L'épaisseur d'un couvert forgé peut largement dépasser l'épaisseur maximale d'un couvert estampé : le manche d'un couvert forgé se distingue par sa massive épaisseur et son poids ; ce qui justifie leur différence de prix. Le couteau monobloc est forcément fabriqué ainsi.

Un couvert forgé offre plus de liberté en matière de design car il permet plus de jouer sur les formes et les volumes.

ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Monobloc, 18/0	12	646300
2 Fourchette	18/0	12	646301
3 Cuillère	18/0	12	646302
4 Cuillère à café	18/0	12	646303

* jusqu'à épaisseur du stock

THAI SATINÉ

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	18/0	12	646316
2 Fourchette	18/0	12	646317
3 Cuillère	18/0	12	646318
4 Cuillère à café	18/0	12	646319

Couverts

EOLE



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Monobloc, 18/0	12	646430
2 Fourchette	18/0	12	646431
3 Cuillère	18/0	12	646432
4 Cuillère à café	18/0	12	646433

BAGUETTES



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Coffret 2 baguettes blanches	Manche ABS, inox strié	2	646273
2 Coffret 2 baguettes noires	Manche ABS, inox strié	2	646274