



© Virginie CHESSAN

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 avons fait le choix de gammes qualitatives : nos couverts sont principalement en inox 18/10, c'est-à-dire un acier dans lequel la présence de nickel assure une brillance durable et une meilleure résistance dans le temps aux températures élevées lors des lavages en machine. Nous avons voulu faire une large place à des couverts à l'esprit authentique et fabriqués en France, où le savoir-faire en matière de coutellerie 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	128
Couteaux de cuisine made in France	132
Couteaux de cuisine	134
Couverts	136

LÉGENDE

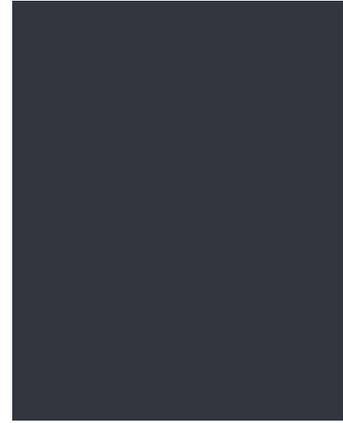


Lavage à la main
recommandé

(*) Jusqu'à épuisement du stock.

Jean Dubost®

Coutelier Professionnel 1920 - France



Couverts

J. 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



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.

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

STAND UP



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

LE SAVIEZ-VOUS ?

Certaines essences de bois sont tout aussi chères que des grands crus de cacao. Les bois de rose ou de violette (un palissandre dur, très répandu en Amérique du Sud), sont vendus 15 à 300 euros le kilo. L'approvisionnement se fait au bloc (150 mm X 40 mm X 40 mm environ) et non au m3.





LE THIERS



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.

REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V
646344	Couteau en bois d'olivier	Lame lisse, manche sans mitre en bois d'olivier, 2 mm	2

1920



REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	
1	646211	Couteau noir	Manche en POM, lame micro dentée, 1,2 mm	6
2	646221	Couteau blanc	Manche en POM, lame micro dentée, 1,2 mm	2
3	646328	Couteau rouge	Manche en POM, lame micro dentée, 1,2 mm	2
4	646212	Couteau	Manche en olivier, mitre inox, lame micro dentée, 1,5 mm	2
5	646222	Couteau	Bois de chêne PEFC, mitre inox, lame micro dentée, 1,5 mm	2

BISTRONOMIE



REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	
1	646371	Couteau	Manche en micarta, mitre inox, lame lisse satinée pleine soie, 2 mm	1
2	646372	Couteau	Manche bois d'olivier, mitre inox, lame lisse satinée pleine soie, 2 mm	1

TRADITION



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

FUSAL



REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V
646348	Couteau	Tout inox, lame micro dentée, 2 mm	6

LES MANCHES EN THERMOPLASTIQUE



REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V
1 646329	Couteau Teknik	Lame micro dentée, 1,2 mm	12
2 646334	Couteau New Age	Lame micro dentée, traitement PVD noir, 1,2 mm	12
3 646347	Couteau polypropylène	Lame micro dentée, 1,2 mm	6

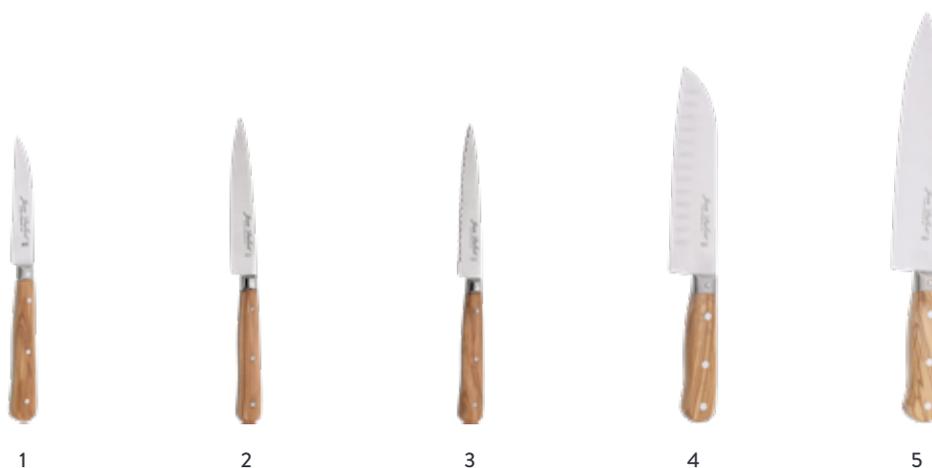
COUTEAUX DE CUISINE MADE IN FRANCE

1920 CHÊNE PEFC



REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	
1	646363	Couteau office 9 cm	Manche chêne, 1,5 mm	2
2	646364	Couteau éminceur 13 cm	Manche chêne, 1,5 mm	2
3	646365	Couteau de cuisine 15 cm	Manche chêne, 2 mm	2
4	646366	Couteau Santoku 17 cm	Manche chêne, 2 mm	2
5	646367	Couteau Chef 20 cm	Manche chêne, 2 mm	2
6	646369	Couteau à fromage 13 cm	Manche chêne, 2 mm	2
7	646370	Couteau à pain 20 cm	Manche chêne, 2 mm	2

1920 OLIVIER



REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	
1	646210	Couteau office 9 cm	Manche olivier, 1,5 mm	2
2	646209	Couteau multusage 11 cm	Manche olivier, 1,5 mm	2
3	646212	Couteau à steak 11 cm	Manche olivier, 1,5 mm	2
4	646208	Couteau Santoku 17 cm	Manche olivier, 2 mm	1
5	646206	Couteau chef 20 cm	Manche olivier, 2 mm	1



1920 POM NOIR

Jean Dubost
Couverts Professionnel 1920 - France



	REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.
1	646205	Couteau office 9 cm	Manche POM noir, 1,5 mm	2
2	646204	Couteau multiusage 11 cm	Manche POM noir, 1,5 mm	2
3	646361	Couteau éminceur 13 cm	Manche POM noir, 1,5 mm	2
4	646362	Couteau de cuisine 15 cm	Manche POM noir, 2 mm	2
5	646203	Couteau Santoku 17 cm	Manche POM noir, 2 mm	2
6	646201	Couteau Chef 20 cm	Manche POM noir, 2 mm	2
7	646368	Couteau à fromage 13 cm	Manche POM noir, 2 mm	2
8	646202	Couteau à pain 20 cm	Manche POM noir, 2 mm	2

AFFÛTAGE

Jean Dubost
Couverts Professionnel 1920 - France



1



2

	REF	ARTICLE	U.V.
1	646256	Pierre à aiguïser 23 x 3,5 cm	12
2	646102	Affûteur en 2 étapes*	2

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.

COUTEAUX DE CUISINE

GAMME FORGÉE



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



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

GAMME MULTI-USAGE



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



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

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).



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

COUVERTS

LAGUIOLE

Jean Dubost
Couverts Professionnels 1920 - France



	REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.
1	646276	Couteau	Lame micro dentée, 1,2 mm, 18/0	12
2	646277	Fourchette	Ep. 1,5 mm, 18/0	12
3	646278	Cuillère	Ep. 1,5 mm, 18/0	12
4	646279	Cuillère à café	Ep. 1,2 mm, 18/0	12
5	646280	Couteau à fromage	Lame 1,2 mm, 18/0	6
6	646281	Pelle à tarte	Ep. 1,5 mm, 18/0	6
7	646282	Cuillère à moka	Ep. 1,2 mm, 18/0	12
8	646283	Cuillère à glace	Ep. 1,5 mm, 18/0	6
9	646151	Set 3 pièces fromage	18/0	1
10	646167	Tartineur	Lame 1 mm, 18/0	6
11	646183	Couteau à pain	Lame 1,5 mm, 18/0	6
12	646166	Fromagette	Lame 1 mm, 18/0	6
13	646182	Service à salade	Ep. 1,5 mm, 18/0	2
14	646168	Service à découper	Ep. 1,5 mm, 18/0	2
15	646037	Coffret service à fromage	18/0	6

DELTA



LE SAVIEZ-VOUS ?

Couverts estampés

Ces couverts sont fabriqués à partir de bobines d'acier plat. La découpe de ces plaques d'inox 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.

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

STYL'UP



	REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.
1	646304	Couteau	Monobloc, 18/0	12
2	646305	Fourchette	Ep. 3 mm, 18/0	12
3	646306	Cuillère	Ep. 3 mm, 18/0	12
4	646307	Cuillère à café	Ep. 2 mm, 18/0	12
5	646249	Coffret 6 fourchettes à gâteau	Ep. 1,5 mm, 18/0	4
6	646248	Coffret 6 cuillères à moka	Ep. 1,5 mm, 18/0	4
7	646252	Coffret 2 pièces service salade	Ep. 3 mm, 18/0	4
8	646251	Coffret 2 tartineurs	Ep. 1,5 mm, 18/0	6

JET

Jean Dubost
Couverts Professionnels 1920 - France



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

STORE

Jean Dubost
Couverts Professionnels 1920 - France



	REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.
1	646284	Couteau	Monobloc, 18/0	12
2	646285	Fourchette	Ep. 2,5 mm, 18/0	12
3	646286	Cuillère	Ep. 2,5 mm, 18/0	12
4	646287	Cuillère à café	Ep. 1,8 mm, 18/0	12

Couverts

VIOLON



	REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.
1	646320	Couteau	Monobloc, 18/0	12
2	646321	Fourchette	Ep. 2,5 mm, 18/0	12
3	646322	Cuillère	Ep. 2,5 mm, 18/0	12
4	646323	Cuillère à café	Ep. 1,8 mm, 18/0	12

FLOWER



	REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.
1	646324	Couteau	Monobloc, 18/0	12
2	646325	Fourchette	Ep. 2,5 mm, 18/0	12
3	646326	Cuillère	Ep. 2,5 mm, 18/0	12
4	646327	Cuillère à café	Ep. 1,8 mm, 18/0	12

JET DORÉ



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.

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

DELTA BLACK



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

GLOBE



	REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.
1	646288	Couteau	Monobloc, 18/0	12
2	646289	Fourchette	Ep. 2,5 mm, 18/0	12
3	646290	Cuillère	Ep. 2,5 mm, 18/0	12
4	646291	Cuillère à café	Ep. 1,8 mm, 18/0	12

NEW BAMBOU



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.

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

THAI SATIN



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

MARJOLAINE*



	REF	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.
1	646238	Couteau	Manche ABS, Ep. 2 mm, 18/0	12
2	646239	Fourchette	Manche ABS, Ep. 2 mm, 18/0	12
3	646240	Cuillère	Manche ABS, Ep. 2 mm, 18/0	12
4	646241	Cuillère à café	Manche ABS, Ep. 2 mm, 18/0	12

BAGUETTES



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



ROCCO



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



15



16



17



18



19



20