



# 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'innox 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 Jean Dubost	99
Couteaux de cuisine Jean Dubost	102
Couverts Jean Dubost	104
Couverts Table Passion	108
Couteaux de cuisine Tarrerias Bonjean	111
Couverts Tarrerias Bonjean	112
Couteaux de cuisine Table Passion	116
Affûtage	117

## LÉGENDE



Lavage à la  
main  
recommandé



Fabriqué en  
France

# Jean Dubost®

Coutelier Professionnel 1920 - France



## 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.



# STAND UP



*Jean Dubost*  
Coutelier Professionnel 1820 - France



Couverts



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V	REF
1 Couteau manche ABS noir	Lame 11 cm micro dentée, ép. 1,2 mm	6	646332
2 Couteau manche ABS blanc	Lame 11 cm micro dentée, ép. 1,2 mm	6	646333
3 Couteau manche en bois d'olivier	Lame 11 cm lisse, ép. 2,5 mm	1	646330
4 Couteau manche en bois de violette	Lame 11 cm lisse, ép. 2,5 mm	1	646331
5 Couteau manche ABS noir	Lame 11 cm lisse, ép. 2,5 mm	2	646479

# COUTEAUX A STEAK LAGUIOLE



*Jean Dubost*  
Coutelier Professionnel 1820 - 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	6	646334
4 Coffret de 6 couteaux manche en bois d'olivier	Lame 11 cm lisse, ép. 2,5 mm	1	646121

# LE THIERS



*Jean Dubost*  
Coutelier Professionnel 1820 - France



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

# FUSAL

*Jean Dubost*  
Coutelier Professionnel 1820 - France



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



## BISTRONOMIE



1



2



3

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
3 Couteau manche en bois d'olivier	Lame 10 cm lisse satinée, pleine soie, 2 mm, mitre inox	1	646372

### 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.



## LES MANCHES EN THERMOPLASTIQUE



1



2



3

ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V	REF
1 Couteau VINTAGE manche polypro. noir	Lame 11 cm, ép. 0,8 mm, 2 rivets	12	646386
2 Lot de 6 couteaux PRIMO manche polypro.	Lame inox micro dentée 11 cm, ép. 0,8 mm, 3 rivets	12	646446
3 Couteau MEAT manche polypro.	Lame inox pleine soie micro dentée 11 cm, ép. 1,2 mm, 3 rivets	12	646347

### 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.

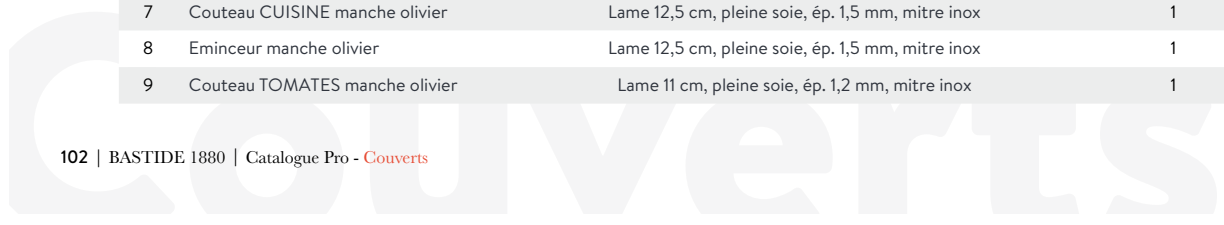
# 1920 OLIVIER



*Jean Dubost*  
Coutelier Professionnel 1820 - France



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF	
1	Couteau office manche olivier	Lame 9 cm, pleine soie, ép. 1,5 mm, mitre inox	1	646210
2	Couteau multiusage manche olivier	Lame 11 cm, pleine soie, ép. 1,5 mm, mitre inox	1	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
5	Couteau STEAK 1920 manche olivier	Lame 10,5 cm, pleine soie, ép. 1,5 mm, mitre inox	1	646212
6	Couteau PAIN manche olivier	Lame 20 cm, pleine soie, ép. 2 mm, mitre inox	1	646545
7	Couteau CUISINE manche olivier	Lame 12,5 cm, pleine soie, ép. 1,5 mm, mitre inox	1	646546
8	Eminceur manche olivier	Lame 12,5 cm, pleine soie, ép. 1,5 mm, mitre inox	1	646547
9	Couteau TOMATES manche olivier	Lame 11 cm, pleine soie, ép. 1,2 mm, mitre inox	1	646548



Manche 100% recyclé et recyclable

## L'engagement écoresponsable Jean Dubost

- Manches en déchets plastique collectés et recyclés en France : matériau innovant et éco-conçu Le Pavé®
- Matériau 100% recyclé et recyclable indéfiniment pour donner un sens et un usage aux déchets
- Garantie 25 ans

Jean Dubost s'engage à reverser 1% du chiffre d'affaires réalisé avec sa gamme Sense® à la Fondation GoodPlanet créée par Yann Arthus Bertrand

- 100% Conçu et fabriqué à Thiers, France
- 100% Manche en plastique recyclé
- 100% Economie circulaire et RSE
- 100% Impact carbone limité



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau OFFICE	Lame 8 cm, pleine soie, mitre inox	1	646574
2 Couteau OFFICE	Lame 11 cm, pleine soie, mitre inox	1	646575
3 Couteau TOMATES	Lame 11 cm, pleine soie, mitre inox	1	646576
4 Couteau EMINCEUR	Lame 12 cm, pleine soie, mitre inox	1	646577
5 Couteau CUISINE	Lame 15 cm, pleine soie, mitre inox	1	646578
6 Couteau CHEF	Lame 20 cm, pleine soie, mitre inox	1	646579
7 Couteau PAIN	Lame 20 cm, pleine soie, mitre inox	1	646580
8 Couteau SANTOKU	Lame 16 cm, pleine soie, mitre inox	1	646581

## LE SAVIEZ-VOUS ?

### Propriétés de l'acier X46Cr13 :

**Inoxydabilité** : Grâce à sa teneur en chrome (Cr), cet acier est résistant à la corrosion et à l'oxydation, ce qui est crucial pour un usage en cuisine où le couteau est souvent exposé à l'humidité et à des substances acides.

**Dureté (HRC 52-55)** : La dureté d'un acier est mesurée sur l'échelle Rockwell C (HRC). Une dureté de 52 à 55 HRC indique que cet acier est relativement dur, ce qui signifie qu'il peut bien conserver son tranchant tout en étant suffisamment résistant pour ne pas être trop fragile ou difficile à aiguiser.

L'acier X46Cr13 est donc un bon compromis pour les couteaux de cuisine : il offre une bonne résistance à la corrosion, une dureté suffisante pour maintenir un tranchant correct, tout en étant relativement facile à affûter.



# COUVERTS ESTAMPÉS

## LAGUIOLE



Jean Dubost  
Créateur Professionnel 1820 - France



1



2



3



4



5



6



7

Couverts



8



9



10



11



12



13



14



15



16

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	Couteau à fromage Pleine soie, ép. 1,2 mm, 18/0	6	646280
5	Pelle à tarte Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	2	646281
6	Cuillère à moka Pleine soie, ép. 1,2 mm, 18/0	12	646282
7	Cuillère à glace / confiture Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	6	646283
8	Set 3 pièces fromage Pleine soie, 18/0	1	646151
9	Tartineur Pleine soie, ép. 1 mm, 18/0	6	646167
10	Fromagette Pleine soie, ép. 1 mm, 18/0	6	646166
11	Service de coffret à fromage Pleine soie, 18/0	1	646037
12	Couteau à pain Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	6	646183
13	Service à salade Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	2	646182
14	Service à découper Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	1	646168
15	Fouchette à gâteau / à huîtres Pleine soie, ép. 1,2 mm, 18/0	12	646428
16	Fourchette à dessert Pleine soie, ép. 1,5 mm, 18/0	2	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 détournage. 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

# DELTA BLACK

# JET DORÉ



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



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

# EOLE

Jean Dubost  
Créateur Professionnel 1820 - France



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

# ANURADHA SATINÉ

Jean Dubost  
Créateur Professionnel 1820 - France



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
5 Service à salade	inox 18/0	1	646553
6 Cuillère moka	inox 18/0	12	646556
7 Couteau à poisson	inox 18/0	12	646557
8 Fourchette à poisson	inox 18/0	12	646558

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



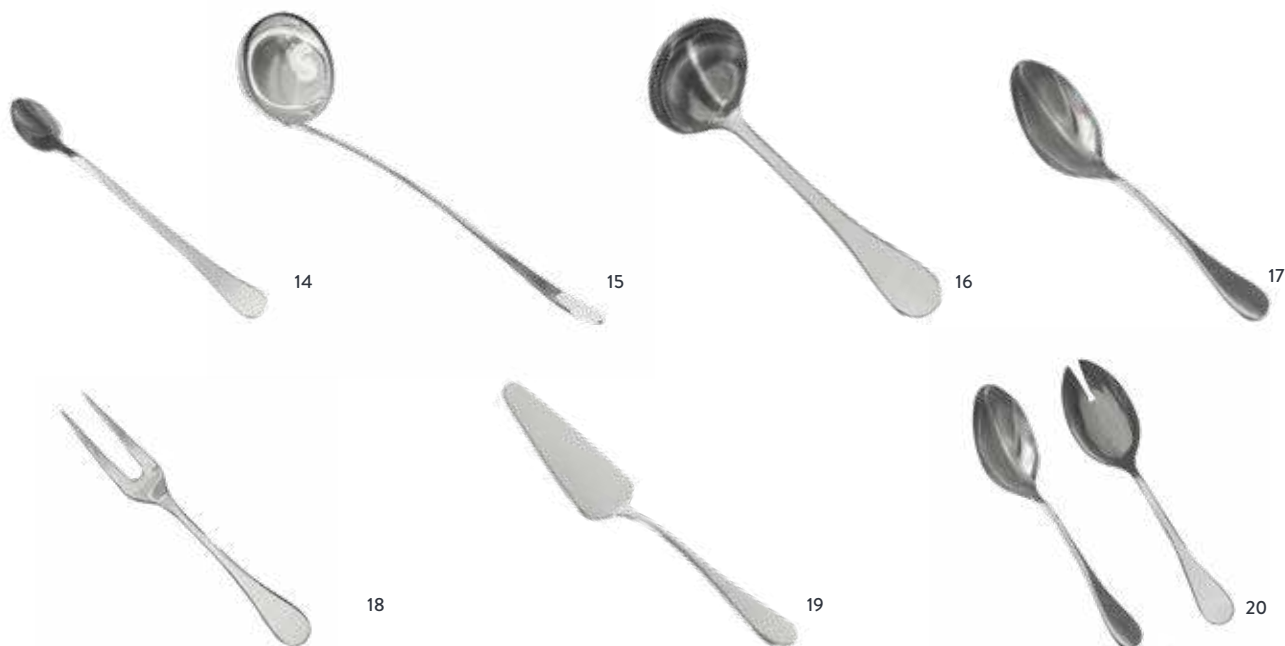
11



12



13



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 Couteau à dessert	Ep. 9 mm, inox 18/10	12	647031
8 Fourchette à dessert	Ep. 2,2 mm, inox 18/10	12	647032
9 Cuillère à dessert	Ep. 2,2 mm, inox 18/10	12	647033
10 Couteau à poisson	Ep. 2,2 mm, inox 18/10	12	647034
11 Fourchette à poisson	Ep. 2,2 mm, inox 18/10	12	647035
12 Fourchette à huîtres	Ep. 2 mm, inox 18/10	12	647066
13 Couteau à steak	Ep. 11 mm, inox 18/10	12	647036
14 Cuillère à limonade	Ep. 2,2 mm, inox 18/10	12	647037
15 Louche	Ep. 2,5 mm, inox 18/10	2	647029
16 Louche à sauce	Ep. 2,2 mm, inox 18/10	2	647039
17 Cuillère de service	Ep. 2,5 mm, inox 18/10	2	647040
18 Fourchette de service	Ep. 2,5 mm, inox 18/10	2	647041
19 Pelle à tarte	Ep. 2,5 mm, inox 18/10	2	647042
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.

TB

HAUTE  
COUTELLERIE  
FRANÇAISE

Depuis 1648-Thiers-France



L'histoire de Tarrerias Bonjean remonte à 1580, lorsque Claude Tarrerias, maître-émouleur, fut mentionné dans les archives départementales de Celles-sur-Durolle. Depuis cette époque, chaque génération de la famille Tarrerias a contribué à l'excellence de l'entreprise. La passion pour ce métier coule dans leurs veines, un héritage profondément ancré dans leur ADN.

Ce qui distingue cette PME familiale, enracinée dans la durée, c'est sa persévérance à travers les siècles. La lignée de maîtres-couteliers se transmet le relais naturellement, de génération en génération. C'est un hommage continu à une tradition qui perdure. Au fil des siècles, les Tarrerias ont élargi leur expertise au-delà du meulage initial. Ils ont maîtrisé chaque étape de la fabrication des couteaux, devenant finisseurs et polisseurs accomplis.

Depuis toujours, la Coutellerie TB a relevé le défi de maintenir l'intégralité de sa production, à Thiers, en France. Cette intégration complète, du début à la fin de la chaîne de fabrication,

renforce la stratégie du «made in France». Aujourd'hui, l'indépendance industrielle est un enjeu majeur.

En 2023, Tarrerias Bonjean a rejoint l'association Internationale des Hénokiens et en devint le 56ème membre. Celle-ci regroupe des entreprises familiales et bicentennaires de tous continents, sans but commercial, industriel ou financier. L'association a pour objectif l'entraide morale, culturelle et philosophique autour de la valeur commune d'entreprise familiale, tout en promouvant le dynamisme, l'innovation et la modernité. Pour en faire partie, il faut être une entreprise active, restée au sein de la même famille (et ses descendants directs) depuis 200 ans (... ou plus).

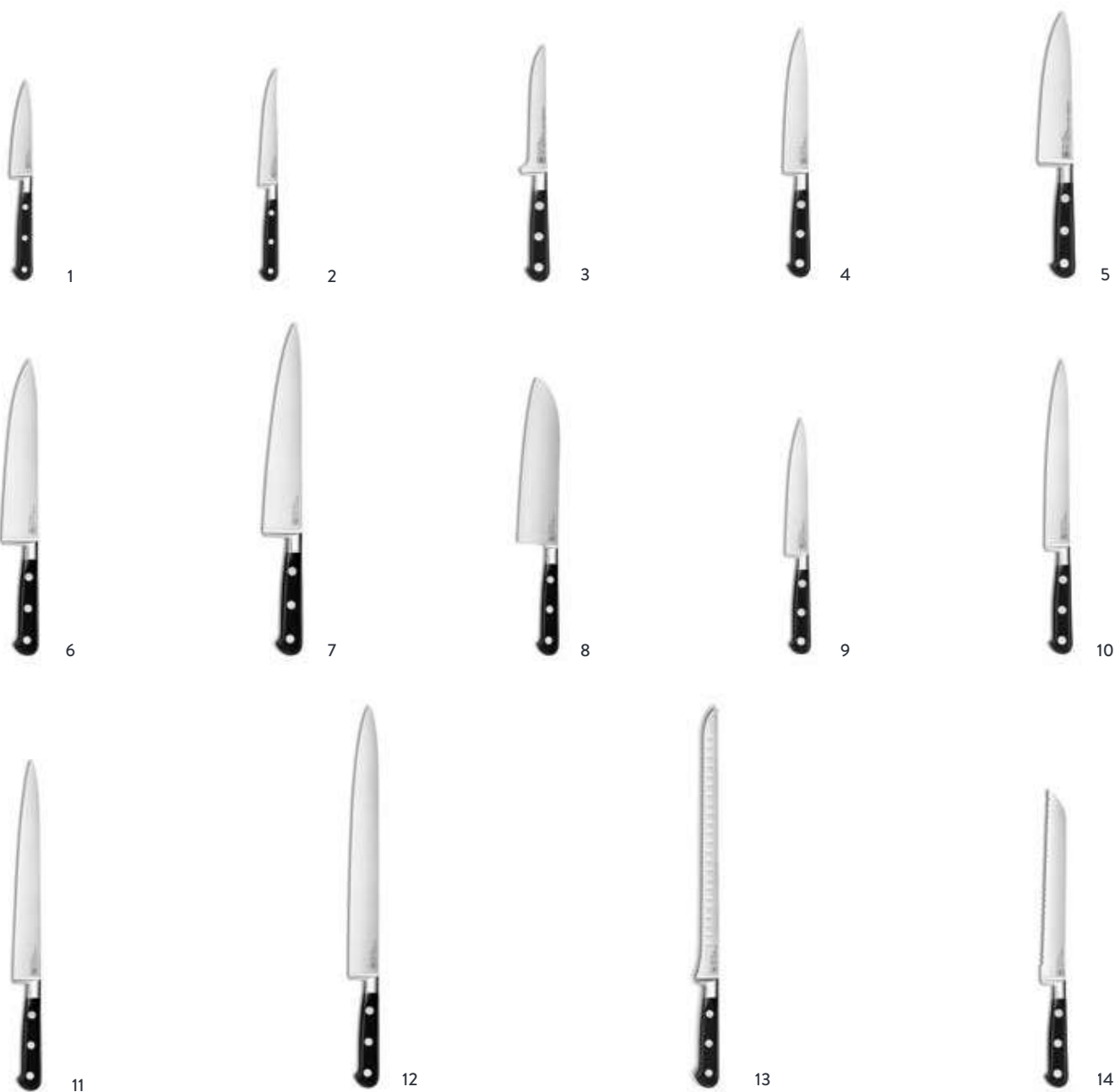
Labellisée officiellement ISO 9001 et ISO 14001, l'entreprise Tarrerias Bonjean a fait reconnaître et certifier son système de management de la Qualité et de l'Environnement depuis plus de 14 ans (2010), années après années. Son expertise est également reconnue au travers du label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant).



SAVOIR FAIRE ANCESTRAL



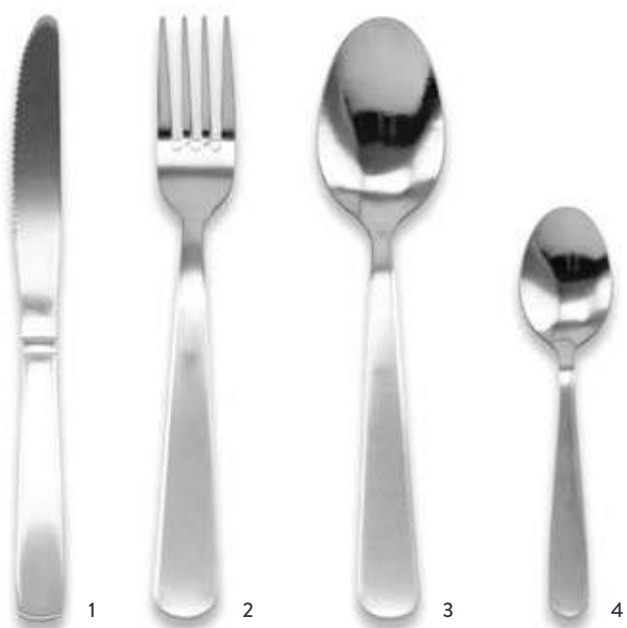
COUTELLERIE



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1	Couteau OFFICE Lame 10 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777015
2	Couteau STEAK Lame 13 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777016
3	Couteau à DÉOSSER Lame 15 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777017
4	Couteau FILET SOLE Lame 16 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777018
5	Couteau CUISINE Lame 15 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777019
6	Couteau CUISINE Lame 20 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777020
7	Couteau CUISINE Lame 25 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777021
8	Santoku Lame 18 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777022
9	Tranchelard Lame 15 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777023
10	Tranchelard Lame 20 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777024
11	Tranchelard Lame 25 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777025
12	Tranchelard Lame 30 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777026
13	Couteau à jambon pointu Lame 30 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777027
14	Couteau à PAIN Lame 20 cm, pleine soie, acier inoxydable 16% chrome	1	777028



## BASIQUE



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Ep. 1,2 mm, 18/0	24	777121
2 Fourchette	Ep. 1,2 mm, 18/0	24	777122
3 Cuillère	Ep. 1,2 mm, 18/0	24	777123
4 Cuillère à café	Ep. 1,2 mm, 18/0	48	777124

## LAGUIOLE SATINÉ



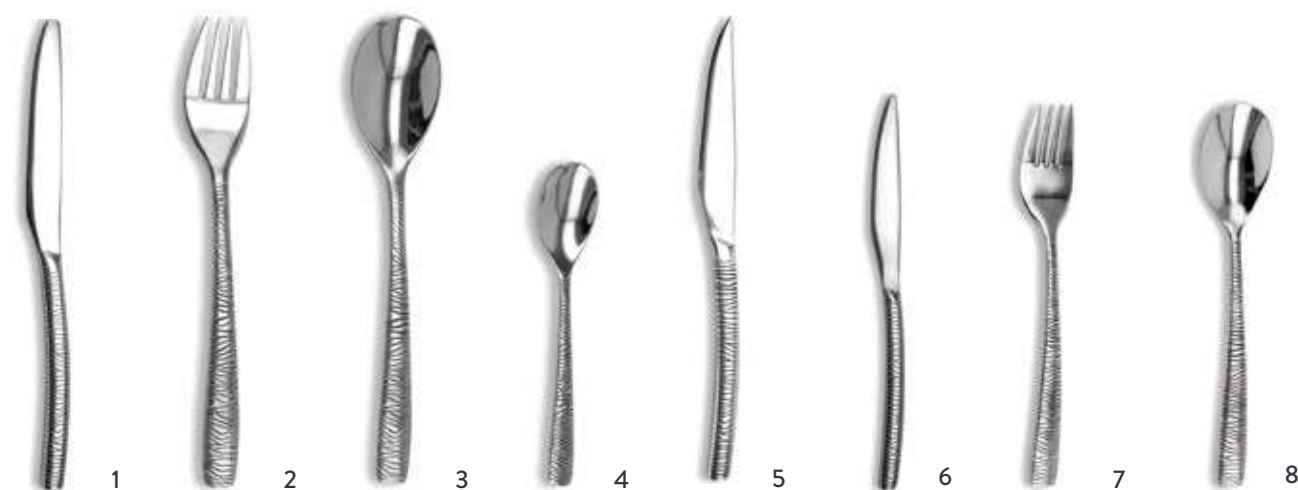
ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Ep. 3 mm, 18/0	12	777111
2 Fourchette	Ep. 3 mm, 18/0	12	777112
3 Cuillère	Ep. 3 mm, 18/0	12	777113
4 Cuillère à café	Ep. 3 mm, 18/0	12	777114
5 Couteau à dessert	Ep. 3 mm, 18/0	12	777115
6 Fourchette à dessert	Ep. 3 mm, 18/0	12	777116
7 Couteau à poisson	Ep. 3 mm, 18/0	12	777117
8 Fourchette à poisson	Ep. 3 mm, 18/0	12	777118
9 Cuillère à Mazagran	Ep. 3 mm, 18/0	12	777119
10 Cuillère à Moka	Ep. 3 mm, 18/0	12	777120

# GUINGUETTE



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Ep. 2,85 mm, 18/0	12	777099
2 Fourchette	Ep. 2,85 mm, 18/0	12	777100
3 Cuillère	Ep. 2,85 mm, 18/0	12	777101
4 Cuillère à café	Ep. 2,85 mm, 18/0	12	777102

# RIVAGE

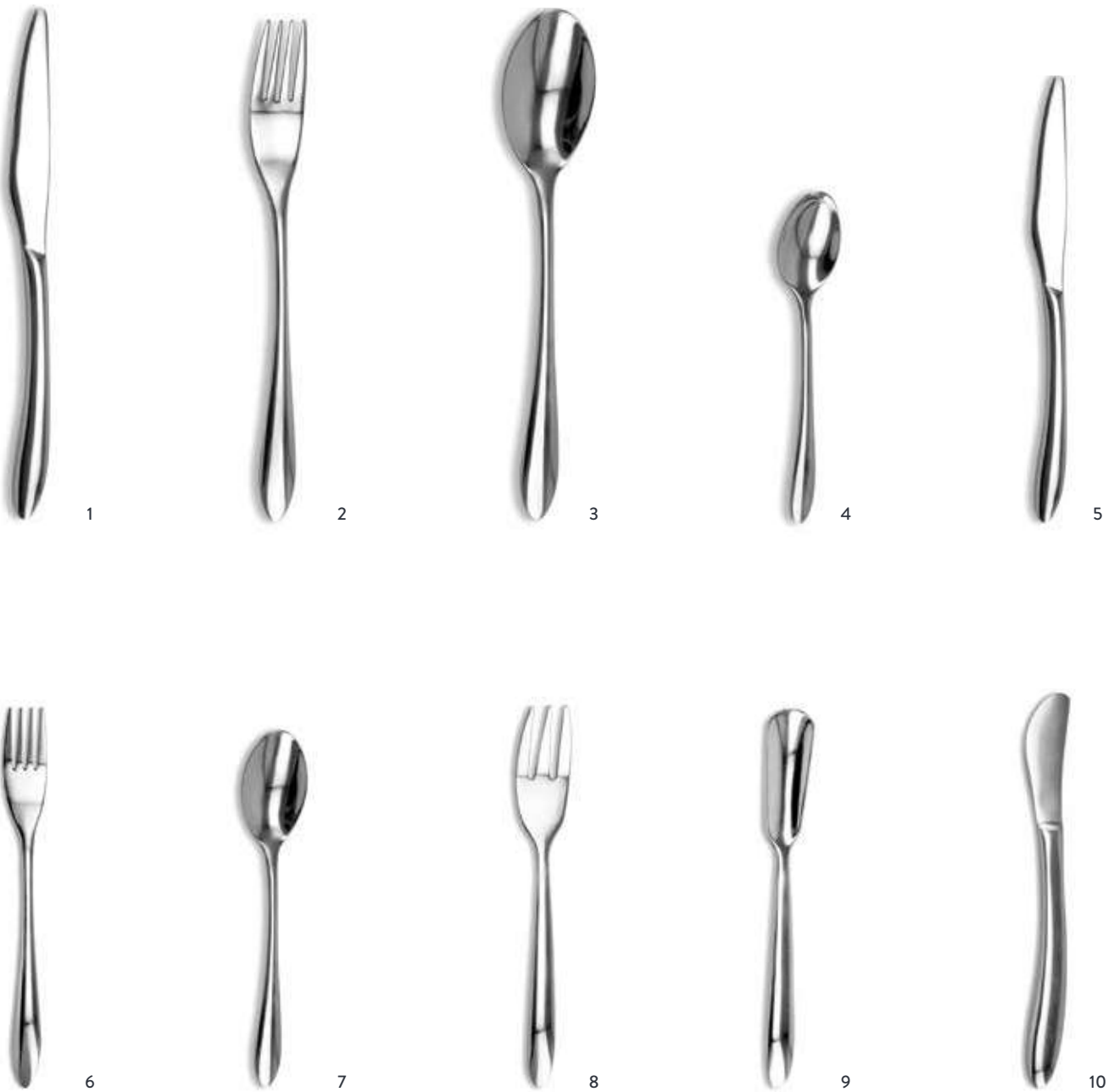


ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Ep. 2,8 mm, 18/0	12	777103
2 Fourchette	Ep. 2,8 mm, 18/0	12	777104
3 Cuillère	Ep. 2,8 mm, 18/0	12	777105
4 Cuillère à café	Ep. 2,8 mm, 18/0	12	777106
5 Couteau à steak	Ep. 2,8 mm, 18/0	12	777107
6 Couteau à dessert	Ep. 2,8 mm, 18/0	12	777108
7 fourchette à dessert	Ep. 2,8 mm, 18/0	12	777109
8 Cuillère à dessert	Ep. 2,8 mm, 18/0	12	777110



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777088
2 Fourchette	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777089
3 Cuillère	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777090
4 Cuillère à café	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777091
5 Couteau à steak	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777092
6 Couteau à dessert	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777093
7 Fourchette à dessert	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777094
8 Cuillère à dessert	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777095
9 Couteau à poisson	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777096
10 Fourchette à poisson	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777097
11 Fourchette à huître	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777098

# FUSEAU



Couverts

ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	U.V.	REF
1 Couteau	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777078
2 Fourchette	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777079
3 Cuillère	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777080
4 Cuillère à café	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777081
5 Couteau à dessert	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777082
6 Fourchette à dessert	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777083
7 Cuillère à dessert	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777084
8 Fourchette à tapas	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777085
9 Cuillère à tapas	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777086
10 Tartineur à tapas	Ep. 2,5mm, 18/0	12	777087

# GAMME MULTI-USAGE

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



## 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	Fourchette à découper Lame 17 cm	2	773061
10	Fusil 20 cm	2	773062
11	Couperet Lame 14 cm	1	773063

# AFFÛTAGE



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	MARQUE	U.V.	REF
1	Affûteur en 2 étapes*	Jean Dubost	2	646102
2	Fusil	Table Passion	2	773062
3	Aigiseur à couteaux professionnel	Weis	2	433054
4	Pierre à aiguiser Keep sharp 1000/3000	Chroma	1	769026
5	Pierre à aiguiser Glass stone 240	Chroma	1	769027
6	Pierre à aiguiser Glass stone 1000	Chroma	1	769028
7	Pierre à aiguiser Glass stone 3000	Chroma	1	769029
8	Guide d'affûtage	Chroma	1	769024
9	Bloc aigiseur	Chroma	1	769025

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Une pierre à aiguiser, est un outil utilisé pour restaurer le tranchant des lames de couteaux en enlevant de petites quantités de métal du bord de la lame.

Principe : Lorsque vous frottez le tranchant du couteau contre la surface abrasive de la pierre, celle-ci enlève du métal au niveau microscopique, créant ainsi un bord plus fin et plus tranchant.

Angles d'aiguisage : L'angle entre la lame et la pierre est crucial. En général, pour un couteau de cuisine, un angle d'environ 15 à 20 degrés est recommandé. Un angle plus aigu donnera un tranchant plus fin mais plus fragile, tandis qu'un angle plus large donnera un tranchant plus durable mais moins fin.

### Granulométrie des pierres : du grossier au fin

Les pierres à aiguiser sont disponibles en différentes granulométries, qui indiquent le niveau de finesse de l'abrasif. Elles sont classées par des chiffres : plus le chiffre est bas, plus la pierre est grossière.

Pierres grossières (200 à 600 grit) : Utilisées pour réparer des bords endommagés ou reformer un tranchant très émoussé.

Pierres moyennes (800 à 2000 grit) : Utilisées pour l'aiguisage de base, elles restaurent le tranchant d'un couteau.

Pierres fines (3000 à 8000 grit et plus) : Pour polir le tranchant et obtenir un bord rasoir. Ces pierres sont utilisées en dernier pour donner un fini très fin et précis.

### Comment utiliser une pierre à aiguiser

Préparation : Si vous utilisez une pierre à eau, commencez par la tremper dans l'eau pendant environ 10 à 15 minutes.

Positionnement : Placez la pierre sur une surface stable, Tenez le couteau avec un angle d'environ 15 à 20 degrés par rapport à la pierre.

Mouvement : Faites glisser la lame sur la pierre en mouvements réguliers, en exerçant une pression légère et en vous assurant de couvrir toute la longueur du tranchant. Faites le même nombre de passages de chaque côté de la lame pour un aiguisage équilibré.

Passage de grains : Commencez avec la pierre la plus grossière nécessaire pour votre couteau. Passez ensuite à des pierres plus fines pour affiner le tranchant.

Fréquence d'aiguisage : Cela dépend de la fréquence d'utilisation du couteau. Un couteau de cuisine utilisé régulièrement peut nécessiter un aiguisage léger toutes les quelques semaines, tandis qu'un couteau peu utilisé peut n'avoir besoin d'être aiguisé que quelques fois par an. En suivant ces étapes et conseils, vous serez en mesure d'utiliser correctement une pierre à aiguiser pour maintenir vos couteaux dans un état optimal.