

14 mars 2014

## Jean Dubost : Coutelier

▶ ÉCRIT PAR LUCIE GAILLE

▶ VENDREDI, 14 MARS 2014 00:00



Implantée depuis 1920 à proximité de Thiers (Capitale de la coutellerie depuis 6 siècles) la manufacture Jean Dubost conçoit, fabrique et se réinvente sans cesse à travers de nombreuses collections de couteaux.

Parfaite alliance du savoir-faire traditionnel de la technique et du design.

### → Une table qui a du chien!

FUNNY : set comprenant 6 couteaux à steak  
Manche polypropylène blanc, lame acier inox avec revêtement alimentaire aux décors chien - compatible lave-vaisselle  
15 €.

### → Les gourmands!



URBAN :

Couteau d'office

Manche ABS différents coloris assortis - lame acier inox, revêtement alimentaire décors têtes de gourmands.

compatible lave-vaisselle

3,50 € / pièce

14 mars 2014

→ La couleur s'invite à table

Peps assuré en toute saison avec cette ligne graphique et colorée  
DELTA



Couverts acier inox  
avec un revêtement  
mat violet / anis  
Existe aussi en noir et en blanc  
Couteau- 3,50 €  
fourchette - 3,20 €  
Cuillère - 3,20 €  
Cuillère à café - 2,50 €



BRAZIL



Couverts acier inox, manche bi-injection. Existe en  
blanc, rouge, anis ou violet.

Couteau 2 €

Fourchette 2 €

Cuillère 2 €

Cuillère à café 1,60 €

Intro

→ Au jardin



À chacun sa couleur! vous pouvez ainsi "personnaliser" vos  
piques;  
6 brochettes - 30 cm , manche fruité - 12 €

barbecue - 4 pièces, manche en hêtre cérusé - 55 €

Set



→ informations

La société Jean Dubost ancrée dans un espace naturel privilégié au cœur de la montagne thiernoise, œuvre au quotidien pour préserver son environnement.  
Tous les emballages cartons sont triés et revalorisés.  
Société labellisée EPV (Entreprise du patrimoine vivant) associe le savoir-faire traditionnel et le savoir-faire industriel.  
<http://www.jeandubost.com/>