

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/>