

SOURCE-A-ID.COM

27 NOVEMBRE 2015

COFFRET 4 COUTEAUX STEAK LAME CUIVREE NEW AGE LAGUIOLE JEAN DUBOST

<http://www.source-a-id.com/id/shopping-cuisiner/14958-coffret-4-couteaux-steak-lame-cuivree-new-age-laguiole-jean-dubost>

Pour une table de caractère, résolument moderne, laissez vous séduire par ce coffret de 4 couteaux steak

New Age lame cuivrée Laguiole Jean Dubost : récompensés lors du dernier salon Exclusively Housewares

à Londres par le "On Trend" Scarlet Opus !

Dotés de manches en ABS noir brillant, ces couteaux à steak disposent de lames en acier inox d'une épaisseur de 1,2 mm.

Les lames sont cuivrées, pleine soie, avec des micro dentelures pour une attaque ferme des pièces de

viande. La finition orfèvre poli miroir offre une grande brillance et beaucoup de modernité.

100% fabriqué en France, ce set de 4 couteaux est également disponible en version lame dorée ou lame

noire.

Le set est proposé au prix public indicatif de 47,90 €.

A découvrir au rayon cuisine de votre magasin LE BHV / Marais mais également sur le site de vente en

ligne Jean Dubost, en suivant ce lien.

LE COUTEAU DE TABLE CHRISTIAN ETCHEBEST PAR JEAN DUBOST

<http://www.source-a-id.com/id/shopping-cuisiner/14955-le-couteau-de-table-christian-etchebest-par-jean-dubost>

Christian Etchebest signe, en collaboration avec le fabricant français, Jean Dubost, un couteau pour les

passionnés d'une cuisine authentique et moderne.

Doté d'un manche en micarta veiné façon bois, dispose de mitres en inox et d'une lame lisse pleine soie,

en acier inox satiné d'une épaisseur de 2 mm.

Ce lot de 4 couteaux, fabriqué en France manuellement, est livré dans un coffret en hêtre huilé, orné d'une

pastille métal gravée.

Compatible lave-vaisselle, il équipera, très prochainement, les bistros du chef cuisinier Christian Etchebest.

Ce lot de 4 couteaux est proposé en version claire ou foncée.

Prix public indicatif du lot de 4 couteaux : 189 €.

A découvrir dans les corners Jean-Dubost des grands magasins, comme le BHV, ou sur le site de vente en ligne Jean-Dubost, en suivant ce lien.

COUTEAUX DAMAS by JEAN DUBOST

<http://www.source-a-id.com/id/shopping-cuisiner/14956-couteaux-damas-by-jean-dubost>

Le Damas est un acier très dur à l'aspect moiré avec de multiples motifs. La lame est donc extrêmement

tranchante. En plus de la beauté du couteau, vous aurez la performance de l'outil. Maintenu fermement

par 3 rivets, le manche est en bois de violette.

Les couteaux de la collection Damas par Jean Dubost sont des oeuvres uniques fabriquées à l'unité

uniquement sur demande.

Chaque couteau Damas Jean Dubost est personnalisé par une gravure sur la lame qui correspond à un

numéro unique de collection.

Cette personnalisation donnera lieu à l'édition d'un certificat de propriété mentionnant le numéro de la pièce

unique et l'identité de son acquéreur.

Aussi, lors de la commande d'un couteau de la collection Damas par Jean Dubost, sachez que la fabrication peut nécessiter jusqu'à 3 mois de délai.

Ces produits sont 100% made in France. Ces couteaux doivent être lavés manuellement.

Cette collection DAMAS by JEAN DUBOST comprend :

Un couteau d'office avec une lame de 11 cm Prix public indicatif 2.100 €

Un couteau de cuisine avec une lame de 15 cm Prix public indicatif 3.600 €

Un couteau Chef avec une lame de 20 cm Prix public indicatif 3.600 €

Un couteau à Pain avec une lame de 20 cm Prix public indicatif 3.600 €

Un couteau Santoku avec une lame de 16 cm Prix public indicatif 3.600 €

Jean Dubost utilise un acier corroyé occidental, obtenu par soudage à la forge, repliage et éventuellement

torsion de blocs d'acier de teneur en carbone différente.

Chaque pièce est unique et est forgée dans le petit village de Viscomtat, dans les montagnes thiernoise.

Alain Damousset, un des seuls forgerons au monde à créer des motifs de matière non aléatoire.