

COLLECTIONS

Arts de la table
& coutellerie



Jean Dubost[®]
Coutelier Professionnel 1920 - France



Jean Dubost®

Coutelier Professionnel 1920 - France

L'élégance d'une table, la finesse du détail, la précision du tranchant... c'est tout le savoir-faire et tout le savoir-être de Jean Dubost qui émanent de ses collections de couverts et coutellerie.

Voilà bientôt un siècle que les mêmes gestes sont répétés, de manière précise, délicate pour apporter toute la qualité à nos produits.

Notre inspiration prend sa source dans la vie de tous les jours, les styles de vie, nos carnets de voyage... Cette source est multiple, riche de l'expérience de chacun, elle insuffle à la société Jean Dubost un esprit moderne, résolument tourné vers l'avenir.

Couverts, coutellerie, blocs couteaux, accessoires... c'est tout le plaisir d'offrir et de recevoir... Retrouvez toute la créativité Jean Dubost dans ce catalogue.

Belles découvertes à vous !



Elegant tabling, fine details, precision of cutting ... it's all Jean Dubost's know-how and being, emanating from its collections of flatware sets and cutlery.

The same gestures have been repeated for almost a century, precise, delicate, bringing all the quality to our products.

The source of our inspiration is everyday life, lifestyles and our travel books... This source is multiple, enriched by everyone's experience, it gives Jean Dubost a modern mind, resolutely turned towards the future.

Flatware, cutlery, knives blocks, accessories ... that's all the pleasure of giving and receiving ... Find all Jean Dubost's creativity in this catalog.

Let's find beautiful things !



Jean Dubost est implantée depuis 1920 à Viscomtat dans la région de Thiers, capitale de la coutellerie française depuis 6 siècles. Depuis 4 générations, Jean Dubost conçoit, fabrique et façonne une très large gamme de couverts de table et coutellerie de cuisine. »

Jean Dubost was set up in 1920 in Viscomtat village near Thiers, capital of the French cutlery since 6 centuries. Jean Dubost has been designing, producing and crafting an extensive range of flatware sets and kitchen knives for four generations.



SOMMAIRE



LAGUIOLE JEAN DUBOST

Couverts / Compléments de service <i>Flatware pieces / Serving accessories</i>	p 5 à 7
Coffrets Premium <i>Premium boxes</i>	p 8 à 12
Coffrets alvéolés <i>Open boxes</i>	p 13 à 19
Blocs couteaux <i>Knives blocks</i>	p 20
Coffrets métal Premium <i>Metal boxes</i>	p 21
Coffrets New age®, Stand-up®, Vintage® <i>Boxes New Age®, Stand-up®, Vintage®</i>	p 22
Coloris disponibles <i>Available colors</i>	p 23 - 24
Découpe et présentation <i>Cutting and serving</i>	p 25 - 26
Couteaux poches <i>Pocket knives</i>	p 27 - 28
Millesime® <i>Corkscrew</i>	p 29 - 30



LE THIERS PAR JEAN DUBOST

p 31 **LE THIERS®**
par Jean Dubost FRANCE

CHRISTIAN ETCHEBEST PAR JEAN DUBOST

p 31 **Christian Etchebest**
par Jean Dubost FRANCE



JEAN DUBOST PRADEL

Couteaux de cuisine
Kitchen knives

p 32 à 38

La petite coutellerie
Small kitchen tools

p 39

Coffrets cuisine 1920
1920 kitchen sets

p 40

Accessoires de cuisine
Kitchen accessories

p 41

Blocs cuisine
Kitchen blocks

p 41 - 43

Sets cuisine, Blocs couteaux
Kitchen sets, Knives blocks

p 44

Aiguiser - Protéger
Sharpen - Protect

p 45

Couteaux céramique
Ceramic knives

p 46 - 47

Planches
Boards

p 48 - 49

Accessoires olivier - hêtre
Olivewood, beech wood accessories

p 50 - 51

Barbecue / Plancha

p 52

Accessoires fruits de mer
Seafood accessories

p 53 - 54

Microegg®, Microcake®

p 55

Mobiliers
Displays

p 56



JEAN DUBOST

Couverts de table, compléments de service
Flatware pieces, additional pieces

p 57 à 63

STYL'UP

p 63

Forgés - Futura

p 64

Qualité, entretien des produits Jean Dubost
Quality, care instructions

p 65 - 66

Jean Dubost®

Coutelier Professionnel

COUVERTS

Flatware pieces



PREMIUM - Olivier / Olivewood

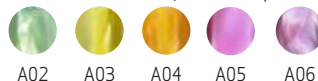
L0010084B01002	Couteau	Knife	2,5 mm
L0010194B01002	Fourchette	Fork	2,0 mm
L0010264B01002	Cuillère	Tablespoon	2,0 mm
L0010314B01002	Café	Teaspoon	1,5 mm



PREMIUM - Acrylique / Acrylic

L0010084A15002	Couteau	Knife, grey	2,5 mm
L0010084A10002	Couteau	Knife, natural	2,5 mm
L0010084A01002	Couteau	Knife, red	2,5 mm
L0010194A01002	Fourchette	Fork	2,0 mm
L0010264A01002	Cuillère	Tablespoon	2,0 mm
L0010314A01002	Café	Teaspoon	1,5 mm

Autres coloris fruités / other fruity colors



PREMIUM ABS

L0010084L02002	Couteau	Knife	2,5 mm
L0010194L02002	Fourchette	Fork	2,0 mm
L0010264L02002	Cuillère	Tablespoon	2,0 mm
L0010314L02002	Café	Teaspoon	1,5 mm

**COLORIS
DISPONIBLES**
VOIR PAGE 23-24



ABS

L0010044L02002	Couteau	Knife	1,5 mm
L0010054L02002	Couteau	Knife	1,5 mm
L0010014L02002	Couteau	Knife	1,2 mm
L0010184L02002	Fourchette	Fork	1,5 mm
L0010254L02002	Cuillère	Tablespoon	1,5 mm
L0010304L02002	Café	Teaspoon	1,2 mm





PREMIUM - Miroir / Mirror

L0010084L06002	Couteau	Knife	2,5 mm
L0010194L06002	Fourchette	Fork	2,0 mm
L010264L06002	Cuillère	Tablespoon	2,0 mm
L0010314L06002	Café	Teaspoon	1,5 mm



Miroir / Mirror

L0010044L06002	Couteau	Knife	1,5 mm
L0010054L06002	Couteau	Knife	1,5 mm
L0010014L06002	Couteau	Knife	1,2 mm
L0010184L06002	Fourchette	Fork	1,5 mm
L0010254L06002	Cuillère	Tablespoon	1,5 mm
L0010304L06002	Café	Teaspoon	1,2 mm



PREMIUM - Brossé / Brushed

L0010086L06002	Couteau	Knife	2,5 mm
L0010196L06002	Fourchette	Fork	2,0 mm
L0010266L06002	Cuillère	Tablespoon	2,0 mm
L0010316L06002	Café	Teaspoon	1,5 mm



Brossé / Brushed

L0010046L06002	Couteau	Knife	1,5 mm
L0010056L06002	Couteau	Knife	1,5 mm
L0010016L06002	Couteau	Knife	1,2 mm
L0010186L06002	Fourchette	Fork	1,5 mm
L0010256L06002	Cuillère	Tablespoon	1,5 mm
L0010306L06002	Café	Teaspoon	1,2 mm



PREMIUM - Vintage

L001008VL06002	Couteau	Knife	2,5 mm
L001019VL06002	Fourchette	Fork	2,0 mm
L001026VL06002	Cuillère	Tablespoon	2,0 mm
L001031VL06002	Café	Teaspoon	1,5 mm



Vintage

L001004VL06002	Couteau	Knife	1,5 mm
L001005VL06002	Couteau	Knife	1,5 mm
L001001VL06002	Couteau	Knife	1,2 mm
L001018VL06002	Fourchette	Fork	1,5 mm
L001025VL06002	Cuillère	Tablespoon	1,5 mm
L001030VL06002	Café	Teaspoon	1,2 mm



Olivier / Olivewood

L0010015BV1002	Couteau	Knife	1,2 mm
L0010185BV1002	Fourchette	Fork	1,5 mm
L0010255BV1002	Cuillère	Spoon	1,5 mm
L0010305BV1002	Café	Teaspoon	1,2 mm



Moka

L0042671TON010



Fourchette / Fork Cocktail

L0042421TON010



COMPLÉMENTS DE SERVICE

Serving accessories



Dessert
L0010224L06002



Fondue
L0015764L06002



**Tartineur
Spreader**
L0013764L06002



**Fromagette
Mini cheese**
L0012574L06002



**Fromage
Cheese**
L0011924L06002



Parmesan
L0012794L06002



**Couperet
Cleaver**
L0011874L06002



**Fromage
Cheese**
L0012434L06002



**Gâteau
Cake**
L0012444L06002



Cocktail
L0012424L06002



**Cuisine
Kitchen Plancha**
L0016134L06002



**Gâteau
Cake**
L0012834L06002



**Spatulette /
Spatula**
Foie gras
L0013674L06002



Moka
L0012674L06002



**Confiture
Jam**
L0012104L06002



**Pain
Bread**
L0012774L06002



**Service
Serving**
L0012024L06002



Salade
L0015394L06002



**Décapsuleur
Bottle opener**
L0012261L06002



COFFRETS PREMIUM

Premium boxes

Gamme manches olivier
Olivewood handles range



L0120494B01017



L0240674B01017



L0060084B01017



L0060314B01017



L0060194B01017



L0060264B01017



L0032554B01017



L0021884B01017





COFFRETS PREMIUM

Premium boxes

Gamme premium Olivier, Bois mixés, Corne
Premium range olivewood, mixed woods, real horn

LAGUIOLE JEAN DUBOST



L0011924B01017



L0015394B01017



L0013394B01017



L0060084B14017



L0060084B04017



L0060084B07017





L0060084AE7017



L0060084A25017



L0060084L06017 2,5 mm

L0060054L06017 1,5 mm



L0060084L01017 2,5 mm

L0060054L01017 1,5 mm

COLORIS
DISPONIBLES
VOIR PAGE 23-24



L0240674L06017



L0120494L02017



COFFRETS PREMIUM

Premium boxes

Manche ABS
ABS handles

COLORIS
DISPONIBLES
VOIR PAGE 23-24

LAGUIOLE JEAN DUBOST



L0032524L06017



L0032524L07017



L0043764L01017



L0015394L02017



L0013394L03017



Coffret en chêne - couvercle plexiglas
Oak wood box - plexiglass cover



STAND-UP®
BOUSCULEZ VOS CODES



L0060095B01048



L0060095B05048

COFFRETS ALVÉOLÉS PREMIUM

Premium open boxes

Bois d'olivier - ABS
ABS - Olivewood handles



L0060015BV1051



L0032525BV1051



L0032524L02051



L0060014L02051



COFFRETS ALVÉOLÉS

Open boxes

LAGUIOLE JEAN DUBOST



L0060016L06088



L0060014L75105

COLORIS
DISPONIBLES
VOIR PAGE 23-24



L0032524L75088



L0060014ATE059



L0032524LIN059

Manches chêne certifié PEFC
Certified PEFC Oak wood handles



L0241995PEF003



L0060011PEF175



L0060185PEF018



L0015395PEF018



L0032515PEF018



COFFRETS ALVÉOLÉS

Open boxes



COLORIS
DISPONIBLES
VOIR PAGE 23-24

LAGUIOLLE JEAN DUBOST



L0241991TRE003



L0241994ATE007



L0120464LIN018



L0060014TON018



L0060014L06018





L0060184LON018



L0032344TON018



L0060254LON018



L0060304LON018



L0042424MIN018



L0042674LON018

COLORIS
DISPONIBLES
VOIR PAGE 23-24



L0043764FRU018



L0042574VTA018



COFFRETS ALVÉOLÉS

Open boxes

LAGUIOLLE JEAN DUBOST



L0062474L02018



L0032524FRU018



L0032564ITA018



L0045764WIL018

COLORIS
DISPONIBLES
VOIR PAGE 23-24



L0052544VTA158



L0015394L06018



L0013384L02018





L0072844VTA018



L0022114L01018



L0052394L06018

**COLORIS
DISPONIBLES
VOIR PAGE 23-24**



L0033824PAR018



AF043894L02018



L0023791L06018



L0013781L06018

COFFRETS ALVÉOLÉS

Open boxes

LAGUIOLE JEAN DUBOST



L0012834L02018



L0012024L02018



L0012774L02018



L0016134L02018



L0013314L02018



L0011794L02018



L0012704L02018



L0010014L02018



L0044234L02035



BLOCS COUTEAUX

Knives blocks



L0060014ATE143



L0060014L06143



L0060015BV1143



L0060014ROB039



L0060014L76039



L0060014L06040



L0060014L06090



L0060014ATE145



L0060014LIN027



COFFRETS MÉTAL PREMIUM

Metal boxes

STAND-UP®
BOUSCULEZ VOS CODES

L0060094L75009



L0060094L02009

L0060084L06009

L006008VL06009

L0032524L06009

L003252VL06009

COFFRETS

Boxes



NEW AGE



L0040024R01029
L0040024R02029
L0040024R03029



STAND-UP®
BOUSCULEZ VOS CODES



L0060033ATE029



S07 S06 S05 L02 L75



L024199VL06042

Série
Vintage



L006001VL06041



L006018VL06041



L006025VL06041



L006030VL06041



L003252VL06041



COLORIS DISPONIBLES

Available colors

Manche ABS
ABS handles



FRUITY (FRU)



Rose L11
Pink L11

Orange L08
Orange L08

Violet L12
Violet L12

Vert L10
Green L10

Jaune L09
Yellow L09

Rouge L07
Red L07

LONDON (LON)



Bleu foncé L16
Dark blue L16

Rose L14
Pink L14

Kiwi L17
Kiwi L17

Orange L13
Orange L13

Turquoise L15
Turquoise L15

Violet L12
Violet L12

ATELIER (ATE)



Gris foncé 7545C L91
Dark grey 7545C L91

Gris clair 7543C L90
Light grey 7543C L90

Blanc L75
White L75

CHALET (CHA)



Taupe L73
Taupe L73

Ivoire L01
Ivory L01

Rouge basque L76
Red L76

LICHEN (LCN)



Ivoire L01
Ivory L01

Tilleul L82
Linden L82

Lin L80
Linen L80

LIN (LIN)



Poivre L38
Pepper L38

Ivoire L01
Ivory L01

Taupe L73
Taupe L73

GRAND BLEU (GBL)



Bleu 287C L82
Blue 287C L82

Azur 3125 L81
Azure 3125 L81

Blanc L75
White L75



LES INTEMPORELS



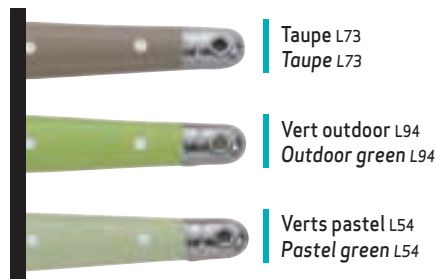
- Tout inox miroir L06
Miroir stainless steel L06
- Tout inox brossé 6L06
Brushed stainless steel 6L06
- Façon corne L03
Light horn effect L03
- Ivoire L01
Ivory L01
- Noir L02
Black L02

PARIS (PAR)



- Bleu uni L74
Solid blue L74
- Blanc L75
White L75
- Rouge basque L76
Red L76

ROBINSON (ROB)



- Taupe L73
Taupe L73
- Vert outdoor L94
Outdoor green L94
- Verts pastel L54
Pastel green L54

PASTEL (PST)



- Parme L56
Purple L56
- Rose L52
Pink L52
- Jaune L53
Yellow L53
- Vert L54
Green L54
- Bleu L55
Blue L55
- Ivoire L01
Ivory L01

VICTORIA (VTA)



- Rose L11
Pink L11
- Gris L26
Grey L26
- Turquoise L15
Turquoise L15
- Rouge L25
Red L25
- Blanc irisé L27
White L27
- Vert L24
Green L24

MINERAL (MIN)



- Marron L18
Brown L18
- Mastic L22
Mastic L22
- Vert olive L21
Olive green L21
- Argent L20
Silver L20
- Naturel L23
Natural L23
- Cuivre L18
Copper L18

TRENDY (TRE)



- Jaune L63
Yellow L63
- Gris L67
Grey L67
- Vert L65
Green L65
- Bleu L68
Blue L68
- Orange L64
Orange L64
- Violet L66
Violet L66

TONIC (TON)



- Rose fluo L58
Neon pink L58
- Cool grey 10C L79
Cool grey 10C L79
- Rouge fluo L59
Neon red L59
- Violet trendy L66
Trendy violet L66
- Bleu VIP L77
VIP Blue L77
- Vert trendy L65
Trendy green L65

DÉCOUPE ET PRÉSENTATION

Cutting and serving

Olivier, Hêtre / Olivewood, Beech wood

LAGUIOLE JEAN DUBOST



AP034025BV1002



AP034005BV1002



AP031781L02002



AP031841L02002



AP033034L02002



AP033054L75002



AP033144L01002



Fromage / Cheese
AP035064TON002



Tapas
AP035071TON002



AP036424L76002



AP034724L76002

COUTEAUX DE POCHE

Pocket knives "FRÉROT"

LAGUIOLE JEAN DUBOST



L0015120C15030



L0015120C15030



L0015120C15071



AP035180C15038



Huître / Oyster
AF045350C16071



Champignon / Mushroom
AU015570C16071



AM206430X00002

COUTEAUX DE POCHE

Pocket knives
STAND-UP®
BOUSCULEZ VOS CODES



Bois de violette / Violet wood
L0016760BV8002



Bois d'olivier / Olivewood
L0016760BV1002



Bois de chêne / Oak wood
L0016760BW2002



ABS Blanc / White
L0016760L75002
ABS Noir / Black
L0016760L02002



ABS façon bois / Wood effect
L0016760F05002



ABS façon bouleau / Birch wood effect
L0016760D31002

TRADITIONNELS

Traditionals



Bois d'olivier / Olivewood
L0010810B01002



Bois de violette / Violet wood
L0010810B05002



Corne véritable / Real horn
L0010810B07002



Bois d'olivier / Olivewood
L0010810B01031

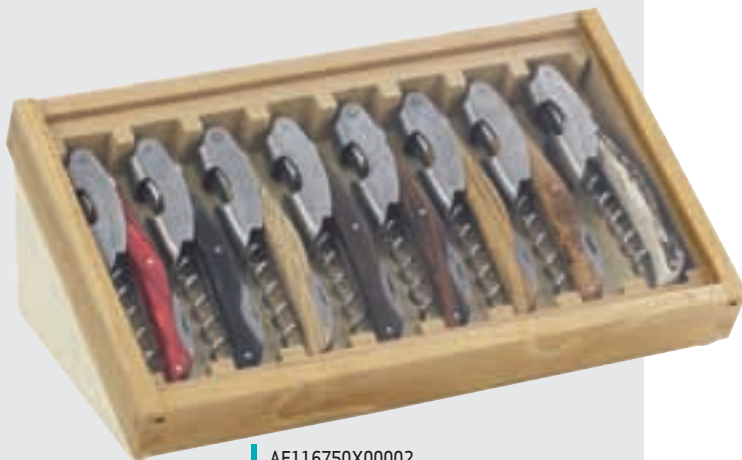


MILLÉSIME®

Corkscrew



LAGUIOLE JEAN DUBOST



AE116750X00002



L0013850B07002



L0013850A15002



L0013850B08002



L0013850A01002



L0013850B03002



L0013850B01002



L0013850B02002



L0013850B05002



L0013850B06002





L0013850D31002



L0013850D14002



L0013850D18002



L0013850D03002



L0013850D15002



L0013850L75002



L0013850L02002



L0013850L03002



L0013850L07002



L0013850L03015



L0013850B02122



L0013850B07017



L0013850D03009



LE THIERS

LE THIERS®
par Jean Dubost FRANCE

LE THIERS PAR JEAN DUBOST



T06P0000A18015



T06P0000A24015



T06P0000B14015



T06P0000BV1015



CHRISTIAN ETCHEBEST

Christian Etchebest
par Jean Dubost® Made in France



CE081130K03052



CE080900B01052

CE080900K03052



CE080000B01005



CE080000K01005



CE080000K02005



COUTEAUX DE CUISINE

Kitchen knives



1920 Olivier / Olivewood

1 C0003730B01005

2 C0003680B01005

3 C0001680B01005

4 C0003310B01005

5 C0002240B01005

6 C0002770B01005

7 C0002250B01005



7



C0003310B01119



COUTEAUX DE CUISINE

Kitchen knives



1920 PEFC Chêne / Oak

- 1 | C0003730PEF005
- 2 | C0003680PEF005
- 3 | C0001680PEF005
- 4 | C0003310PEF005
- 5 | C0002240PEF005
- 6 | C0002770PEF005
- 7 | C0002250PEF005



C0003310PEF119

1920 WENGE

- 1 | C0003730B06005
- 2 | C0003680B06005
- 3 | C0001680B06005
- 4 | C0003310B06005
- 5 | C0002240B06005
- 6 | C0002770B06005
- 7 | C0002250B06005



C0003310B06119



1920 POM BLANC

- 1 | C0003730P68005
- 2 | C0003680P68005
- 3 | C0001680P68005
- 4 | C0003310P68005
- 5 | C0002240P68005
- 6 | C0002770P68005
- 7 | C0002250P68005



7

1920 POM NOIR

- 1 | C0003730P60005
- 2 | C0003680P60005
- 3 | C0001680P60005
- 4 | C0003310P60005
- 5 | C0002240P60005
- 6 | C0002770P60005
- 7 | C0002250P60005



C0003310P60119



COUTEAUX DE CUISINE

Kitchen knives



OAKLINE PEFC Chêne / Oak

- 1 | CX012720PEF004
- 2 | CX013700PEF004
- 3 | CX012320PEF004
- 4 | CX012170PEF004
- 5 | CX012770PEF004
- 6 | CX011790PEF004



SOFT

- 1 | CS202720P75005
- 2 | CS203700P74005
- 3 | CS202170P73005
- 4 | CS202770P72005
- 5 | CS201790P71005



TEKNIX

- 1 | CT082720P70005
- 2 | CT083700P70005
- 3 | CT083310P70005
- 4 | CT082170P70005
- 5 | CT082770P70005
- 6 | CT081790P70005



VINTAGE

- 1 | CV032710P15004
- 2 | CV033690P15004
- 3 | CV032320P15004
- 4 | CV032170P15004
- 5 | CV032770P15004
- 6 | CV031790P15004



COUTEAUX DE CUISINE

Kitchen knives



1 2 3 4

ESPACE INOX

- 1 | DE066220X01004
- 2 | DE066200X01004
- 3 | DE062700X01004
- 4 | DE063680X01004



Flash code interactif et pédagogique
Flash code interactive and educational
Testez moi ! / Test me !
Page web conseil d'utilisation
web page using instructions



- 5 | DE062750X01004
- 6 | DE066210X01004
- 7 | DE063340X01004
- 8 | DE063330X01004
- 9 | DE062270X01004
- 10 | DE062770X01004
- 11 | DE061790X01004



5 6 7 8 9 10 11



MILL

- 1 | DM062700X35004
- 2 | DM062750X35004
- 3 | DM062270X35004
- 4 | DM062770X35004
- 5 | DM061790X35004



MASSIF POM

- 1 | DM022700X70004
- 2 | DM022750X70004
- 3 | DM022270X70004
- 4 | DM023310X70004
- 5 | DM022770X70004
- 6 | DM021790X70004



LA PETITE COUTELLERIE

Small kitchen tools



C0001680B15002 | C0003730B15002



1 | 2 | 3

- 1 | CB102720C16002
- 2 | CB105530C16002
- 3 | CB103700C16002



CB102710C15002 | CB103690C15002



1 | 2 | 3

- 1 | CC012350P15002
- 2 | CB102350C16002
- 3 | CB102350C15002

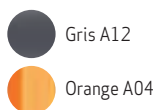


1 | 2 | 3 | 4

- 1 | CB102710C01002
- 2 | CB102760C12002
- 3 | CB102640C14002
- 4 | CB102350C03002



4



1 | 2 | 3 | 4

4

- 1 | CA015530A17002
- 2 | CA012720A16002
- 3 | CA013700A01002
- 4 | CA012350A17002



COFFRETS CUISINE 1920

1920 kitchen sets



C0005340B01048



C0005340PEF048



C0005340P68048



C0001800B14013



C0002180B01019



C0002180PEF019



C0002180B15019



C0002180P68019



C0002180P60019



ACCESSOIRES DE CUISINE

Kitchen accessories

TRADITION



JEAN DUBOST PRADEL



CA015240A25019



CB104050C50019



CB105240C16019



C0004220PEF036



BLOCS CUISINE

Kitchen blocks



DM021220X70055
Importé



DM071220X01076
Importé



DM071220X01077
Importé



BLOCS CUISINE

Kitchen blocks



DK011220X01075



DK011220X01024



DC171220X70079



DM061220X70078



DS191220X01101



DA181220X86161



BLOCS CUISINE

Kitchen blocks



DS181010X70180



DF121010X70097



DI011220X30080



DB095630X00047



DB091620X04002



DB091630X00002



DB091660X00002

SETS CUISINE

Kitchen sets



DE060920X01022
Importé



DM066250X70023
Importé



DK016250X01023
Importé



DF011140X00073
Importé



DF011470X00073
Importé

BLOCS COUTEAUX

Knives blocks



CG041440P61028



CC011440P61028



CS206810P74028



CV031440P15028



AIGUISER - PROTÉGER

Sharpen - Protect



AF095460X00002

AF092600X00002



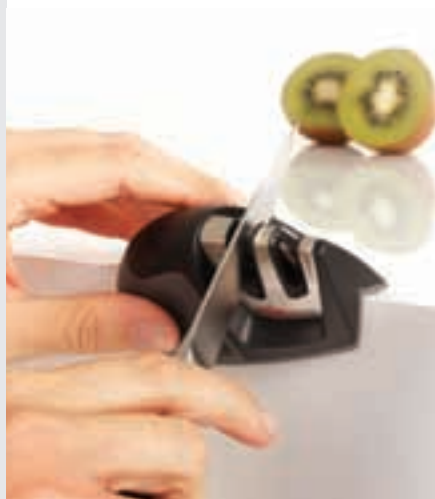
BA065480X00005
Importé



BE092370X00002
Importé



BE092360X00002
Importé



BA061560X00002
Importé



BA061540X00002
Importé



BA066800X00002
Importé



BA061550X00002
Importé

COUTEAUX CÉRAMIQUE

Ceramic knives



DC051790X34001



DC052690X34001



DC052730X34001



DC052730X32001

DC052750X32001

DC051790X32001



DC052730X33001

DC052750X33001

DC051790X33001



DC051790X38001

DC052750X38001

DC052740X38001

DC051790X74001

DC052750X74001

DC052740X74001



COUTEAUX CÉRAMIQUE

Ceramic knives



DS171010X44025



1

2

3

- 1 | DS172700X13001
- 2 | DS172750X14001
- 3 | DS171790X15001



DC050910X32001



DC051010X32082

P LANCHES

Boards



AP033860X00002



AP035090X00002



AP033930X00002



BP123000X01002
Importé



BP123060X35002
Importé



PLANCHES

Boards



AP033080X00002



AP033090X00002



AM165160X00002



46002

31002



AP032980M44002

AP032970M29002



AP035140X00002



AP035150X00002



AP035040X00002



AP035050X00002



BP125270X00002
Importé



BP125280X00002
Importé



ACCESSOIRES OLIVIER

Olivewood accessories



AP033950U01002

AP033960U01002

AP033970U01002

AP034010U01002

AM185430X00002

AU013630U01002

AU013600U01002

AU014030U01002

AU012040U01002

AU013500U01002

AU015030U01002

AU013940U01002

AU013760U01002

AU015100U01002

AU012950U01002

AU012890U01002

AU013640U01002



ACCESSOIRES OLIVIER - HÊTRE

Olivewood - Beech wood accessories



JEAN DUBOST PRADEL



AU012160U01002



AU013650U01002



AU012100U01002



AU012090U01002



AU016820U01002



AU016590U01002



AU012050U01002



AU012060U01002



AU012080U01002



AU013510U01002



AU012070U01002



AU012820U01002



AU012800U01002



AU012810U01002



AU013190U01002



AU011760U01002



AU012950U02002



AU012920U02002



AU012960U02002



BARBECUE PLANCHA



AB061250PEF002



AB062910PEF002



AB061900PEF002



AB062410PEF002



AB062860PEF002



AB061070PEF018



BM065660X70023
Importé



BM065540X70023
Importé



ACCESSOIRES FRUIT DE MER

Seafood accessories



JEAN DUBOST PRADEL



AM154310X00002



AF045010M46002



AF045010M48002



AF042930M57002



AF042930M46002



AF043230M41002



AF041940M46002



AF041940B06002



AF041950C15002



AF041950C07002



AF043230M41002





AF041380M43002



AF041330M43002



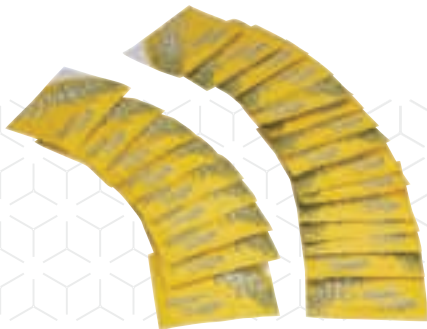
AF043270M41002



BF170970X01002
Importé



AF041360M43002



AF043250X00002
Importé



AF043900M46018



BF173180X01002
Importé



BF173750X01002
Importé



AF043160M43002



BF171570X01002
Importé

MICROEGG ET MICROCAKE®

Microegg et microcake®



AM050790M12102



Idées recettes, testez moi !
Recipes ideas, test me !



AM040790M00063

MOBILIER

Displays



AP136480X00002



AM165160X00002



LM136924K13002



AM166491X00002



AM166520X00002



AM166510X00002



COUVERTS DE TABLE

Flatware pieces

Jean Dubost
Coutelier Professionnel

JEAN DUBOST



ANGLAIS Nylon

MA080120F01002	Couteau	Knife
MA080170F01002	Fourchette	Fork
MA080240F01002	Cuillère	Tablespoon
MA080290F01002	Café	Teaspoon

Corne
Flammée
F02



BAMBOU

MB050120G04002	Couteau	Knife
MB050170G04002	Fourchette	Fork
MB050240G04002	Cuillère	Tablespoon
MB050290G04002	Café	Teaspoon



MONACO Olivier

MM090120G01002	Couteau	Knife
MM090170G01002	Fourchette	Fork
MM090240G01002	Cuillère	Tablespoon
MM090290G01002	Café	Teaspoon



MONACO acrylique

MM090120A01002	Couteau	Knife
MM090170A01002	Fourchette	Fork
MM090240A01002	Cuillère	Tablespoon
MM090290A01002	Café	Teaspoon



MONACO acrylique compléments de service / additional pieces

MM090150A01002	Couteau dessert	Knife
MM090210A01002	Fourchette dessert	Fork
MM093760A01002	Tartineur	Spreader
MM091920A01002	Fromage	Cheese
MM092830A01002	Pelle à tarte	Pie slicer



MM095390A01002	service à salade	Salad
MM093410A01002	service à servir	Serving set



PRADEL 1920

MP070000L02002	Couteau	Knife
MP070170L02002	Fourchette	Fork
MP070240L02002	Cuillère	Tablespoon
MP070290L02002	Café	Teaspoon



- Poivre L38
- Ivoire L01
- Blanc L75



BAGUETTES à la Française / Chopsticks

AU015110L02002	
AU015110L75002	





MARJOLAINE

NB170000X30002	Couteau	Knife
NB170170X30002	Fourchette	Fork
NB170240X30002	Cuillère	Tablespoon
NB170290X30002	Café	Teaspoon



BRAZIL Black / White

NB130000X27002	Couteau	Knife
NB130170X27002	Fourchette	Fork
NB130240X27002	Cuillère	Tablespoon
NB130290X27002	Café	Teaspoon



BRAZIL Carbone effect

NB130000X38002	Couteau	Knife
NB130170X38002	Fourchette	Fork
NB130240X38002	Cuillère	Tablespoon
NB130290X38002	Café	Teaspoon



BRAZIL Country

NB130000X28002	Couteau	Knife
NB130170X28002	Fourchette	Fork
NB130240X28002	Cuillère	Tablespoon
NB130290X28002	Café	Teaspoon



BRAZIL Biton

NB120000X06002	Couteau	Knife
NB120170X06002	Fourchette	Fork
NB120240X06002	Cuillère	Tablespoon
NB120290X06002	Café	Teaspoon



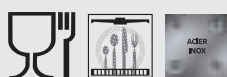
BRAZIL Pois

NB130000X73002	Couteau	Knife
NB130170X73002	Fourchette	Fork
NB130240X73002	Cuillère	Tablespoon
NB130290X73002	Café	Teaspoon



AUTHENTIC

NA140000X84002	Couteau	Knife
NA140170X84002	Fourchette	Fork
NA140240X84002	Cuillère	Tablespoon
NA140290X84002	Café	Teaspoon



COUVERTS DE TABLE

Flatware pieces



STYL'UP

NS110000X01002	Couteau	Knife
NS110170X01002	Fourchette	Fork
NS110240X01002	Cuillère	Tablespoon
NS110290X01002	Café	Teaspoon

Jean Dubost
Coutelier Professionnel



LAGUNA

NL010000X01002	Couteau	Knife
NL010170X01002	Fourchette	Fork
NL010240X01002	Cuillère	Tablespoon
NL010290X01002	Café	Teaspoon



LAGUNA

compléments de service / additional pieces

NL011910X01002	Couteau dessert	Knife
NL010210X01002	Fourchette dessert	Fork
NL010280X01002	Cuillère dessert	Spoon
NL012440X01002	Fourchette gâteau	Cake Fork
NL012670X01002	Cuillère moka	Moka spoon



WEDDING

NW010000X01002	Couteau	Knife
NW010170X01002	Fourchette	Fork
NW010240X01002	Cuillère	Tablespoon
NW010290X01002	Café	Teaspoon



WEDDING complement de service / additional pieces

NW012440X01002	Fourchette à gâteau	Cake fork
NW012020X01002	Cuillère à servir	Serving spoon
NW012400X01002	Fourchette à servir	Serving fork
NW011980X01002	Couteau à poisson	Fish knife
NW012450X01002	Fourchette à poisson	Fish fork
NW012830X01002	Pelle à tarte	Pie server



VAGUE

NV010000X01002	Couteau	Knife
NV010170X01002	Fourchette	Fork
NV010240X01002	Cuillère	Tablespoon
NV010290X01002	Café	Teaspoon



NEW BAMBOU

NB030000X01002	Couteau	Knife
NB030170X01002	Fourchette	Fork
NB030240X01002	Cuillère	Tablespoon
NB030290X01002	Café	Teaspoon



KENYA

NK030000X01002	Couteau	Knife
NK030170X01002	Fourchette	Fork
NK030240X01002	Cuillère	Tablespoon
NK030290X01002	Café	Teaspoon



FLORENCE

NF020000X01002	Couteau	Knife
NF020170X01002	Fourchette	Fork
NF020240X01002	Cuillère	Tablespoon
NF020290X01002	Café	Teaspoon



TWIGGY

NT060000X01002	Couteau	Knife
NT060170X01002	Fourchette	Fork
NT060240X01002	Cuillère	Tablespoon
NT060290X01002	Café	Teaspoon



ESTORIL Satiné

NE100000X21002	Couteau	Knife
NE100170X21002	Fourchette	Fork
NE100240X21002	Cuillère	Tablespoon
NE100290X21002	Café	Teaspoon



STORE

NS100000X01002	Couteau	Knife
NS100170X01002	Fourchette	Fork
NS100240X01002	Cuillère	Tablespoon
NS100290X01002	Café	Teaspoon



BULLE

NB140000X01002	Couteau	Knife
NB140170X01002	Fourchette	Fork
NB140240X01002	Cuillère	Tablespoon
NB140290X01002	Café	Teaspoon



GLOBE

NG020000X01002	Couteau	Knife
NG020170X01002	Fourchette	Fork
NG020240X01002	Cuillère	Tablespoon
NG020290X01002	Café	Teaspoon

COUVERTS DE TABLE

Flatware pieces

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel



SLIM

NS040000X01002	Couteau	Knife
NS040170X01002	Fourchette	Fork
NS040240X01002	Cuillère	Tablespoon
NS040290X01002	Café	Teaspoon



DELTA

ND010000X01002	Couteau	Knife
ND010170X01002	Fourchette	Fork
ND010240X01002	Cuillère	Tablespoon
ND010290X01002	Café	Teaspoon



SATIN

NS010000X01002	Couteau	Knife
NS010170X01002	Fourchette	Fork
NS010240X01002	Cuillère	Tablespoon
NS010290X01002	Café	Teaspoon



FORTUNA

NF030000X01002	Couteau	Knife
NF030170X01002	Fourchette	Fork
NF030240X01002	Cuillère	Tablespoon
NF030290X01002	Café	Teaspoon



THAÏ

NT010000X88002	Couteau	Knife
NT010170X88002	Fourchette	Fork
NT010240X88002	Cuillère	Tablespoon
NT010290X88002	Café	Teaspoon



THAÏ Satiné

NT010000X21002	Couteau	Knife
NT010170X21002	Fourchette	Fork
NT010240X21002	Cuillère	Tablespoon
NT010290X21002	Café	Teaspoon



RICHELIEU

NR020000X01002	Couteau	Knife
NR020170X01002	Fourchette	Fork
NR020240X01002	Cuillère	Tablespoon
NR020290X01002	Café	Teaspoon



VILLAGE

NV020000X01002	Couteau	Knife
NV020170X01002	Fourchette	Fork
NV020240X01002	Cuillère	Tablespoon
NV020290X01002	Café	Teaspoon



VILLAGE Noir

NV020000X70002	Couteau	Knife
NV020170X70002	Fourchette	Fork
NV020240X70002	Cuillère	Tablespoon
NV020290X70002	Café	Teaspoon





JET

NJ010000X01002	Couteau	Knife
NJ010170X01002	Fourchette	Fork
NJ010240X01002	Cuillère	Tablespoon
NJ010290X01002	Café	Teaspoon



JET Doré

NJ010000X40002	Couteau	Knife
NJ010170X40002	Fourchette	Fork
NJ010240X40002	Cuillère	Tablespoon
NJ010290X40002	Café	Teaspoon



DELTA Black

ND010000X69002	Couteau	Knife
ND010170X69002	Fourchette	Fork
ND010240X69002	Cuillère	Tablespoon
ND010290X69002	Café	Teaspoon



AÉRO Copper

NA160000X20002	Couteau	Knife
NA160170X20002	Fourchette	Fork
NA160240X20002	Cuillère	Tablespoon
NA160290X20002	Café	Teaspoon



AÉRO Vintage

NA160000X02002	Couteau	Knife
NA160170X02002	Fourchette	Fork
NA160240X02002	Cuillère	Tablespoon
NA160290X02002	Café	Teaspoon



OSCAR Martelé

NX050000X01002	Couteau	Knife
NX050170X01002	Fourchette	Fork
NX050240X01002	Cuillère	Tablespoon
NX050290X01002	Café	Teaspoon



TAG

NT071030X01063



PINGOUIN

NP101150X75063

COUVERTS DE TABLE

Flatware pieces

Jean Dubost®

Coutelier Professionnel

STYL'UP®

BOUSCULEZ VOS CODES

Compléments de service / Additional pieces

JEAN DUBOST



BRAZIL Biton
NB120990X07011



Service à servir
Serving set
NS115390X01022



Fromage / Cheese
NS112000X01022



Moka
NS111400X01022



Tartineur / Spreader
NS115170X01022



Gâteau / Cake
NS111370X01022



NS110890X01020



Steaks
NS111270X01029

FORGÉS

Jean Dubost®
Couteller Professionnel



NF181270X01022



NF181340X01022



NF181300X01022



NF181400X01022



NF181350X01022



NF181370X01022



NT025390X01022

FUTURA



NF101400X01022



NF101310X01022



NF101350X01022



NF101420X01022



NF105390X01022



Entretien des couteaux

NETTOYER SON COUTEAU



il est préférable de laver son couteau à la main sous un filet d'eau chaude et de l'essuyer immédiatement. Cependant la plupart des couteaux, hormis les manches en bois et corne naturel, passent au lave-vaisselle.



Il est important de respecter les consignes suivantes :

- Éviter les cycles longs et température $> 50^{\circ}\text{C}$
- Placer couverts et couteaux dans deux compartiments différents
- Ouvrir le lave-vaisselle dès la fin du cycle
- Ne pas laisser les couteaux dans le lave-vaisselle plusieurs heures après un cycle de lavage
- À la sortie du lave-vaisselle et avant de les ranger, bien les sécher, avec un chiffon doux

Tous les conseils prodigués s'appliquent à nos gammes de couverts.

AIGUISER / AFFÛTER SON COUTEAU

Pour maintenir la coupe d'origine d'un couteau, voici quelques conseils pour l'aiguiser ou l'affûter (attention, un couteau à lame dentée ne s'affûte pas).

LE FUSIL À AIGUISER



Fusil à aiguiser.



Alterner les 2 côtés de la lame.



Affûtage fusil 30° .

L'AFFÛTEUR MANUEL - 2 étapes



Explication affûtage manuel.

L'AFFÛTEUR MANUEL - 2 étapes



Il suffit de glisser le couteau dans la fente, de la base à la pointe.

L'AFFÛTEUR ÉLECTRIQUE - 2 étapes



Un guide lame vous permet de maintenir le couteau au bon angle d'affûtage.

RANGEMENT

Évitez tout contact de la pointe ou du tranchant de votre couteau avec vos autres ustensiles de cuisine. Pour cela, préférez au "vrac" des tiroirs l'utilisation d'un bloc de coutellerie, d'une barre aimantée, d'un coffret ou d'un casier individuel. Certains de nos couteaux sont proposés à la vente avec un fourreau rigide qui permet de ranger son couteau après utilisation et d'éviter tout risque de coupure dans le tiroir.

LA QUALITÉ D'ACIER DE NOS COUTEAUX

	NORME	COMPOSITION	AVANTAGES
Coutellerie	AISI 420	Carbone : entre 0,43 % et 0,50% Chrome : entre 13% et 15%	- Très grande dureté de coupe : HRC52/56 (après traitement thermique) - Haute qualité de coupe - Durabilité du tranchant
Couverts	AISI 430 (INOX 18/0)	Carbone : moins de 0,08% Chrome entre 16% et 18%	- Haute résistance à la corrosion - Brillance de haute qualité
Couverts	AISI 304 (INOX 18/10)	Chrome entre 17 % et 19% Nickel : entre 8% et 10%	- Inoxydabilité performante - Brillance de haute qualité

Tips for taking care of your tableware

CLEANING YOUR KNIFE



It's better to wash your knife by hand under gently running hot water and to wipe it immediately. However, most knives, apart from those with natural wood and horn handles, are dish-washer safe.

It is important to comply with the following instructions:

- Avoid long washing cycles and temperatures $> 50^{\circ}\text{C}$
- Open the dish-washer as soon as the cycle is finished
- Do not leave the knives in the dishwasher for several hours after a washing cycle
- When you take them out of the dishwasher and before putting them away, dry with a soft cloth



All the recommendations given apply to our flatware ranges.

SHARPENING YOUR KNIFE

To maintain a knife's original cut, here are a few tips for sharpening it (caution, a knife with a serrated edge cannot be sharpened).

THE SHARPENING STEEL



Sharpening steel



Alternate the 2 sides of the blade



Sharpening with sharpener at 30° .

MANUAL SHARPENING STEELS - 2 stages



Explanation for manual sharpening

MANUAL SHARPENER - 2 stages



The knife just has to be slide into the slot, from the base to the tip.

2 stages ELECTRICAL SHARPENER



A blade guide keeps the knife at the right sharpening angle.

PUTTING AWAY

Avoid any contact of the tip or cutting edge of your knife with your other kitchen utensils. For this, rather than putting away all your cutlery "loose", prefer a knife block, a magnetic knife holder, a box or an individual storage box. Some of our knives are sold with a rigid sheath that enables the knife to be put away after use and to avoid any risk of injury in the drawer.

QUALITY OF OUR STEELS

	STANDARD	COMPOSITION	ADVANTAGES
Cutlery	AISI 420	Carbon: between 0.43% and 0.50% Chromium: between 13% and 15%	- Very high cutting hardness : HRC52/56 (after heat treatment) - High cutting quality - Durability of the cutting edge
Flatware	AISI 430 (INOX 18/0)	Carbon: less than 0.08% Chromium: between 16% and 18%	- High resistance to corrosion - High quality brilliance
Flatware	AISI 304 (INOX 18/10)	Chromium: between 17% and 19% Nickel: between 8% and 10%	- High performance resistance to rust - High quality brilliance



Jean Dubost[®]
Coutelier Professionnel 1920 - France

Le Bourg 63250 VISCOMTAT - FRANCE
Tél. +33 (0)4 73 51 91 91 - Fax +33 (0)4 73 51 93 14
contact@jeandubost.com



www.jeandubost.com

