

JEAN DUBOST LAGUIOLE® CHÊNE CERTIFIÉ PEFC
 JEAN DUBOST LAGUIOLE® PEFC CERTIFIED OAKWOOD



6x COUTEAUX
 6x STEAK KNIVES
 Ref. L0060011PEF175



6x FOURCHETTES DE TABLE
 6x TABLE FORKS
 Ref. L0060185PEF018



3x PIÈCES FROMAGE
 3x CHEESE SET
 Ref. L0032515PEF018



RANGE COUVERTS 24 PIECES
 24 PIECES FLATWARE SET
 Ref. L0241995PEF003



SET ENFANT
 CHILDREN SET
 Ref. L0032345PEF018



SOMMELIER MILLESIME®
 WINE WAITER CORKSCREW
 Ref. L0013850PEF015

BARBECUE / PLANCHA CHÊNE CERTIFIÉ PEFC
 BARBECUE / PLANCHA PEFC CERTIFIED OAKWOOD



PLANCHES À DÉCOUPER PAPERLINE
 CUTTING BOARD PAPERLINE



COUTEAU
 KNIFE
 Ref. AB061900PEF002



FOURCHETTE
 FORK
 Ref. AB062410PEF002



PELLE
 SPATULA
 Ref. AB066030PEF002



PINCE
 TONG
 Ref. AB062910PEF002



PLANCHE
 CUTTING BOARD
 Ref. AP033090X00002 - 38x11 cm
 Ref. AP033080X00002 - 45x13 cm



JEAN DUBOST S'ENGAGE...



Parce que chaque geste compte pour la planète, Jean Dubost adopte une démarche globale écoresponsable dans sa stratégie d'innovation et de production pour préserver les ressources fragiles de l'environnement.

- Emballages carton triés et recyclés
- Rebus de plasturgie revalorisés
- Gestion de l'eau optimisée et raisonnée
- Premier coutelier certifié PEFC dès 2009 (gestion durable de la forêt)
- Développement des gammes LINE et NATURA en biomatière végétale

- 100 % conçu et fabriqué à Thiers - France
- 100 % circuit court et impact carbone limité
- 100 % préservation de l'emploi local

JEAN DUBOST COMMITS...



Because every gesture counts for the planet, Jean Dubost adopts a global eco-responsible approach in its innovation and production strategy to preserve the fragile resources of our environment.

- Sorted and recycled cardboard packaging
- Upgraded plastic rejects
- Optimized and reasoned water management
- First cutler to be PEFC certified already in 2009 (sustainable forest management)
- Development of the LINE and NATURA ranges made of vegetal biomaterial

- 100% designed and manufactured in Thiers - France
- 100% short circuit and reduced carbon impact
- 100% preservation of local employment

Jean Dubost®
 Coutelier Professionnel 1920 - France

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

jeandubost.com



- **JEAN DUBOST, UN FABRICANT FRANÇAIS**
 Jean Dubost est implanté depuis 1920 à Viscomtat, dans la région de Thiers, capitale de la coutellerie Française depuis 6 siècles.
- **JEAN DUBOST, FRENCH MANUFACTURER**
 Jean Dubost was founded in 1920 in Viscomtat village, near Thiers, the capital of the French Cutlery for 6 centuries.

- **ÉCO-RESPONSABLE PAR NATURE**
 Choisir les couteaux Jean Dubost, c'est opter pour la qualité et agir pour l'environnement.
- **ENVIRONMENTALLY FRIENDLY**
 Choosing Jean Dubost knives means opting for quality and acting for the environment.

- **1^{ER} COUTELIER CERTIFIÉ PEFC EN 2009**
- **THE FIRST CUTLER TO BE PEFC CERTIFIED IN 2009**
 Program for the endorsement of forest certification.

Starter - www.agencestarter.com Photos non contractuelles - Imprimé sur papier 100% recyclé / printed on 100% recycled paper - Achievé d'imprimer en mai 2020

Jean Dubost®
 Coutelier Professionnel 1920 - France

INNOVE - INNOVATES

- Gammes en biomatière végétale
Vegetal biomaterial ranges
- Gammes en chêne certifié PEFC - Gestion durable de la forêt
PEFC certified Oakwood ranges - Sustainable forest management



Eco responsable par nature
 Environmentally friendly

100% Made in France



Eco responsable par nature

Jean Dubost poursuit son action pour la préservation de l'environnement. Après avoir été le 1^{er} coutelier certifié PEFC dès 2009, Jean Dubost lance de nouvelles gammes de produits en harmonie avec la nature et l'environnement. Préserver les ressources naturelles, donner une seconde vie aux emballages sont au cœur de l'action de Jean Dubost.



SET FROMAGE
CHEESE SET

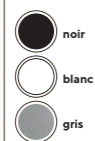
Ref. L0032525NAT190



LES COUTEAUX
DE TABLE
TABLE KNIVES SET

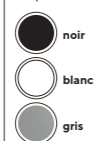
Ref. L0060015NAT190

Coloris disponibles



- **Compatible lave vaisselle.**
- Des manches issus de la recherche avancée, au service de l'environnement.
- Réalisés à partir d'une biomatière végétale labellisée OK COMPOST ils utilisent une ressource renouvelable et sont **100% biodégradables** et **100% compostables**.
- Des lames en acier inoxydable **100% recyclable HRC X47CR13/Rockwell 52-55**.
- Un coffret carton **100% recyclé**, imprimé à base **d'encres végétales naturelles**.

Coloris disponibles



- **Dishwasher proof.**
- Handles resulting from advanced research, friendly to the environment.
- Made from a plant-based biomaterial labeled OK COMPOST, using a renewable resource, they are **100% biodegradable** and **100% compostable**.
- **100% recyclable** stainless steel blades **HRC X47CR13/Rockwell 52-55**.
- **A 100% recycled** cardboard box, printed with **natural vegetable inks**.



Jean Dubost

Coutelier Professionnel 1920 - France



Environmentally friendly

Jean Dubost continues its engagement for preserving the environment. After having been the first PEFC-certified cutlery in 2009, Jean Dubost is now launching new ranges of products in harmony with nature and the environment. Preserving natural resources, and giving a second life to packaging stays at the heart of Jean Dubost's activity.



LES COUTEAUX
DU CUISINIER
KITCHEN SET

Ref. C0006990PEF190
• 1 x Office / paring knife
• 1 x Multi-usage / utility knife
• 1 x Cuisine 15 cm / kitchen knife 15cm

1920 TRADITION CHÊNE PEFC

- Nous utilisons des matériaux renouvelables tout en respectant leur développement, leur environnement et leur cycle de vie.
- En chêne, le bois sélectionné par Jean Dubost provient d'arbres issus de programmes de gestion durable des forêts.
- Des lames en acier inoxydable **100% recyclable X47CR13/52-55 HRC**.
- Un coffret carton 100% recyclé, imprimé à base d'encres végétales naturelles.

- We use renewable materials, always respecting their development, their environment and their life cycle.
- Regarding oak, the wood selected by Jean Dubost comes from **sustainable forest management programs**.
- **100% recyclable** stainless steel blades **X47CR13/52-55 HRC**.
- **A 100% recycled** cardboard box, printed with natural vegetable inks.

COUTEAUX DE CUISINE 1920 CHÊNE CERTIFIÉ PEFC KITCHEN KNIVES 1920 PEFC CERTIFIED OAKWOOD

Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



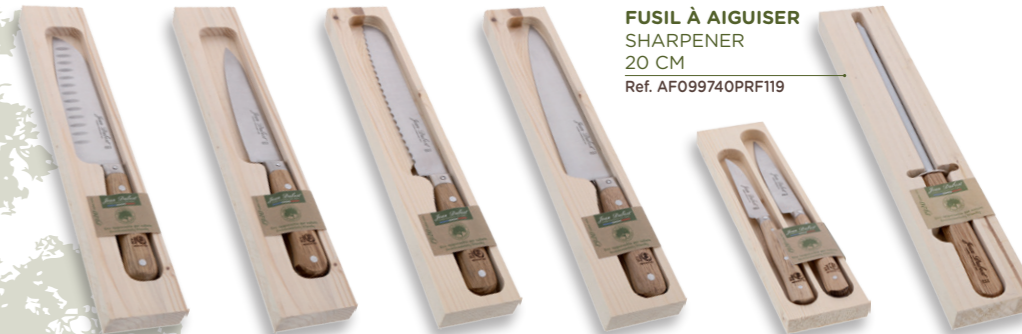
OFFICE
PARING
8 CM
Ref. C0003730PEF119

STEAK / LEGUMES
STEAK / VEGETABLES
10 CM
Ref. C0003680PEF119

MULTI USAGES
UTILITY
10 CM
Ref. C0001680PEF119

FROMAGE
CHEESE
12,5 CM
Ref. C0007560PEF119

EMINCEUR
CHOPPER
12,5 CM
Ref. C0007550PEF119



SANTOKU
SANTOKU
16 CM
Ref. C0003310PEF119

CUISINE
KITCHEN
15 CM
Ref. C0002240PEF119

PAIN
BREAD
20 CM
Ref. C0002770PEF119

CHEF
CHEF
20 CM
Ref. C0002250PEF119

LES COUTEAUX
DU CUISINIER
KITCHEN SET
Ref. C0002180PEF019

FUSIL À AIGUISER
SHARPENER
20 CM
Ref. AF099740PRF119

- 1 x Office / paring knife 8 cm
- 1 x Multi-usage / utility knife 10 cm

COUTEAUX DE CUISINE TRADITION CHÊNE CERTIFIÉ PEFC TRADITION KITCHEN KNIVES PEFC CERTIFIED OAKWOOD

Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



OFFICE
PARING
9 CM
Ref. CB102720PEF005*

MULTI USAGES
UTILITY
11,5 CM
Ref. CB102320PEF005*

CUISINE
KITCHEN
17 CM
Ref. CB102170PEF005*

PAIN
BREAD
20 CM
Ref. CB102770PEF005*

CHEF
CHEF
20 CM
Ref. CB102250PEF005*

* Réf avec carte de présentation - Ref with presentation cardboard