





** Fully forged in France*

**Edonist™ : nouvelle collection d'outils de cuisine
et d'excellence signée Lion Sabatier®.**

Edonist™, un nom de collection qui marque la volonté de Lion Sabatier® de placer le plaisir au cœur du développement de cette nouvelle ligne d'outils de cuisine et d'excellence. Plaisir pur de l'objet : pour l'œil d'abord, depuis la ligne, le dessin, et jusqu'à la prise en main. Sensation d'équilibre et de puissance. Plaisir de la coupe, aisance, geste net. Plaisir de respecter la matière, transformer l'aliment en « or » et le partager...

Edonist: a new range of knives of excellence by Lion Sabatier.

Edonist, a collector's name affectionately created by Lion Sabatier, to pleasure at the development at the heart of the creation of this excellent new line of kitchen knives. The pure pleasure of the knife, firstly beautiful to admire, for the shape and design, and then to grip the knife. There is a feeling of power and balance. There is pleasure in the precise, easy cutting action. The sensation of cutting through food being prepared for recipes and dishes to share.





Pour gastronomes et esthètes.

Fruit d'une manufacture minutieuse, dans la pure tradition de la coutellerie française, et d'un design réinventé, la collection Edonist™ est le nouveau fleuron de la marque bicentenaire Lion Sabatier®. Cette nouvelle collection consacre plus de six siècles d'expérience coutelière. Véritables références dans leur domaine, les couteaux Lion Sabatier® ont leur place dans les cuisines des amateurs exigeants comme dans celles des grands chefs.

For gourmets and connoisseurs.

A result of meticulous manufacturing in the unique tradition of French cutlery, with a reinvented design, Edonist™ is the new flagship of our bicentenary brand, and the culmination of six centuries of culinary cutlery experience. Renowned in their field, Lion Sabatier knives have their place in the kitchens of great chefs, as well as in the kitchens of enthusiastic gourmet cooks.



Edonist collection*

***De haut en bas** From top to bottom / **Couteau du Chef 20 cm** Cook's knife 8"
Couteau du Chef 15 cm Cook's knife 6" / **Couteau à découper 20 cm** Carving knife 8"
Couteau à pain 20 cm Bread knife 8"
Couperet oriental 18 cm, lame alvéolée Santoku, scalloped blade 7"
Couteau à fileter 18 cm Flexible fillet knife 7"
Couteau steak 12 cm Steak knife 4" 3/4
Couteau légumier 12 cm, lame microdentée Utility knife, microerrated blade 4" 3/4
Couteau d'office droit 10 cm Paring knife, straight blade 4"



100 % forgé en France.

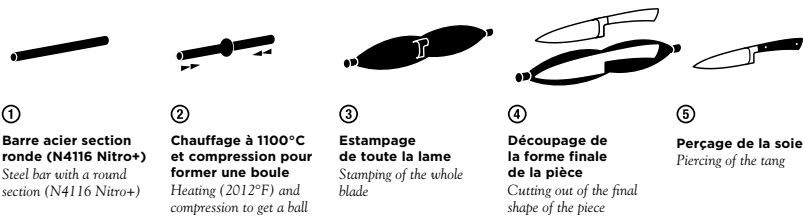
La collection Edonist™ est forgée à Thiers, berceau de la coutellerie française, par estampage à chaud (1100 °C) à partir d'une pièce unique d'acier. Ce processus dit de « pleine forge » confère au couteau des qualités de finesse, d'équilibre et de robustesse nettement supérieures à toutes celles obtenues par les autres procédés de fabrication. Chaque couteau est poli à la main, unité par unité. Très rares sont les couteaux à être encore fabriqués ainsi aujourd'hui. Chaque Edonist™ constitue une pièce unique et un luxe artisanal.

Fully forged in France.

Edonist™ knives are produced in Thiers, the birthplace of French cutlery, by a closed die forging process (2012°F) from a single piece of steel. This process, called « fully forged », gives to the knife its qualities of finesse, balance and durability, superior to all those obtained by other manufacturing processes. Each knife is individually hand polished. It is very rare today to find knives created and made in this way.

Le procédé de fabrication des lames forgées

Manufacturing process of fully forged blades





4116 NITRO + : acier de qualité supérieure renforcé à l'azote. Pour la fabrication de sa collection Edonist™, Lion Sabatier® a choisi l'acier 4116 NITRO+ d'Ugitech®.* Cet acier inoxydable de fabrication française est renforcé par un apport d'azote lors de la coulée en aciérie. Grâce à ses qualités techniques innovantes, la dureté, la durée de coupe et la capacité anticorrosion des couteaux s'en trouvent fortement améliorées.

For the manufacture of the Edonist™ collection, Lion Sabatier® has chosen 4116 NITRO+ steel by Ugitech®. This French manufactured stainless steel is strengthened by input of nitrogen during the melt at the steel mill. Through these innovative qualities, the toughness, the cutting time and the anticorrosion capacity of the knives have all been greatly improved.*

Composition

24 Cr Chromium 51.9961	42 Mo Molybdenum 95.96	23 V Vanadium 50.9415	+	7 N Nitrogen 14.0067
--	--	---------------------------------------	---	--------------------------------------

Chrome-Molybdène-Vanadium (X50CrMoV15)

Azote

*** Pour plus d'information, consultez le site d'Ugitech, référence mondiale des aciers inoxydables et alliages spéciaux.** *For further information, please consult Ugitech web site, world reference in stainless and special steel solutions.*
www.ugitech.com/fr

L'entretien du tranchant nécessite un affilage régulier. Garantie illimitée dans des conditions d'utilisation normale. Un couteau de cette qualité mérite un lavage à la main, un séchage immédiat à l'aide d'un torchon doux et une conservation soignée à l'abri des chocs et de l'humidité. Usage du lave-vaisselle non recommandé.

Cutting edge quality should be maintained by regular sharpening. Unlimited guarantee under normal conditions of use. A knife of such a quality requires hand-washing, immediate and gentle drying and good protection against hits and moisture. Not recommended for dishwashers.

Lion Sabatier®, signature de qualité, à Thiers, France, depuis 1812. Le nom « Sabatier » est désormais associé, tout autour du monde, au patrimoine des arts culinaires et de la coutellerie française. En fabriquant et signant depuis plus de 200 ans parmi les meilleurs couteaux et accessoires de cuisine, la marque Lion Sabatier® est fière de participer au rayonnement de la culture gastronomique française par delà les frontières.

The name « Sabatier » is now associated, throughout the world, with the cultural heritage of French culinary arts and French cutlery. In creating and putting its name to some of the best knives and kitchen accessories for over 200 hundred years, the Lion sabatier® trademark is proud to be part of the influence of French gastronomic culture around the globe.

www.lionsabatier.com

www.edonist.fr



Sabatier® est une marque de / Sabatier® is a brand of
Rousselon Dumas-Sabatier SAS, France.
La Croix Blanche, BP 82, F-63307 THIERS cedex.
Tél. : +33 (0)4 73 80 46 22 – Fax : (0)4 73 80 97 80
www.rousselon.fr



Manufacture de coutellerie