

JEAN DUBOST
L'engagement
de 4 générations de couteliers



*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.*

- Une durabilité optimale
- Un acier de haute qualité. X47CR13 - HRC 52-55
- 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)
- Depuis 2008, développement de manches en biomatière végétale certifiée OK Compost
- Les gammes Jean Dubost sont :
 - 100 % conçues et fabriquées à Thiers - France
 - 100 % emploi local préservé
 - 100 % savoir-faire traditionnel
 - 100 % circuit court et impact carbone limité

JEAN DUBOST
The commitment
of 4 cutler's generations



*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.*

- A long lasting use
- A high quality french stainless steel. X47CR13 - HCR 52-55
- 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)
- Since 2008, development of biomaterial handles labeled OK Compost
- The Jean dubost ranges are :
 - 100% Designed and made in Thiers - France
 - 100% Preserved of local employment
 - 100% Traditionnal French know-how
 - 100% Limited carbon impact



- **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.

- **JEAN DUBOST, UN FABRICANT RECONNU**
Des process de fabrication traditionnels ancrés dans la tradition coutelière.
Un savoir-faire d'excellence reconnu au niveau national avec la labélisation EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant).
- **JEAN DUBOST, A FAMOUS MANUFACTURER**
Traditional manufacturing process rooted in the cutler tradition.
A know-how of excellence recognized at the national level with the EPV label (living heritage company).

- **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.

- **JEAN DUBOST, MEMBRE DE LA FRENCH FAB, A PLACÉ AU CŒUR DE SES PRIORITÉS :**
l'innovation, la modernisation de ses moyens de production, la formation, la performance écologique et le rayonnement à l'export.
- **JEAN DUBOST, MEMBER OF THE FRENCH FAB, HAS PUT AT THE HEART OF ITS PRIORITIES :**
Innovation, the modernization of its means of production, training, ecological performance and export outreach.

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®
Coutelier Professionnel 1920 - France

100 ANS

LES COUTEAUX DE CUISINE

- 100%** **Conçu et fabriqué à Thiers - France**
Designed and made in Thiers - France
- 100%** **Emploi local préservé**
Preserved local employment
- 100%** **Savoir-faire français traditionnel**
Traditional French know-how
- 100%** **Impact carbone limité**
Limited carbon impact



100% Made in France

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France

SOLUTIONS MERCHANDISING
MERCHANDISING SOLUTIONS



Présentoir de comptoir 3 pots premium
30 x 30 x 13 cm
Counter display premium 3-pot
AM168600X00002
Présentoir seul



Présentoir 4 broches Premium
34 x 20,5 x 43 cm
Premium 4-prong cutlery display
AM168710X00002
Présentoir seul

COFFRETS CADEAUX
GIFT BOXES



3 p. cuisine olivier véritable
3 p. kitchen set real olivewood
Tomate/Baguette - Office - Éplucheur
Tomato/Bread - Paring - Peeler
CB10A250C16273



3 p. cuisine Tradition chêne
certifié PEFC®
3 p. kitchen set Tradition
Pefc® certified oakwood
Chef - Cuisine - Office
Chef - Kitchen - Paring
CB10A1SoPEF273



3 p. cuisine
3 p. kitchen set
"Les Couteaux à la Française®"
Chef - Cuisine - Office
Chef - Kitchen - Paring
CB10A1SoC15273

*Autres versions disponibles
Other options available

100% Made in France

PLANCHES À DÉCOUPER
EN BOIS DE HÊTRE VÉRITABLE
CUTTING BOARDS
IN REAL BEECHWOOD



Lavage main

Planche à découper + 1 Ctx Cuisine 17 cm
39 x 23 cm
Cutting board + 1 Kitchen knife
AP03AoBoE06002



Planche à pain + 1 Ctx Pain 20 cm
39 x 23 cm
Bread board + 1 Bread knife
AP03AoCoE15002



Planche apéritif + 1 Ctx Steak 12 cm
24 x 15 cm
Appetizer board + 1 Steak knife
AP03AoAoE15002



Planche préparation + 1 Ctx Office 9 cm
24 x 15 cm
Cooking board + 1 Paring knife
AP03AoDoE11002



LES COUTEAUX
À LA FRANÇAISE®



Présentation sur carte*
Cardboard card
presentation*



Présentoir en carton recyclé
Recycled cardboard display

Meuble bois 240 articles
35 x 31 x 130 cm
Wooden cabinet 240 items
CM30A070X00002

Cuisine
17 cm
Kitchen
CB102170E06005

Office
9 cm
Paring
CB102720EC2002

100% Made in France

COUTEAUX DE CUISINE "LES COUTEAUX À LA FRANÇAISE" EN BOIS DE HÊTRE VÉRITABLE
KITCHEN KNIVES "LES COUTEAUX À LA FRANÇAISE" IN REAL BEECHWOOD



Lavage main



Présentation sur carte
carton recyclé
Recycled cardboard
card presentation

Coloris
disponibles



Également disponible
en présentoir carton recyclé
de 24 pièces.
Also available in recycled
cardboard display of 24 p.

Référence coloris mixés* - Mixed colors reference*

Cuisine
17 cm
Kitchen
CB102170E06005

Pain
20 cm
Bread
CB102770E15005

Chef
20 cm
Chef
CB102250E11005

Office bec d'oiseau
6 cm
Bird knife
CB108320EC2002*

Tartineur
7 cm
Butter knife
CB108190EC2002*

Eplucheur
5,5 cm
Peeler
CB102350EC2002*

Office
9 cm
Paring
CB102720EC2002*

Légumes
9 cm
Vegetable
CB105530EC2002*

Tomate
11 cm
Tomato
CB108200EC2002*

Steak
12 cm
Steak
CB103700EC2002*

100% Made in France

COUTEAUX DE CUISINE TRADITION EN OLIVIER VÉRITABLE
KITCHEN KNIVES TRADITION IN REAL OLIVEWOOD



Lavage main



Présentation sur carte
carton recyclé
Recycled cardboard card
presentation

Fusil à aiguiser
mèche 20 cm
Sharpener
AF099740C16005



Présentation sur carte
carton recyclé
Recycled cardboard card
presentation



Également disponible
en présentoir carton recyclé
de 24 pièces.
Also available in recycled
cardboard display of 24 p.

Office
9 cm
Paring
CB102720C16005

Multi-usage
11 cm
Utility
CB102320C16005

Cuisine
17 cm
Kitchen
CB102170C16005

Pain
20 cm
Bread
CB102770C16005

Chef
20 cm
Chef
CB102250C16005

Office bec d'oiseau
6 cm
Bird knife
CB108320C16002

Tartineur
7 cm
Butter knife
CB108190C16002

Eplucheur
5,5 cm
Peeler
CB102350C16002

Office
9 cm
Paring
CB102720C16002

Légumes
9 cm
Vegetable
CB105530C16002

Tomate
11 cm
Tomato
CB108200C16002

Steak
12 cm
Steak
CB103700C16002

Fromage
11 cm
Cheese knife
CB101920C16002

Jean Dubost
Couverture Professionnelle 1920 - France

100% Made in France

GAMME TRADITION EN CHÊNE CERTIFIÉ PEFC®
TRADITION RANGE IN PEFC® CERTIFIED OAKWOOD



Lavage main



Présentation sur carte
carton recyclé
Recycled cardboard
card presentation

COUTEAUX DE CUISINE TRADITION EN NOYER VÉRITABLE
KITCHEN KNIVES TRADITION IN REAL WALNUT



Lavage main



Également disponible
en présentoir carton recyclé
de 24 pièces.
Also available in recycled
cardboard display of 24 p.

Office
9 cm
Paring
CB102720PEF005

Multi-usage
11 cm
Utility
CB102320PEF005

Cuisine
17 cm
Kitchen
CB102170PEF005

Pain
20 cm
Bread
CB102770PEF005

Chef
20 cm
Chef
CB102250PEF005

Office bec d'oiseau
6 cm
Bird knife
CB108320C21002

Tartineur
7 cm
Butter knife
CB108190C21002

Eplucheur
5,5 cm
Peeler
CB102350C21002

Office
9 cm
Paring
CB102720C21002

Légumes
9 cm
Vegetable
CB105530C21002

Tomate/Baguette
11 cm
Tomato
CB108200C21002

Steak
12 cm
Steak
CB103700C21002

Jean Dubost
Couverture Professionnelle 1920 - France

100% Made in France