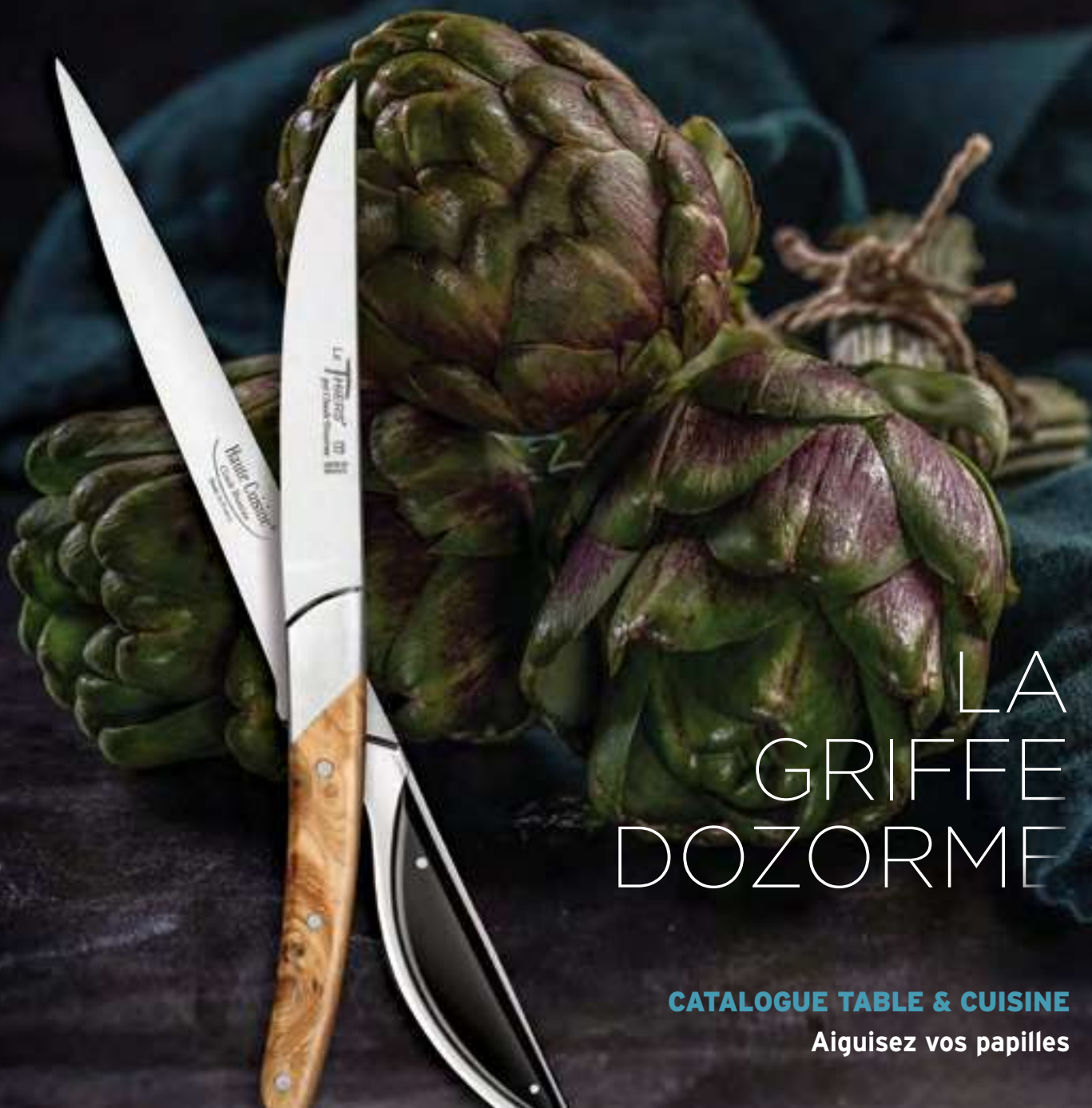




**CLAUDE
DOZORME**

MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS



LA GRIFFE DOZORME

CATALOGUE TABLE & CUISINE

Aigüisez vos papilles





UNE MARQUE CENTENAIRE

Derrière la marque Claude Dozorme, il y a une entreprise de coutellerie familiale née en 1902. Localisée près de Thiers, capitale française de la coutellerie, la maison Claude Dozorme n'a cessé d'innover depuis plus de 100 ans, pour fabriquer en France toutes ses gammes de couteaux.

Fondée en 1902 par Blaise Dozorme, dit « le Loup » l'entreprise s'est très vite affirmée par son sens de la création et des maîtrises d'un savoir-faire ancestral. Claude Dozorme, reconnu Maître Artisan par la Chambre des Métiers, a vu son entreprise également labélisée en 2009 par l'État « Entreprise du Patrimoine Vivant » pour son savoir-faire d'exception et sa fabrication totalement française.



Claude Dozorme se positionne donc dans la coutellerie « fine » haut de gamme pour reprendre une expression locale :

- L'entreprise utilise des matériaux précieux de très grande qualité qu'elle associe à une technologie de pointe très innovante (elle fut la première entreprise du bassin thiernois à intégrer et utiliser la découpe laser pour ses propres lames)
- Elle possède une expertise maîtrisée et reconnue pour son savoir-faire d'excellence exercé depuis plus de 100 ans.

LES GRANDES DATES

1873: naissance de Blaise Dozorme à Saint-Rémy-sur-Durolle

1901: naissance de Valentin Dozorme, fils unique de Blaise à Thiers

1902: construction par Blaise Dozorme de son atelier attenant à son habitation

1918: Valentin Dozorme rentre dans l'entreprise familiale

1941: naissance de Claude Dozorme

1958: mort de Blaise Dozorme

1965: reprise de l'entreprise familiale par Claude et Éliane Dozorme

1966: naissance de Claudine Dozorme, fille unique de Claude

1967: premier investissement important: achat d'un centre d'émouture

1972: mort de Valentin Dozorme

1991: Claudine intègre l'entreprise familiale

1993: construction de la nouvelle usine sur une zone industrielle pour produire intégralement tous les couteaux de la marque Claude Dozorme

1995: intégration d'un outil de découpe laser pour les lames (le premier dans la région thiernoise). Point de départ d'investissements industriels réguliers et très importants pour constamment améliorer l'outil de production et le rendre plus en adéquation avec les nouvelles technologies. Développement chaque année de nouvelles collections de couteaux. Collaborations régulières avec de nombreux designers.

1998: point de départ du développement à l'export

2001: Claudine devient gérante de l'entreprise

2003: construction du show room de formation

2011: ouverture d'une 1^{ère} boutique Claude Dozorme à Clermont-Ferrand

2012: ouverture d'une 2^e boutique à Cannes

2014: ouverture d'une nouvelle boutique à Paris

A HUNDRED-YEAR-OLD BRAND



Behind the brand Claude Dozorme, there is a family company of cutlery industry founded in 1902. Localized in Thiers, French capital of cutlery industry, the Claude Dozorme Company innovates since more than 100 years, to produce in France all its range of knives.

Established in 1902 by Blaise Dozorme, named « the Wolf », the company very fast asserted itself by its sense of the creation and the controls of a know-how of exception.

Claude Dozorme, recognized as a Master Cutler by the Chamber of trade, saw his company also labelled in 2009 by the French Ministry of Economy and Industry as a « Living Heritage Enterprise » for the excellence of its traditional and industrial expertise.



Claude Dozorme takes positions in cutlery industry top of the range to resume a local expression:

- The company uses precious materials top of the range associated to a high innovating technology (it was the first company of the Thiers field to integrate and to use the cut laser for its own blades).
- Claude Dozorme possesses a mastered and recognized knowledge for its excellent know-how exercised for more than 100 years.

THE MAIN DATES

1873: Blaise Dozorme's birth at Saint-Rémy-sur-Durolle

1901: Valentin Dozorme's birth, only son of Blaise at Thiers

1902: Construction by Blaise Dozorme of his workshop adjacent to its house

1918: Valentin Dozorme goes into the family company

1941: Claude Dozorme's birth

1958: Blaise Dozorme's death

1965: resumption of the family company by Claude and Éliane Dozorme

1966: Claudine Dozorme's birth, only girl of Claude

1967: First important investment: purchase of a center of grinding

1972: Valentin Dozorme's death

1991: Claudine integrates the family company

1993: Construction of the new factory on an industrial park to produce entirely all the knives of the mark Claude Dozorme

1995: Integration of a cutting tool laser for blades the first one in the region of Thiers. Starting point of regular and very important capital expenditure to improve constantly the production tool and return it more in adequacy with the new technologies. Development every year of new collections of knives. Regular work with numerous designers.

1998: Starting point of the development in the export

2001: Claudine becomes the manager of the company

2003: Construction of the showroom of training

2011: Opening of a first shop Claude Dozorme in Clermont-Ferrand

2012: Opening of the second shop in Cannes

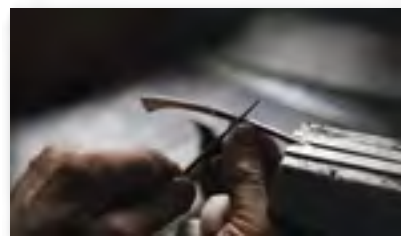
2014: Opening of a new shop in Paris



UN VÉRITABLE FABRICANT FRANÇAIS



La volonté de Claude Dozorme est d'apporter aux couteaux de table la même qualité de coupe que les couteaux de cuisine ou de poche. La coupe doit être ferme et franche et le couteau sans micro-denture pour ne pas « déchirer » la viande. Ces raisons ont poussé l'entreprise à intégrer 98 % des étapes de la fabrication en interne lui permettant donc de se prévaloir du terme de véritable fabricant français.



LES ACIERS UTILISÉS PAR CLAUDE DOZORME

Les aciers utilisés par Claude Dozorme sont primordiaux et essentiels dans la qualité finale du couteau. Claude Dozorme a choisi deux grandes familles d'acier très haut de gamme pour la fabrication de ses lames de couteaux de table selon ses modèles.

- Le X50CrMoV15 : acier contenant 0,50 % de carbone, 15 % de chrome, 1 % de molybdène et vanadium, ce qui confère à la lame une excellente tenue de coupe et un réaffûtage très aisé au fusil ou à la meule.
- Le 14C28N : acier dopé à l'azote et sans carbure primaire. Acier dit rasoir et encore plus dur (60 Rockwell), ne contenant pas d'impureté il est aussi très facilement réaffûtable au fusil et à la meule.

LE TRAITEMENT THERMIQUE

Afin d'assurer une dureté optimale et une flexibilité essentielle à la lame, celle-ci subira un traitement thermique dans des fours totalement contrôlés et adaptés avec une maîtrise rigoureuse des temps de chauffe et de refroidissement. La structure moléculaire de la lame sera totalement changée à l'issue de cette étape.

- Les lames sont chauffées à une température de 1100 degrés Celsius (appelé la trempe) : cette opération s'effectue sous atmosphère contrôlée avec addition de gaz spécifique afin d'éviter le dépôt de calamine
- Elles sont de suite brutalement refroidies, puis chauffées à nouveau (appelé le revenu) à une température de 240 degrés Celsius.

Un contrôle de la composition martensite / austénite ainsi que de la dureté sont régulièrement pratiqués afin de vérifier la constance de cette étape.

« L'ÉMOUTURE » OU MEULAGE DES LAMES

Cette étape autrefois pratiquée à plat ventre avec un chien sur les jambes, a beaucoup évoluée mais reste toujours capitale pour la qualité de coupe ainsi que la facilité de réaffûtage de la lame.

- La lame va être meulée en biseaux sur les deux faces, du talon à la pointe, ce qui consiste à enlever de la matière sur chacune des 2 faces de la lame de manière constante et parallèle.

Cette opération très technique et minutieuse est capitale afin d'obtenir un excellent tranchant mais aussi une lame très bien préparée à recevoir un affûtage maison.

Cette étape a toujours été pratiquée en interne depuis 1902 chez Claude Dozorme mais en 2010 l'entreprise s'est dotée d'une machine à émoudre ultra performante avec des capteurs numériques qui mesurent l'usure de la meule et la repositionnent afin d'obtenir un meulage extrêmement précis et constant sur toutes ses lames.

A REAL FRENCH MANUFACTURER



Claude Dozorme's will is to bring to table knives the same quality of cutting as the kitchen knives and pocket knives. The cutting must be firm and frank and the knife without micro serrated blade not to « tear » the meat. These reasons urged the company to integrate 98% of the stages of the in-house manufacturing thus allowing her to take advantage of the term of real French manufacturer.

STEELS USED BY CLAUDE DOZORME

Steels used by Claude Dozorme are essential in the final quality of the knife. Claude Dozorme chose two big families of upper upscale steel as the manufacturing of his blades of table knives according to his models.

X50CrMoV15: steel containing 0.50% of carbon, 15% of chromium, 1% of molybdenum and vanadium, which confers to the blade an excellent and lasting cutting but also an easy sharpening.

The 14C28N: steel doped in the nitrogen and without primary carbide. Even harder steel named «rasor» (60 Rockwell), containing no impurity it is so very easily to re-sharpened in the rifle and in the grindstone.

THE HEAT TREATMENT

To assure an optimal hardness and an essential flexibility to the blade, this one will undergo a heat treatment in ovens totally controlled and adapted with a rigorous control of the times of fire chamber and cooling. The molecular structure of the blade will be totally changed the stemming from this stage.

Blades are warmed in a 1100 degree Celsius temperature: this operation is made under control atmosphere with addition of specific gas to avoid the deposit of scale.

They are in a row brutally cooled, then warmed again to a 240 degree Celsius temperature.

A control of the composition martensite as well as of the hardness are regularly used to verify the constancy of this stage.

THE GRINDING OF BLADES

This stage formerly done face downward with a dog on legs, evolved a lot but always remains major for the quality of cup as well as the ease of re-sharpening the blade.

The blade is going to be grounded in bevels on both faces, of the heel in the point, which consists in removing some material on each of 2 faces of the blade in a constant and parallel way. This very technical and meticulous operation is major to obtain an excellent sharp edge but also the blade very well prepared to receive a sharpening house.

This stage was used always in house since 1902 at Claude Dozorme but in 2010 the company was equipped with a grinding machine has to hone ultra-successful with digital sensors which measure the wear of the grindstone and repositions it to obtain a grinding excessively precise and constant on all the blades.



FLATCUT THOMAS BASTIDE

Lame acier X50CrMoV15
 Blade in X50CrMoV15 steel

Marquage laser
 Laser marking

Manche ergonomique penché sur 1 seul côté de la lame
 Ergonomic handle inclined on only 1 side of the blade



Émouture très précise
 Very precise sharpening

Manche en bakélite
 Bakelite handle



Thomas Bastide



Boîte noire avec livret
 Black box with booklet



Esprit de Thiers®
 six siècles d'esprit coutelier



LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Modèle signé par un grand nom du design
- Manche en bakélite penché sur un seul côté de la lame
- Prise en main extrêmement confortable et ergonomique
- Acier haut de gamme X50CrMoV15 : très bonne tenue de coupe et réaffûtage aisé
- Émouture très précise donc réaffûtage facilité
- Affilage rasoir
- Marquage au laser

- 100% made in France
- Model signed by a well-known designer
- Bakelite handle inclined on only one side of the blade
- Extremely comfortable and ergonomic handling
- X50CrMoV15 steel: excellent cutting performance and easy to sharpen
- Very precise sharpening therefore easy to sharpen
- Razor sharp
- Laser marking



Couteau du chef
 25 cm
 | Chief knife
 L 23 cm
 6.70.136.TBN



Couteau à découper
 20 cm
 | Carving knife 8"
 L 20 cm
 6.70.115.TBN



Couteau à pain
 | Bread knife
 L 18 cm
 6.70.020.TBN



Couteau à découper
 15 cm
 | Carving knife
 L 15 cm
 6.70.114.TBN



Filet de sole
 | Filet knife
 L 16 cm
 6.70.019.TBN



Couteau à désosser
 | Boning knife
 L 11 cm
 6.70.112.TBN



Couteau d'office
 | Paring knife
 L 9,5 cm
 6.70.086.TBN



Couperet
 | Cleaver
 L 18,5 cm
 6.70.117.TBN



HAUTE CUISINE



Présentoir avec plexi (vide)
 | Empty display
 4.14.079.00

LES MANCHES



90 Méthacrylate noir
 | Black methacrylate



51 Bois exotique
 | Exotic wood



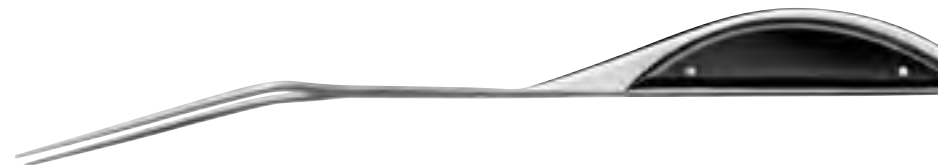
LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Très bon équilibre entre lame et manche
- Garde de protection design, en inox massif
- Lame allant jusqu'au bout du manche (*polie mat)
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15
- Émouture très précise permettant un réaffûtage aisé
- Dureté Rockwell entre 54 et 56 HRC, affilage rasoir
- Manche en méthacrylate noir (compatible lave-vaisselle) ou bois exotique

- 100% made in France
- Excellent balance between the blade and the handle
- Design guard in stainless steel
- The blade goes all the way up to the end of the handle (*mat blade)
- X50CrMoV15 steel
- Very precise sharpening, easy to resharpen
- Rockwell hardness between 50 and 56 HRC, razor sharp
- Black Methacrylate (dishwasher compatible) or exotic wood



Couteau à trancher 26 cm
 | Chief knife 10"
 L 26 cm
 1.14.118.--



Fourchette à découper
 | Carving fork
 L 20 cm
 1.14.116.--



Couteau à découper 20 cm
 | Carving knife 8"
 L 20 cm
 1.14.115.--



Couteau à découper 15 cm
 | Carving knife 6"
 L 15 cm
 1.14.114.--



Couteau à pain
 | Bread knife
 L 19 cm
 1.14.020.--



Couteau filet de sole
 | Filet knife
 L 17 cm
 1.14.019.--



Couteau à désosser
 | Boning knife
 L 12 cm
 1.14.112.--



Couteau multiusage (steak)
 | Steak knife
 L 11,5 cm
 1.14.110.--



Couteau d'office 9 cm
 | Paring knife 3.5"
 L 9 cm
 1.14.086.--



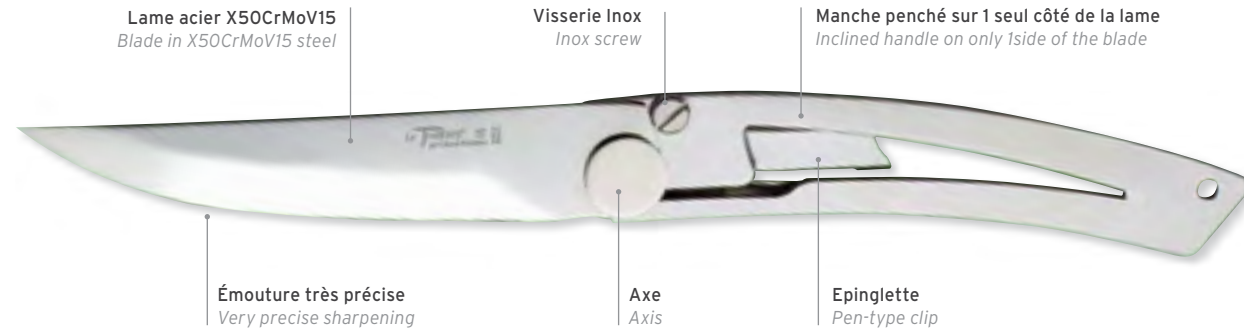
Fusil à aiguiser
 | Sharpener
 L 24 cm
 1.14.035.--



Couperet
 | Cleaver
 L 14 cm
 1.14.117.--



LINER XXL DÉCOUPER



Lame acier X50CrMoV15
 Blade in X50CrMoV15 steel

Visserie Inox
 Inox screw

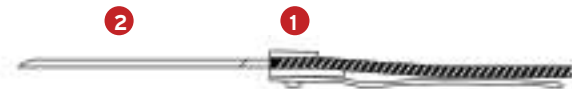
Manche penché sur 1 seul côté de la lame
 Inclined handle on only 1 side of the blade

Émouture très précise
 Very precise sharpening

Axe
 Axis

Epinglette
 Pen-type clip

MÉCANISME



Comment refermer ce couteau ?
 Appuyer sur le ressort (1) afin
 de débloquer la lame (2) pour
 fermer le couteau.

How to close this knife?
 Press on the spring (1) to
 release the blade (2) and
 close the knife.

LES + PRODUITS



- Produit 100 % fabriqué en France
- Couteau de cuisine pliant très surprenant
- Grande facilité de rangement
- Sécurité assurée pour un rangement dans un tiroir
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15 : très bonne tenue de coupe et réaffûtage aisé
- Dureté rockwell entre 54 et 56 HRC
- Emouture très précise donc réaffûtage facilité

- 100% made in France
- Very surprising folding kitchen knife
- Easy to tidy away
- Ensured safety for tidying away in a drawer
- X50CrMoV15 steel: excellent cutting performance and easy to resharpen
- Rockwell hardness between 54 and 56 HRC
- Very precise sharpening which makes it easy to resharpen



Couteau à découper
 | Carving knife
 CO 37 cm, CF 21 cm, L 16 cm
 2.60.165.91 ou 2.90.165.91



Fourchette à découper
 | Carving fork
 CO 37 cm, CF 21 cm, L 16 cm
 2.60.166.91 ou 2.90.166.91



Couteau à pain
 | Bread knife
 CO 37 cm, CF 21 cm, L 16 cm
 2.60.167.91 ou 2.90.167.91

COFFRET



Coffret bois 2 p. XXL
 | 2 XXL p. wood box
 2.90.170.91 (Thiers)
 2.60.170.91 (Laguiole)

FORMES



Laguiole
 | Laguiole form
 60



Thiers
 | Thiers form
 90



GRILLADES

PRÉSENTATION



Piano 6 p. | 6 p. wooden rack
2.40.003.--



Panière | 6 p. basket
7.40.001.--

LES MANCHES



51 Bois exotique
| Exotic wood



89 Bois d'olivier
| Olive wood



LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Rivet en inox
- Lame demie soie avec un traitement thermique
- Acier inoxydable X50CV15
- Dureté Rockwell comprise entre 54 et 56 HRC
- Option : crantage des lames possible

- 100% made in France
- Stainless steel rivet
- Half-silk blade with a heat treatment
- X50CV15 stainless steel
- Rockwell hardness between 54 and 56 HRC
- Option: serration of blades possible

COUTEAUX À PAIN



Couteau à pain bois exotique
| Exotic wood bread knife
L 19 cm
1.40.020.51



Couteau à pain bois d'olivier
| Olive wood bread knife
L 19 cm
1.40.020.89

COUTEAUX À STEAK



Couteau à steak bois exotique
| Exotic wood steak knife
L 11 cm
1.40.110.51



Couteau à steak bois d'olivier
| Olive wood steak knife
L 11 cm
1.40.110.89

FUSIL À AIGUISER



Fusil bois exotique
| Exotic wood sharpener
L 24 cm
1.40.035.51

SABRE



Sabre à champagne bois exotique en coffret hêtre
| Exotic wood Champagne saber with wood box
L 33 cm
2.40.063.51





COUPE-TOUT & ACCESSOIRES

COUPE-TOUT

Coupe-tout
| Multi-purpose kitchen knife
15 x 15 x 15 cm



Noir
| Black
1.70.077.90



Bordeaux
| Burgundy
1.70.077.39

LES + PRODUITS



- Produit 100 % fabriqué en France
- Lame en acier inoxydable avec revêtement époxy pour une meilleure hygiène
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15
- Traitement thermique de la lame
- Dureté rockwell entre 54 et 56 HRC
- Tranchant rasoir sur deux angles facilitant l'attaque de l'aliment
- Démontage facile de la lame
- Coupe fil
- Socle en hêtre avec rainure pour ne pas casser le fil de la lame
- Manche en méthacrylate noir

- 100% made in France
- Blade in stainless steel with epoxy coating for better hygiene
- X50CrMoV15 steel
- Heat treatment of the blade
- Rockwell hardness between 54 and 56 HRC
- Razor sharp on two angles making it easier to cut food
- Easy to dismantle the blade
- Wire cutter
- Beech base with groove so as not to break the blade's edge
- Methacrylate black handle

ACCESSOIRES



Lyre à foie gras
| Lyra
1.16.017.00



Fil pour lyre
| Wire for lyra
1.16.148.00



Tiges pour brochette
| Skewers
1.16.149.00



Pince à plat
| Plate holder
1.16.151.00



Dénoyateur
| Stoner
1.16.157.00



Pince à chocolat
| Chocolate cutter
1.16.131.55



Curette à homard
| Lobster fork
1.16.153.00



Pince à crustacé
| Seafood cracker
1.16.154.00



Lancette à huître sans garde
| Oyster knife
1.16.061.00



Barre aimantée 30 cm
| Magnets
1.16.169.00



Barre aimantée 45 cm
| Magnets
1.16.170.00

FROMAGE XXL & MINI COUTEAU BEURRE



Grand couteau fromage bouleau nain platines noires
| Big cheese knife birch wood handle and black scales
L 13,5 cm
1.10.023.66N

Grand couteau fromage bouleau nain France
| Big cheese knife birch wood handle with french flag scales
L 13,5 cm
1.10.023.66FR

Grand couteau fromage olivier
| Big cheese knife olive wood handle
L 13,5 cm
1.10.023.89

Mini couteau beurre bouleau nain
| Small butter knife birch wood handle
L 5 cm
1.10.028.66



GAMME FROMAGE



MANCHE



89 Bois d'olivier
| Olive wood

POCHETTES CUIR



Pochette cuir 3 p.
| 3 p. leather pouch
8.10.160.89/3

Pochette cuir 6 p.
| 6 p. leather pouch
8.10.160.89/6



LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Le but de la découpe est de faire de belles parts appétissantes et régulières pour donner l'envie de déguster du fromage tout en limitant les pertes mais aussi d'améliorer la rentabilité du fromage dans le restaurant.
- Il est important d'utiliser des couteaux appropriés à chaque type de pâte, afin de ne pas mélanger les arômes des fromages entre eux.
- Chaque couteau a été étudié par un célèbre Mof fromager pour faire des coupes franches et nettes en fonction de chaque texture de pâtes et forme des fromages.
- Manche en bois
- Lame polie brillant

- 100% made in France
- It is important to use appropriate knives to each type of paste, in order not to mix the flavours of cheeses between them.
- Each knife was studied by famous cheese-making Mof to make frank and clear cuts according to each texture of pastes and each shapes of cheeses.
- The aim of cutting is to make beautiful, yummi and regular shares, to give the desire for tasting cheese while limiting the losses, but also for improving the profitability of cheese in the restaurant.
- Wood handle
- Shiny stainless blade



1- Lyre
| Lyra
L 10 cm

2- Couteau à chèvre
| Knife for goat cheese
L 9 cm

3- Couteau à pâte molle à croûte fleurie
| Knife for soft paste with flowered crust
L 11 cm

4- Couteau à pâte molle à croûte lavée
| Knife for soft paste with washed crust
L 11 cm

5- Couteau à pâte pressée non cuite
| Knife for not cooked pressed paste
L 11 cm

6- Couteau à pâte persillée
| Knife for spotted paste
L 11 cm

7- Couteau à pâte pressée cuite
| Knife for cooked pressed paste
L 12 cm





CLAUDE DOZORME
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

L'ÂME LUXE THOMAS BASTIDE

Lame acier X50CrMoV15
Blade in X50CrMoV15 steel

Signature T. Bastide au dos
T. Bastide signature on the back

Manche asymétrique : le côté épais permet une
inclinaison du couteau à 15° sur la table
Asymetrical handle: the thicker side allows to present
the knife on an 15° angle on the table

Émouture très précise
Very precise sharpening

Manche en nickel taille diamant
Nickel handle diamond cut



Thomas Bastide



**COFFRET
CHÊNE**



LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Lame polie brillant
- Modèle signé par un grand nom du design au dos de la lame
- Manche en nickel taille diamant grand ou petit modèle
- La lame ne touche pas la nappe
- Possibilité de personnalisation au laser sur la tranche
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15
- Tranchant lisse et émouture très précise permettant un réaffûtage aisé
- Affilage rasoir

- 100% made in France
- Shiny stainless blade
- Model signed by a leading designer, on the back of the blade
- Nickel handel diamond cut, big or small size
- The blade does not touch the tablecloth
- Possibility of laser marking personalization
- X50CrMoV15 steel
- Smooth cutting and very precise sharpening which makes it easy to resharpen
- Razor sharp

LES MANCHES



Grand modèle | Big size
L 10,5 cm
5.90.001.GDTB (coffret 6 p.)
5.90.079.GDTB (coffret 4 p.)



Petit modèle | Small size
L 10,5 cm
5.90.001.PDTB (coffret 6 p.)
5.90.079.PDTB (coffret 4 p.)

L'ÂME LUXE OU SILVER SHADOW

Afin de répondre à la demande d'une clientèle dont le luxe est une réalité quotidienne, Claude Dozorme a décliné le modèle Shadow avec un manche nickelé. Thomas Bastide a ramené dans le métal une taille existante dans le cristal inspiré des lapidaires : la taille diamant pierreries. Décliné en 2 motifs grand et petit, le travail réalisé sur la face du manche est digne d'un travail d'orfèvre, empruntant aux diamantaires un grand classique donnant un poids certain à ce modèle d'exception.

The Soul of Luxury or Silver Shadow

In order to meet the demand of a clientele whose luxury is a daily reality, Claude Dozorme declined the Shadow model with a nickel-plated handle. Thomas Bastide has brought back into the metal an existing size in the crystal inspired lapidaries: diamond cut. Declined in 2 models, large and small motifs, the work done on the neck is worthy of a goldsmith's work borrowing from the diamond dealers a great classic giving a certain weight to this exceptional model.





CLAUDE
DOZORME
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

L'ÂME THOMAS BASTIDE

Lame acier X50CrMoV15
Blade in X50CrMoV15 steel

Signature au dos
Signature on the back

Manche asymétrique : le côté épais permet une
inclinaison du couteau à 15° sur la table
Asymmetrical handle: the thicker side allows to present
the knife on an 15° angle on the table

Émouture très précise
Very precise sharpening

Manche en bakélite
Bakelite handle



Thomas Bastide

Zoom sur le manche
Zoom on the handle



LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Lame polie brillant
- Modèle signé par un grand nom du design au dos de la lame
- Manche en bakélite penché fixé sur un seul côté de la lame par des vis torx
- La lame ne touche pas la nappe
- Possibilité de personnalisation au laser sur la tranche
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15
- Tranchant lisse et émouture très précise permettant un réaffûtage aisé
- Affilage rasoir

- 100% made in France
- Shiny stainless blade
- Model signed by a leading designer, on the back of the blade
- Inclined bakelite handle only fixed on one side of the blade, fixed with torx screws
- The blade does not touch the tablecloth
- Possibility of laser marking personalization
- X50CrMoV15 steel
- Smooth cutting and very precise sharpening which makes it easy to resharpen
- Razor sharp

LES MANCHES



Miroir noir | Black mirror
L 10,5 cm
6.90.001.91TB (coffret de 6)



Miroir crème | Cream mirror
L 10,5 cm
6.90.001.91CTB (coffret de 6)

COFFRET



6.90.001.--



LE SHADOW THOMAS BASTIDE

Lame acier X50CrMoV15
Blade in X50CrMoV15 steel

Signature au dos
Signature on the back

Manche asymétrique : le côté épais permet une inclinaison du couteau à 45° sur la table
Asymmetrical handle: the thicker side allows to present the knife on an 45° angle on the table

Émouture très précise
Very precise sharpening

Manche en bakélite
Bakelite handle

Thomas Bastide

COFFRET



LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Lame polie mat* ou brillant
- Modèle signé au dos de la lame par un grand nom du design : Thomas Bastide
- Manche en bakélite asymétrique de part et d'autre de la lame, fixé avec des vis torx
- Prise en main ambidextre extrêmement confortable
- La lame ne touche pas la nappe
- Possibilité de personnalisation au laser sur la tranche
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15
- Tranchant lisse et émouture très précise permettant un réaffûtage aisé
- Affilage rasoir

- 100% made in France
- Mat* or shiny stainless blade
- Model signed on the back of the blade by a leading designer: Thomas Bastide
- Asymetric bakelite handle on both sides of the blade
- Extremely comfortable ambidextrous handling, fixed with torx screws
- The blade does not touch the tablecloth
- Possibility of laser marking personalization
- X50CrMoV15 steel
- Smooth cutting and very precise sharpening which makes it easy to resharpen
- Razor sharp

LES MANCHES



Noir-Noir mat | *Mat Black-Black*
L 10,5 cm
6.90.001.90TBM (coffret de 6)



Noir-Noir brillant | *Shiny Black-Black*
L 10,5 cm
6.90.001.90TB (coffret de 6)



Crème-Noir | *Cream-Black*
L 10,5 cm
6.90.001.24TB (coffret de 6)



Noir-Crème | *Black-Cream*
L 10,5 cm
6.90.001.23TB (coffret de 6)



Crème-Rouge | *Cream-Red*
L 10,5 cm
6.90.001.25TB (coffret de 6)





LE THIERS® CLASSIQUE

Lame acier X50CrMoV15
Blade in X50CrMoV15 steel

Lame pleine soie
Full blade

Émouture très précise
Very precise sharpening

Tranchant lisse (facilement réaffûtable)
Smooth cutting (easy to resharpen)

COFFRET



Coffret 6 couteaux bois panaché
| Box of 6 knives mixed wood
2.90.001.16



LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Lame plein manche allant jusqu'au bout du manche
- Lame acier haut de gamme X50CrMoV15 facilement réaffûtable (*lame polie mat)
- Tranchant lisse permettant un réaffûtage aisé
- Entablure résultant d'une émouture précise et fine
- Pointe de la lame dure mais fine
- Affilage rasoir et très bonne tenue de coupe
- Clou en acier inoxydable
- Manches compatibles lave-vaisselle



- 100% made in France
- Full handle going all the way up to the end of the handle
- Blade : X50CrMoV15 steel easy to resharpen top-of-the-range ((*polished matt blade)
- Smooth cutting making it easy to resharpen
- Grinding resulting from precise and fine sharpening
- Tip of the blade hard but sharp
- Razor sharp and excellent cutting performance
- Nail instainless steel
- Dishwasher compatible handles

LES MANCHES



Inox Bois Métacrylate Bakélite

93 91 89 47* 70* 56 54 65 98 90 39 90M*

Inox mat Matt stainless 93	Inox brillant Shiny stainless 91	Olivier Olive wood 89	Genévrier* Juniper wood 47*	Ébène* Ebony 70*	Naturel Natural 56	Blanc White 54
Gris clair Light grey 65	Gris foncé Dark grey 98	Noir Black 90	Bordeaux Burgundy 39	Noir mat* Black mat 90M*	*Lame mate Mat blade	





LE THIERS®
 CLASSIQUE



LES COFFRETS



Coffret 24 pièces
 | 24 pieces box
 2.90.013.--



Coffret service à découper
 | 2 pieces carving set box
 2.90.032.--



Coffret couteau à pain
 | Bread knife box
 2.90.020.--



Coffrets 6 couteaux
 | 6 knives box
 2.90.001.--



Bois panaché
 | Mixed wood box
 2.90.001.16



Bloc 6 couteaux à steak
 | 6 steak knives blok
 2.90.002.--



Coffret set à fromage
 | Cheese set box
 2.90.030.--



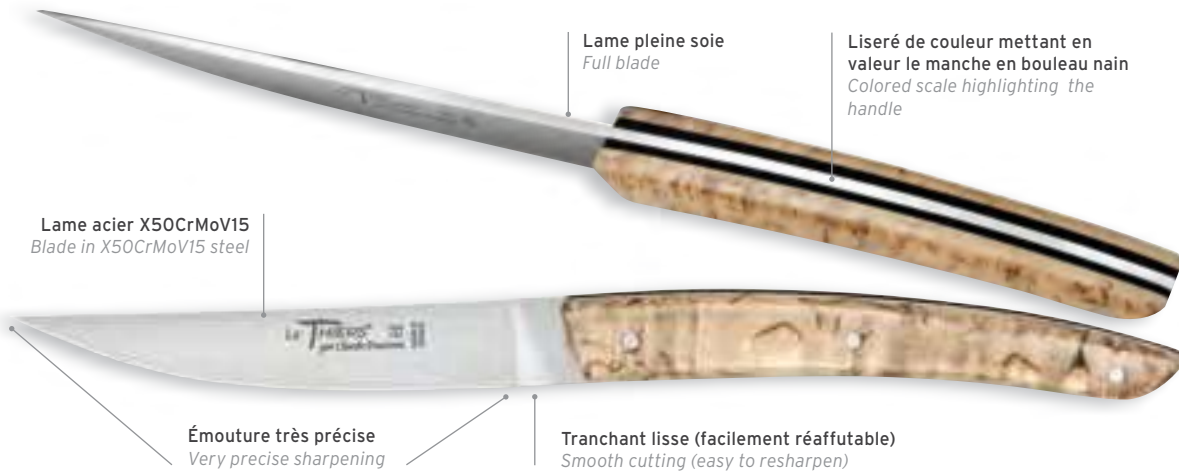
Coffret couteau à fromage
 | Cheese knife box
 2.90.023.--



Coffret service à fromage
 | Cheese service box
 2.90.024.--



LE THIERS® DOUBLE PLATINE



Lame pleine soie
 Full blade

Liseré de couleur mettant en valeur le manche en bouleau nain
 Colored scale highlighting the handle

Lame acier X50CrMoV15
 Blade in X50CrMoV15 steel

Émouture très précise
 Very precise sharpening

Tranchant lisse (facilement réaffutable)
 Smooth cutting (easy to resharpen)

COFFRET



LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Lame plein manche allant jusqu'au bout du manche
- Lame acier haut de gamme X50CrMoV15 facilement réaffûtable (*lame polie mat)
- Tranchant lisse permettant un réaffûtage aisé
- Entablure résultant d'une émouture précise et fine
- Pointe de la lame dure mais fine
- Affilage rasoir et très bonne tenue de coupe
- Clou en acier inoxydable



- 100% made in France
- Full handle going all the way up to the end of the handle
- Blade : X50CrMoV15 steel easy to resharpen top-of-the-range ((*polished mat blade)
- Smooth cutting making it easy to resharpen
- Grinding resulting from precise and fine sharpening
- Tip of the blade hard but sharp
- Razor sharp and excellent cutting performance
- Nail instainless steel

LES MANCHES EN BOULEAU NAIN



Platines bleues | Blue scales
 2.90.001.66B

Platines rouges | Red scales
 2.90.001.66R

Platines noires | Black scales
 2.90.001.66N

LE THIERS®

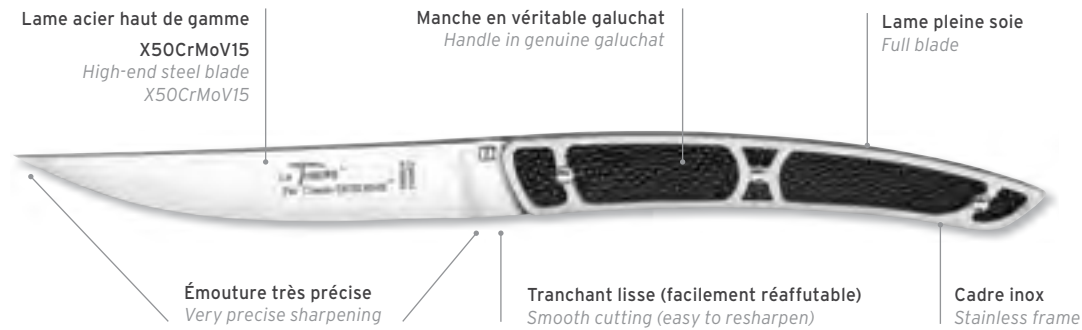
Thiers, capitale de la coutellerie en France possède depuis 1980, date de la création de la confrérie une forme de couteau déposée et portant son nom : Le Thiers® et relevant d'un cahier des charges très précis. Des maîtres visiteurs sont habilités à surveiller le respect de ces règles ce qui constitue pour le consommateur une garantie réelle et sérieuse. Cette forme collective est à la disposition de tous les fabricants en activité dans le bassin Thiernois. Claude Dozorme a interprété cette forme d'une manière contemporaine mais toujours fortement marquée par l'esprit anti conformiste et très différenciant de la maison Claude Dozorme.

Thiers, capital of cutlery in France has since 1980, date of the creation of the brotherhood a form of knife filed and bearing his name: Le Thiers® and under a very precise specifications. Visiting Masters are authorized to monitor compliance with these rules, which constitutes a real and serious guarantee for the consumer. This collective form is available to all manufacturers operating in the basin of Thiers. Claude Dozorme interpreted this form in a contemporary way but always strongly marked by the anti-conformist and very differentiating spirit of Claude Dozorme's house





LE THIERS® GALUCHAT



COFFRETS



Coffret de 6 couteaux
 | Box of 6 knives
5.90.001.88

Coffret de 4 couteaux
 | Box of 4 knives
5.90.079.88



LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Mécanisme d'ouverture-fermeture « liner lock » très sécurisant
- Livré avec une clé de réglage permettant un resserrage de l'axe
- Livré dans un coffret noir cadeau avec certificat de garantie
- Possibilité de gravure profonde sur le ressort et les platines
- Manche en véritable galuchat



- 100% made in France
- Highly secure 'liner lock' opening-closing system
- Delivered with an adjustment wrench which retightens the axis
- Delivered in a black gift box with a certificate of guarantee
- Possibility to engrave the spring or the plates
- Attached onto an explanatory card which is easy to send or pack
- Handle in real Galuchât

MANCHE



Galuchât noir
 | Black Galuchât
 88



Zoom sur le galuchât
 Zoom on the galuchât

LE SAVIEZ-VOUS ?

Qu'est ce que le Galuchât ?

Le galuchât doit son nom à son inventeur Jean-Claude Galluchât, mort en 1774. C'est un cuir de poisson cartilagineux (de raie ou de requin) utilisé depuis longtemps en ébénisterie, gainerie, et plus récemment en maroquinerie.

What is Galuchât?

Galuchât owes its name to Jean-Claude Galluchât who died in 1774. It is a cartilaginous fish skin (ray or shark) used since time immemorial in cabinetmaking, leather casing, and more recently luxury leather goods.





LE THIERS® KRION®

Lame acier X50CrMoV15
 Blade in X50CrMoV15 steel

Lame pleine soie
 Full blade



Émouture très précise
 Very precise sharpening

Tranchant lisse (facilement réaffutable)
 Smooth cutting (easy to resharpen)

COFFRET



Coffret 6 p.
 | 6 p. box
 2.90.001.--K

LE KRION®

Le KRION® est un matériau de nouvelle génération. Il s'agit d'un matériau doux et très agréable au toucher, similaire à la pierre naturelle. Ce matériau se compose de deux tiers de minéraux naturels et d'un faible pourcentage de résines à grande résistance. La composition du KRION® le dote de particularités très intéressantes : inexistence de pores, propriétés antibactériennes sans aucun type d'additif, dureté, résistance, durabilité, facilité de réparation, entretien minime et nettoyage facile. Le Krion® est très souvent utilisé par les architectes d'intérieur lors de projet luxueux car il est particulièrement adapté pour des plans de travail.

KRION® is a new generation material. It is a soft material and very pleasant to the touch, similar to natural stone. This material consists of two thirds of natural minerals and a small percentage of high strength resins. The composition of KRION® gives it very interesting characteristics: nonexistence of pores, antibacterial properties without any type of additive, hardness, resistance, durability, easy repair, minimal maintenance and easy cleaning. The Krion® is very often used by interior designers during luxurious projects because it is particularly suitable for worktops.



LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Lame plein manche allant jusqu'au bout du manche
- Lame acier haut de gamme X50CrMoV15 facilement réaffûtable (*lame polie mat)
- Tranchant lisse permettant un réaffûtage aisé
- Entablure résultant d'une émouture précise et fine
- Pointe de la lame dure mais fine
- Affilage rasoir et très bonne tenue de coupe
- Clou en acier inoxydable
- Manches compatibles lave-vaisselle



- 100% made in France
- Full handle going all the way up to the end of the handle
- Blade : X50CrMoV15 steel easy to resharpen top-of-the-range ((*polished mat blade)
- Smooth cutting making it easy to resharpen
- Grinding resulting from precise and fine sharpening
- Tip of the blade hard but sharp
- Razor sharp and excellent cutting performance
- Stainless steel nail
- Methacrylate or bakelite handles (dishwasher compatible)

LES MANCHES CLASSIQUES



Gris clair
 | Light grey
 2.90.001.6505K



Gris foncé
 | Dark grey
 2.90.001.6904K



Orange
 | Orange
 2.90.001.6301K



Blanc
 | White
 2.90.001.1100K

LES MANCHES LINER DE TABLE



Blanc
 | White
 2.90.001.1100KLTT



Olivier
 | Olive wood
 2.90.001.89LTT



Orange
 | Orange
 2.90.001.6301KLTT



LE THIERS® ART DÉCO

Lame acier haut de gamme X50CrMoV15
High-end steel blade X50CrMoV15

Mitre en inox brillant ou mat
Shiny or mat stainless steel bolster

Émouture fine et régulière sur les 2 faces
Fine and regular blinding on the both sides

Manche en méthacrylate ou bois
Methacrylate or wood handle

COFFRET CHÊNE



Coffret 6 p. | 6 p. box
 5.90.001.--



LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Mitre en inox massif donnant du poids au couteau
- Lame allant jusqu'au bout du manche
- Lame acier haut de gamme X50CrMoV15 (*lame polie mat)
- Tranchant lisse et émouture très précise permettant un réaffûtage aisé
- Affilage rasoir et très bonne tenue de coupe
- Manche en méthacrylate ou bois (compatible lave-vaisselle)



- 100% made in France
- Mitre in stainless steel gives weight to the knife
- The blade goes all the way up to the end of the handle
- Top-of-the-range X50CrMoV15 steel (Mat* blade)
- Smooth cutting and very precise sharpening which makes it easy to resharpen
- Razor sharp
- Methacrylate or wood handle (dishwasher compatible)

LES MANCHES



Manche ébène mitre inox brillant
 | Ebony handle with shiny stainless steel bolster
 5.90.001.70MI



Manche genévrier mitre inox mat
 | Juniper wood handle with mat stainless steel bolster
 5.90.001.47MI

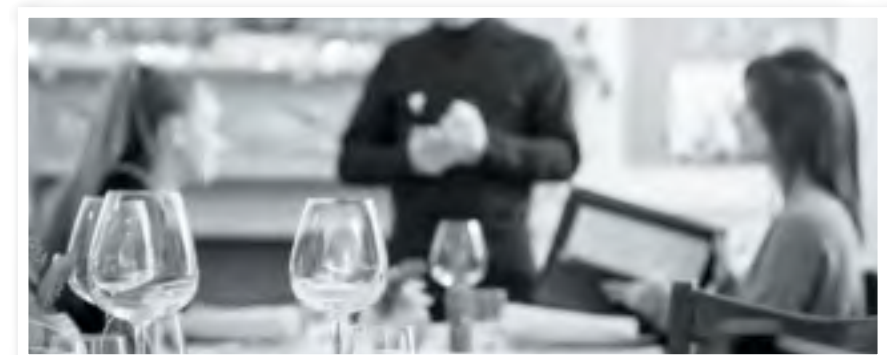


Manche ivoirine mitre inox brillant
 | Ivory handle with shiny stainless steel bolster
 5.90.001.76MI

LE THIERS®

Thiers, capitale de la coutellerie en France possède depuis 1980, date de la création de la confrérie une forme de couteau déposée et portant son nom : Le Thiers® et relevant d'un cahier des charges très précis. Des maîtres visiteurs sont habilités à surveiller le respect de ces règles ce qui constitue pour le consommateur une garantie réelle et sérieuse. Cette forme collective est à la disposition de tous les fabricants en activité dans le bassin Thiernois. Claude Dozorme a interprété cette forme d'une manière contemporaine mais toujours fortement marquée par l'esprit anti conformiste et très différenciant de la maison Claude Dozorme.

Thiers, capital of cutlery in France has since 1980, date of the creation of the brotherhood a form of knife filed and bearing his name: Le Thiers® and under a very precise specifications. Visiting Masters are authorized to monitor compliance with these rules, which constitutes a real and serious guarantee for the consumer. This collective form is available to all manufacturers operating in the basin of Thiers. Claude Dozorme interpreted this form in a contemporary way but always strongly marked by the anti-conformist and very differentiating spirit of Claude Dozorme's house





CLAUDE DOZORME
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS



NAVETTE 6.16

Lame acier haut de gamme X50CrMoV15
High-end steel blade X50CrMoV15

Manche avec une excellente prise en main
Easy to handle



Lame très épaisse (2 mm)
Very thick blade (2 mm)

Longueur 22,5 cm
Length 22.5 cm

COFFRETS



Esprit de Thiers®
six siècles d'esprit coutelier

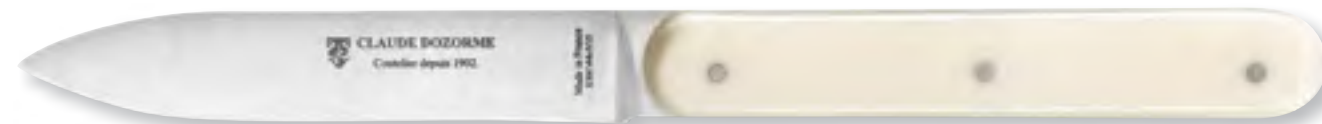


LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Longueur 22,5 cm - Lame 11 cm
- Manche droit très contemporain
- Lame polie mat* ou brillant
- Manche avec une excellente prise en main
- Acier X50CrMoV15 : très bonne tenue de coupe et lame facilement réaffûtable
- Lame très épaisse (2 mm)
- Tranchant lisse permettant un ré-affûtage aisé

- 100% made in France
- Length 22,5 cm - Blade 11 cm
- Very contemporary handle
- Mat* or shiny stainless blade
- Easy to handle
- X50CrMoV15 steel: excellent cutting performance and easy to resharpen
- Very thick blade (2 mm)
- Smooth cutting makes it easy to resharpen

LES MANCHES



Manche crème | Cream handle
6.18.001.76



Manche noir mat* | Black mat handle
6.18.001.90M



Manche olivier* | Olive wood handle
6.18.001.89



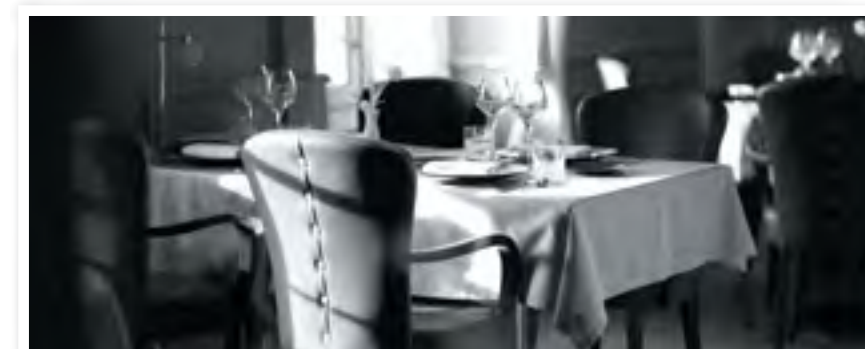
Rosette

Manche ébène avec rosette à l'ancienne*
| Ebony handle
6.18.001.70

LE 6.16

Ce couteau est un hommage à un auvergnat d'adoption, Renaud Lavillenie licencié au Clermont Athlétisme Auvergne qui reçoit en 2014 le trophée du meilleur athlète de l'année de la part de l'Association internationale des fédérations d'athlétisme. Il est le détenteur du record du monde du saut à la perche depuis le 15 février 2014, en franchissant 6,16 m en salle à Donetsk en Ukraine, année de création de ce couteau aux formes rondes et contemporaines.

This knife is a tribute to an adopted Auvergne, Renaud Lavillenie, a graduate of the Clermont Athletics Auvergne, who receives in 2014 the trophy for the best athlete of the year from the International Association of Athletics Federations He is the holder of Pole vault world record since February 15, 2014, crossing 6.16 m in Donetsk, Ukraine, year of creation of this knife with round and contemporary shapes.



* Lame mate | Matt blade



CLAUDE DOZORME
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

CAPUCIN



Lame en acier haut de gamme
Top of the range steel

Manche en méthacrylate
Methacrylate handle

Affilage rasoir
Razor sharp

Corbon rappelant la capuche des moines Capucin
Corbing recalling the hood of Capucin monks



COFFRET



Esprit de Thiers®
six siècles d'esprit coutelier

LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Longueur 22,5 cm - Lame 10,5 cm
- Couteau emblématique du label « Esprit de Thiers »
- Lame polie brillant
- Manche avec une excellente prise en main en méthacrylate (compatible lave-vaisselle)
- Acier X50CrMoV15 : très bonne tenue de coupe et lame facilement réaffûtable
- Pointe de la lame dure mais fine



- 100% made in France
- Length 22,5 cm - Blade 10,5 cm
- Emblematic knife of the label « Esprit de Thiers »
- Shiny polished blade
- Easy to handle
- Methacrylate handle (dishwasher compatible)
- X50CrMoV15 steel: excellent cutting performance and easy to sharpen
- Tip of the blade hard but sharp

LES MANCHES



Rouge | Red
2.94.001.74



Noir | Black
2.94.001.90



Crème | Cream
2.94.001.76



Olivier | Olive wood
2.94.001.89

LE CAPUCIN

Le capucin est apparu, il y a environ 250 ans dans la région de Saint-Etienne mais c'est probablement grâce aux bergers des Pyrénées que l'on doit son nom, puisque ceux-ci sculptaient le manche de leurs couteaux de poche en forme de la capuche portée par les moines capucins. Très souvent repris comme icône dans les visuels du label Esprit de Thiers®, le capucin a été adapté pour la table par CLAUDE Dozorme, procurant à ce produit régional un usage très actuel.

The Capucin appeared about 250 years ago in the region of Saint-Etienne but it is probably thanks to the shepherds of the Pyrenees that we owe its name, since they carved the handle of their pocket knives in the shape of the hood worn by the Capuchin monks. Very often used as an icon in the visuals of the label Esprit de Thiers®, the Capucin was adapted for the table by Claude Dozorme, giving this regional product a very current use.





CLAUDE DOZORME
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS



LONDON

Pointe de la lame dure mais fine
Tip of the blade hard but sharp

Lame acier haut de gamme X50CrMoV15
Blade in top-of-the-range X50CrMoV15 steel



Bout arrondi en forme de pied de mouton
End rounded off in the shape of foot sheep

Longueur 21 cm
Length 21 cm

COFFRETS



Esprit de Thiers®
six siècles d'esprit coutelier



LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Longueur 21 cm - Lame 9,5 cm
- Couteau spécialement conçu pour déguster des poissons type filet de lotte, calmars... nécessitant une coupe franche et nette
- Couteau rappelant les couteaux des marins avec son bout arrondi en forme de pied de mouton
- Manche avec une excellente prise en main
- Acier X50CrMoV15 : très bonne tenue de coupe et lame facilement réaffûtable
- Pointe de la lame dure mais fine

- 100% made in France
- Length 21 cm - Blade 9,5 cm
- Knife specially designed to taste fishes typifies monkfish filet, squids requiring a frank and clear cutting
- Knife pointing out the knives of the sailors with its end rounded off in the shape of foot of sheep
- Easy to handle
- X50CrMoV15 steel: excellent cutting performance and easy to resharpen
- Tip of the blade hard but sharp

LES MANCHES



Manche teck*
| Teck handle
6.23.001.27*



Manche noir mat*
| Black matt handle
6.23.001.90M*

LE LONDON, UN COUTEAU DE MARIN

Ce couteau de table propre à Claude Dozorme est directement inspiré d'un couteau de poche utilisé autrefois par les marins et caractérisé par une lame arrondie en forme de pied de mouton. Cette lame était la seule forme (à bout rond) autorisée sur les bateaux, car elle permettait d'éviter les graves blessures dues aux lames pointues en cas de bagarres entre matelots ou lors de fortes houles.

This Claude Dozorme's own table knife is directly inspired by a pocket knife used by sailors and characterized by a rounded blade shaped like a sheep's foot. This blade was the only form (round end) allowed on the boats because it allowed to avoid serious injuries due to sharp blades in case of fights between sailors or during heavy swells.



* Lame mate | Matt blade



BEAUMARLY



Lame acier haut de gamme X50CrMoV15
 High-end steel blade X50CrMoV15



Émouture fine et régulière sur les 2 faces
 Fine and regular blinding on the both sides

Manche en méthacrylate
 Methacrylate handle

LE BEAUMARLY

Entièrement fabriqué par la manufacture thiernoise Claude Dozorme, ce nouveau couteau de table dessiné par le studio MM Paris à la demande de Thierry Coste se trouve actuellement sur toutes tables parisiennes du groupe Beumarly : Le Français, le George, le café Marly...

LE STUDIO M/M

Le Beumarly, une création Studio M/M (Paris) : Mathias Augustyniak et Michaël Amzalag fondent M/M à Paris en 1992. Artistes autant que designers, ils interviennent dans l'art, la musique, la mode ou le design. Leurs travaux ont été montrés, entre autres, au Centre Pompidou et au Palais de Tokyo, à la Tate Modern et au Guggenheim Museum de New York...

LES + PRODUITS



- Produit 100 % fabriqué en France
- Lame bout rond sans agressivité
- Un couteau de table élaboré par un studio de graphisme mondialement reconnu dans le monde artistique
- Couteau au tranchant inégalable et très facilement réaffûtable
- Lame : acier haut de gamme X50CrMoV15
- Manches en méthacrylate compatible lavevaisselle
- Livré en coffret chêne et notice explicative

- 100% made in France
- Non-aggressive round blade tip
- Knife developed by a graphic arts studio recognised worldwide for its artistry
- Knife with unrivalled cutting performance and very easy to resharpen
- Blade: top-of-the-range X50CrMoV15 steel
- Methacrylate handles, dishwasher compatible
- Delivered in an oak presentation box with explanatory notice

LES MANCHES



Crème
 | Cream
 5.35.001.76



Noir
 | Black
 5.35.001.90

COFFRETS





LAGUIOLE DE TABLE



LES + PRODUITS



- Produit 100 % fabriqué en France
- Lame polie mat* ou brillant
- Lame large allant jusqu'au bout du manche
- Lame acier haut de gamme X50CrMoV15 facilement réaffûtable
- Tranchant lisse permettant un réaffûtage aisé
- Entablure résultant d'une émouture précise et fine
- Pointe de la lame dure mais fine
- Affilage rasoir et très bonne tenue de coupe
- Mitre en inox ou laiton massif
- Guillochage de la lame pour les modèles avec mitre
- Clou et / ou rivet en acier inoxydable ou en laiton véritable
- Manche méthacrylate compatible lave-vaisselle

- 100% made in France
- Mat* or shiny stainless blade
- Wide blade going all the way up to the end of the handle
- Blade : easy to resharpen top-of-the-range X50CrMoV15 steel
- Smooth cutting making it easy to resharpen
- Grinding resulting from precise and fine sharpening
- Tip of the blade hard but sharp
- Razor sharp and excellent cutting performance
- Mitre in stainless steel or brass
- Guilloché decoration of the blade for the mitre models
- Stainless steel or in brass nail and/or rivet
- Methacrylate handle (dishwasher compatible)

MITRE INOX



Corne noire
| Black horn
64MI



Ébène
| Ebony
70



Vallernia
| Rosewood
48



Bois exotique
| Exotic wood
50



Genévrier
| Juniper wood
47



Ivoirine
| Ivory color
85



Noir
| Black
90MI

PLEIN MANCHE



Aluminium
| Aluminium
87



Inox mat
| Satin stainless
93



Inox brillant
| Shiny stainless
91



Noir
| Black
90



Crème
| Cream
76



Olivier
| Olive wood
89



Vichy
| Gingham check
25

MITRE LAITON



Écaille
| Flake
71



Corne claire
| Light horn
63



Nacrine
| Natural
56



Bois exotique
| Exotic wood
51



LAGUIOLE DE TABLE

LE LAGUIOLE

Laguiole, ce petit village de l'Aveyron a donné son nom à un fameux couteau de poche à la forme courbée ornée d'une mythique abeille. Il était très apprécié en couteau de pliant au siècle dernier par les paysans qui partaient en transhumance. Laguiole n'étant pas une marque de couteau mais une forme de couteau non protégé, actuellement beaucoup de couteliers fabriquent ce modèle suivant des techniques et surtout des matériaux très différents. Claude Dozorme a apporté sa signature et a été le premier à fabriquer en France le couteau de table avec une lame fixe. Tous les couteaux de sa fabrication portent son nom, gage de qualité et de sécurité pour le consommateur quant à la grande qualité des matériaux utilisés mais également quant à son lieu de fabrication.

Laguiole, this small village of Aveyron gave its name to a famous pocket knife with a curved handle adorned with a mythical bee. It was very popular with a folding knife in the last century by peasants who went on transhumance. Laguiole is not a knife brand but a form of unprotected knife, currently many cutlers make this model using techniques and especially with very different materials. Claude Dozorme brought his signature and was the first to manufacture in France the table knife with a fixed blade. All the knives of its manufacture bear its name, proof of quality and safety for the consumer as for the high quality of the materials used but also as for its place of manufacture.

LA TABLE



Couteau
| Table knife



Cuillère à café
| Coffee spoon



Fourchette
| Table fork



Couteau à dessert
| Dessert knife



Cuillère à soupe
| Soup spoon



Fourchette à dessert
| Dessert fork



Couteau à poisson
| Individual fish knife



Fourchette à gâteau
| Cake fork



Fourchette à poisson
| Individual fish fork



Couteau à beurre
| Butter knife



Couteau à foie gras
| Individual foie gras knife

LA DÉCOUPE



Couteau à saumon
| Salmon knife



Couteau à pain
| Bread knife



Couteau à foie gras
| Foie gras knife



Couteau à découper
| Carving knife



Palette à foie gras
| Foie gras Palett



Fourchette à découper
| Carving fork



Couteau à fromage
| Cheese knife



Fusil
| Sharpener



Fourchette à fromage
| Cheese fork



Fer à gigot
| Bone holder



Hachette à fromage
| Cheese cleaver

LE SERVICE



Service à salade
| Salad service



Service à poisson
| Fish service



Service à servir
| Service set



Pelle à tarte
| Cake server



Lancette à huître
| Oyster knife

LAGUIOLE LES COFFRETS

🐾 TABLE



Ménagère 24 p. | 24 p.
 2.60.013.--



Coffret 12 p. | 12 p.
 2.60.009.--



Bloc 6 couteaux
 | 6 knives block
 2.60.002.--



1 couteau
 + 1 fourchette
 | 1 knife + 1 fork
 2.60.010.--



2 couteaux
 | 2 knives
 2.60.011.--



6 couteaux | 6 knives
 2.60.001.--
 4 couteaux | 4 knives
 2.60.079.--
 8 couteaux | 8 knives
 2.60.080.--



6 couteaux
 à dessert
 | 6 dessert knives
 2.60.008.--



6 fourchettes table
 | 6 table forks
 2.60.005.--



6 fourchettes
 à dessert
 | 6 dessert forks
 2.60.148.--

🐾 TABLE

🐾 DESSERT



Pelle à tarte
 | Cake server
 2.60.046.--



Set à dessert 7 p.
 | 7 p. cake service
 2.60.048.--

🐾 BEURRE & FROMAGE



Set à fromage 7 p.
 | 7 p. cheese set
 2.60.078.--



Service à fromage
 | Cheese service
 2.60.024.--



Couteau fromage
 + tartineur
 | Cheese knife
 + butter knife
 2.60.025.--



Couteau à fromage
 | Cheese knife
 2.60.023.--



Bloc 10 tartineurs
 | 10 butter knives block
 2.60.029.--

🐾 PAIN



Couteau à pain
 | Bread knife
 2.60.020.--



Coupe-pain
 ramasse miettes
 | Bread cutter
 1.60.021.51



LAGUIOLE DE TABLE

DÉCOUPE



Service à découper 3 p. | 3 p. carving set
2.60.033.--



Fer à gigot | Bone holder
2.50.034.--



Service à découper 2 p. | 2 p. carving set
2.60.032.--



Service à saucisson | Sausage box
2.60.052.--



Fusil de cuisine | Household steel
2.50.035.--

SERVICE



Service à servir | Serving set
2.60.057.--



Service à salade | Salad serving set
2.60.058.--

POISSON



6 fourchettes à poisson | 6 fish forks
2.60.095.--



Service à poisson | Fish serving set
2.60.059.--



6 couteaux à poisson | 6 fish knives
2.60.092.--



Set à huître | Oyster set
2.60.062.--



Couteau saumon | Salmon knife
2.60.060.--

FOIE GRAS



Couteau à foie gras | Foie gras knife
2.60.014.--



Service à foie gras | Foie gras service
2.60.016.--



Lyre à foie gras | Foie gras lyra
2.60.017.--



CLAUDE
DOZORME
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

BERLINGOT

COULEURS DES MANCHES



98 90 97 99 35 57 33 32 31 82 40 81 80 96 39 94 56 54 51

Gris Grey 98	Noir Black 90	Marron Brown 97	Cappucino Cappucino 99	Violet Purple 35	Bleu marine Dark blue 57	Azur Bright blue 33
Turquoise Turquoise 32	Vert prairie Green grass 31	Vert pâle Light green 82	Olive Green olive 40	Jaune Yellow 81	Orange Orange 80	Rouge Red 96
Bordeaux Burgundy 39	Rose Pink 94	Naturel Natural 56	Blanc White 54	Bois exotique Exotic wood 51		

LES + PRODUITS



- 100 % fabriqué en France
- Rivet en inox
- La lame demie soie avec traitement thermique
- Acier inoxydable X50CV13, réaffûtage aisé pour les lames lisses
- Microdenture faite manuellement
- Dureté rockwell entre 54 et 56 HRC
- Une vingtaine de couleurs de méthacrylate pour les manches (compatibles lave vaisselle)
- Existe également en version bois

- 100% made in France
- Stainless steel rivet
- Half-silk blade with heat treatment
- X50CV13 stainless steel, easy to sharpen for smooth blades
- Micro-serration done manually
- Rockwell hardness between 54 and 56 HRC
- MAround 20 methacrylate colours for the handles (dishwasher compatible)
- Available in wood

	Couteau bec d'oiseau Peeling curved knife 1.13.090.--		Couteau à steak Steak knife 1.13.110.--
	Couteau à légumes Vegetable knife (small) 1.13.089.--		Fourchette à steak Steak fork 1.13.111.--
	Couteau à tartiner Spreader 1.13.028.--		Cuillère à entremet Dessert spoon 1.13.145.--
	Petit couteau à beurre Small butter knife 1.13.185.--		Cuillère à café Coffee spoon 1.13.146.--
	Couteau d'office 9 cm Paring knife 3.5" 1.13.086.--		Fourchette à huître/ gâteau Oyster/cake fork 1.13.201.--
	Couteau à fromage Cheese knife 1.13.023.--		Fourchette à dessert Dessert fork 1.13.147.--
	Hachette à fromage Cheese cleaver 1.13.093.--		Couteau à dessert Dessert knife 1.13.186.--
	Fourchette à fromage Cheese fork 1.13.088.--		Pelle à tarte Cake server 1.13.046.--
	Trancheur universel Tomato knife 1.13.085.--		Cuillère à confiture Jam spoon 1.13.184.--
	Couteau à pizza Pizza knife 1.13.091.--		Couteau Auvergne ou Paris Auvergne or Paris knife 1.13.052.--A 1.13.052.--P
	Couteau à huître Oyster knife 1.13.061.--		Couteau à saucisson Salami knife 1.13.052.--
	Couteau pamplemousse Grapefruit knife 1.13.159.--		Set 3 p. enfant 3 p. Children set 1.13.097.--
	Décapsuleur Bottle opener 1.13.055.--		Service à salade Salad serving set 1.13.058.--
	Cuillère à glaçons Ice cube spoon 1.13.087.--		Service à servir Serving set 1.13.057.--
	Cuillère à avocat Avocado spoon 1.13.173.--		



BERLINGOT

PACKS BERLINGOT



Pack pelle à tarte
| Cake server pack
6.13.046.--



Pack saucisson
| Salami pack
6.13.052.--



Pack Auvergne / Paris
| Auvergne / Paris pack
6.13.052.--A
6.13.052.--P

PRÉSENTOIRS



Présentoirs plexi 12 casiers pour 144 couteaux à steak (vide) 2 étages
| Plexi display 12 racks for 144 knives (empty) 2 levels 9.13.191.--
Présentoirs plexi 6 casiers pour 72 couteaux à steak (vide) 1 étage
| Plexi display 6 racks for 72 knives (empty) 1 level 9.13.190.--



Présentoir Côté Cuisine
| Display for kitchen 4.13.506.--

COFFRETS



Coffret bois ménagère 24 pièces
| 24 pieces
2.13.013.--



Coffret 12 couteaux
| 12 knives
2.13.074.--



Coffret 6 couteaux steak
| 6 steak knives
2.13.001.--



Coffret 6 fourchettes
| 6 forks
2.13.005.--



Coffret spécial fromage
| Special cheese
2.13.160.--



Coffret 4 pièces petit-déjeuner
| 4 pieces breakfast
2.13.104.--



Coffret 6 couteaux + 6 fourchettes
| 6 knives + 6 forks
2.13.009.--



Coffret service à fromage
| Cheese serv ice
2.13.024.--



Coffret 3 pièces petit-déjeuner
| 3 pieces breakfast
2.13.105.--



Coffret service à pizza
| Pizza service
2.13.103.--

PANACHÉS



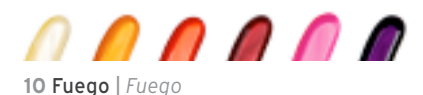
11 Rouge-Orange | Variegated pink-orange



18 Automne | Variegated autumn



19 Vert-Blanc | Green-White



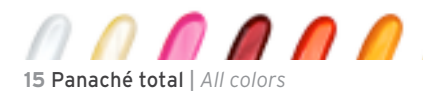
10 Fuego | Fuego



20 Gris-Marron | Variegated grey-brown



14 Bleu-Vert | Variegated blue-green



15 Panaché total | All colors



12 Arc-en-ciel | Variegated rainbow



**CLAUDE
DOZORME**


MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS


ZA Racine
63650 La Monnerie
France

Tél: 00 33 (0)4 73 51 41 06
info@dozorme-claude.fr
www.dozorme-claude.fr



www.dozorme-claude.fr

 Coutellerie Claude Dozorme

 Claude_dozorme_officiel

