

Jean Dubost®

Coutelier Professionnel 1920 - France

Manufacturer of cutlery and kitchen knives



PRO

Horeca Business / CHR

JEAN DUBOST, OUR HISTORY

Founded in 1920, the Company Jean Dubost, continues for the 4th generation the family tradition and the love of the knife. With Alexandre Dubost, representing the 4th generation, this cutler tradition is revisited with a leap of modernity.

It is in Viscomtat, a small mountain town, near Thiers, the Capital of the French cutlery, that the company produces kitchen knives and table cutlery of quality. Assemble, shape, polish, sharpen ... It's been almost a century, and the same gestures are still being repeated in a precise, delicate way to assure the quality of these products of excellence.

This know-how is rewarded and recognized by the label EPV Living Heritage since 2012.

Jean Dubost is also a committed, solidary and responsible company, recognized in France and internationally.

Resolutely dedicated to the preservation of the environment for future generations, Jean Dubost has since 2008 developed a wide range of environmentally friendly cutlery and kitchen knives using innovative materials such as a plant-based Biomaterial made of sugarcane waste and PEFC, wood from sustainably managed forests. Jean Dubost was the first French cutler to be certified PEFC in 2009.

In 2020, a circular economy project was born with handles made with 100% plastic waste collected and recycled in France.

Fondée en 1920, l'entreprise Jean Dubost, perpétue depuis 4 générations la tradition familiale et l'amour du couteau. Avec Alexandre Dubost, représentant la 4ème génération, cette tradition coutelière est revisitée d'un élan de modernité.

C'est à Viscomtat, petit village de montagne, près de Thiers, capitale de la coutellerie française, que la société fabrique couteaux de cuisine et couverts de table de qualité. Assembler, façonner, polir, aiguiser... Voilà bientôt un siècle que les mêmes gestes sont répétés de manière précise, délicate pour apporter toute la qualité à des produits d'excellence.

Le savoir-faire est reconnu depuis 2012 par le label EPV Entreprise du Patrimoine Vivant. Jean Dubost est une entreprise engagée, solidaire et responsable, reconnue en France et à l'International.

Résolument tournée vers la préservation de l'environnement pour les générations futures, Jean Dubost, développe depuis 2008, une large gamme de couverts et couteaux de cuisine "Eco-Responsable" en utilisant des matériaux innovants tels que biomatière végétale réalisée à base de déchets de canne à sucre et PEFC, bois provenant de forêts durablement gérées. Jean Dubost est d'ailleurs le premier coutelier français certifié PEFC depuis 2009.

En 2020, a vu le jour, un projet d'économie circulaire avec des manches réalisés avec 100% de déchets plastique collectés et recyclés en France.



100 YEARS



• **Stainless steel / Tout inox - with mirror-polish / poli-miroir**

L0010014L06347	Knife / Couteau 1,2 mm - Micro-serrated blade / Lame micro-dentée
L0010054L06347	Knife / Couteau 1,5 mm - Smooth blade / Lame lisse
L0010084L06347	Knife / Couteau 2,5 mm - Smooth blade / Lame lisse
L0010184L06347	Fork / Fourchette 1,5 mm
L0010254L06347	Spoon / Cuillère 1,5 mm
L0010304L06347	Tea spoon / cuillère à café 1,2 mm
L0010224L06347	Dessert fork / Fourchette à dessert 1,5 mm
L0012444L06347	Cake fork / Fourchette à gâteau 1,2 mm
L0013764L06347	Spreader / Tartineur 1 mm
L0011924L06347	Cheese knife / Couteau à fromage 1,2 mm
L0011874L06347	Cheese cleaver / Couperet à fromage 1,2 mm



• **ABS Black color / ABS couleur Noir**

L0010014L02347	Knife / Couteau 1,2 mm - Micro-serrated blade / Lame micro-dentée
L0010054L02347	Knife / Couteau 1,5 mm - Smooth blade / Lame lisse
L0010084L02347	Knife / Couteau 2,5 mm - Smooth blade / Lame lisse
L0010184L02347	Fork / Fourchette 1,5 mm
L0010254L02347	Spoon / Cuillère 1,5 mm
L0010304L02347	Tea spoon / cuillère à café 1,2 mm
L0010224L02347	Dessert fork / Fourchette à dessert 1,5 mm
L0012444L02347	Cake fork / Fourchette à gâteau 1,2 mm
L0013764L02347	Spreader / Tartineur 1 mm
L0011924L02347	Cheese knife / Couteau à fromage 1,2 mm
L0011874L02347	Cheese cleaver / Couperet à fromage 1,2 mm



• **ABS Ivory color / ABS couleur Ivoire**

L0010014L01347	Knife / Couteau 1,2 mm - Micro-serrated blade / Lame micro-dentée
L0010054L01347	Knife / Couteau 1,5 mm - Smooth blade / Lame lisse
L0010084L01347	Knife / Couteau 2,5 mm - Smooth blade / Lame lisse
L0010184L01347	Fork / Fourchette 1,5 mm
L0010254L01347	Spoon / Cuillère 1,5 mm
L0010304L01347	Tea spoon / cuillère à café 1,2 mm
L0010224L01347	Dessert fork / Fourchette à dessert 1,5 mm
L0012444L01347	Cake fork / Fourchette à gâteau 1,2 mm
L0013764L01347	Spreader / Tartineur 1 mm
L0011924L01347	Cheese knife / Couteau à fromage 1,2 mm
L0011874L01347	Cheese cleaver / Couperet à fromage 1,2 mm



• **ABS Light horn effect / ABS façon corne**

L0010014L03347	Knife / Couteau 1,2 mm - Micro-serrated blade / Lame micro-dentée
L0010054L03347	Knife / Couteau 1,5 mm - Smooth blade / Lame lisse
L0010084L03347	Knife / Couteau 2,5 mm - Smooth blade / Lame lisse
L0010184L03347	Fork / Fourchette 1,5 mm
L0010254L03347	Spoon / Cuillère 1,5 mm
L0010304L03347	Tea spoon / cuillère à café 1,2 mm
L0010224L03347	Dessert fork / Fourchette à dessert 1,5 mm
L0012444L03347	Cake fork / Fourchette à gâteau 1,2 mm
L0013764L03347	Spreader / Tartineur 1 mm
L0011924L03347	Cheese knife / Couteau à fromage 1,2 mm
L0011874L03347	Cheese cleaver / Couperet à fromage 1,2 mm



• Olive wood / Olivier Premium

- L0010084B01347 Knife / Couteau 2,5 mm
Smooth blade / Lame lisse
- L0010194B01347 Fork / Fourchette 2 mm
- L0010264B01347 Spoon / Cuillère 2 mm
- L0010314B01347 Tea spoon / cuillère à café 1,5 mm
- L0011924B01347 Cheese knife /
Couteau à fromage 2 mm
- L0013764B01347 Spreader / Tartineur 1,2 mm

• Olive wood full handle / Olivier plein manche

- L0010015BV1347 Knife / Couteau 1,2 mm
Micro-serrated blade / Lame micro-dentée
- L0010185BV1347 Fork / Fourchette 1,5 mm
- L0010255BV1347 Spoon / Cuillère 1,5 mm
- L0010305BV1347 Tea spoon / cuillère à café 1,2 mm
- L0011925BV1347 Cheese knife / Couteau à fromage 1,2 mm
- L0013765BV1347 Spreader / Tartineur 1 mm
- L0011875BV1347 Cheese cleaver / Couperet à fromage 1,2 mm



• PEFC certified oak wood / Chêne certifié PEFC

- L0010015PEF347 Knife / Couteau 1,2 mm - Micro-serrated blade / Lame micro-dentée
- L0010185PEF347 Fork / Fourchette 1,5 mm
- L0010255PEF347 Spoon / Cuillère 1,5 mm
- L0010305PEF347 Tea spoon / Cuillère à café 1,2 mm
- L0011925PEF347 Cheese knife / Couteau à fromage 1,2 mm
- L0013765PEF347 Spreader / Tartineur 1 mm
- L0011875PEF347 Cheese cleaver / Couperet à fromage 1,2 mm



Laguiole olivier premium



• Les Bistrot® à la française

- Black ABS handle / Manche ABS noir
- MB28000SL02347 Knife / Couteau 1,5 mm - Micro-serrated blade / Lame micro-dentée
- MB28017SL02347 Fork / Fourchette 1,5 mm
- MB28024SL02347 Spoon / Cuillère 1,5 mm Black
- MB28029SL02347 Tea spoon / cuillère à café 1,5 mm

- White ABS handle / Manche ABS blanc
- MB28000SL75347 Knife / Couteau 1,5 mm - Micro-serrated blade / Lame micro-dentée
- MB28017SL75347 Fork / Fourchette 1,5 mm
- MB28024SL75347 Spoon / Cuillère 1,5 mm
- MB28029SL75347 Tea spoon / Cuillère à café 1,5 mm

- PEFC certified beech wood handle / Manche en hêtre PEFC
- MB28000SHEF347 Knife / Couteau 1,5 mm - Micro-serrated blade / Lame micro-dentée
- MB28017SHEF347 Fork / Fourchette 1,5 mm
- MB28024SHEF347 Spoon / Cuillère 1,5 mm
- MB28029SHEF347 Tea spoon / cuillère à café 1,5 mm

• Chopsticks / Baguettes
Les baguettes "à la française"®

- AU015110L75348 Chopsticks / Baguettes - White / Blanc
- AU015110L02348 Chopsticks / Baguettes - Black / Noir



Steak knives
Couteaux
steak



• Stand Up®

L0018074L02347	Knife / Couteau 1,2 mm Micro-serrated blade / Lame micro-dentée Black ABS handle / Manche ABS noir
L0018074L75347	Knife / Couteau 1,2 mm Micro-serrated blade / Lame micro-dentée White ABS handle / Manche ABS blanc
L0010094L02347	Knife / Couteau 2,5 mm Smooth blade / Lame lisse Black ABS handle / Manche ABS noir
L0010094L75347	Knife / Couteau 2,5 mm Smooth blade / Lame lisse White ABS handle / Manche ABS blanc

• New Age®

L0010024R03347	Knife / Couteau 1,2 mm Micro-serrated blade / Lame micro-dentée Black coating / Revêtement noir
L0010024R01347	Knife / Couteau 1,2 mm Micro-serrated blade / Lame micro-dentée Copper coating / Revêtement cuivré



Couverts Jean Dubost Laguiole premium olivier et couteau bistronomie olivier credit @hedonistier_gourmetssefrance et @nika.photographie 6

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France



• 1920 - Olive wood

C0003680B01347	Knife / Couteau 1,2 mm Micro-serrated blade / Lame micro-dentée Olive wood handle / Manche en bois d'olivier
C0001680B01347	Knife / Couteau 1,2 mm Smooth blade / Lame lisse Olive wood handle / Manche en bois d'olivier
C0007560B01347	Cheese knife / Couteau à fromage 1,2 mm Smooth blade / Lame lisse Olive wood handle / Manche en bois d'olivier

• 1920 - Black POM

C0003680P60347	Knife / Couteau 1,2 mm Micro-serrated blade / Lame micro-dentée Black POM handle / Manche en POM noir
C0001680P60347	Knife / Couteau 1,2 mm Smooth blade / Lame lisse Black POM handle / Manche en POM noir
C0007560P60347	Cheese knife / Couteau à fromage 1,2 mm Smooth blade / Lame lisse - Black POM handle / Manche en POM noir

100% Made in France

Steak knives
Couteaux
steak

LE THIERS®
par Jean Dubost FRANCE



• Le Thiers® par Jean Dubost

T01P0000B01347	Knife / Couteau 1,5 mm Smooth blade / Lame lisse Olive wood handle / Manche en bois d'olivier
T01P0000A18347	Knife / Couteau 1,5 mm Smooth blade / Lame lisse - Black acrylic handle / Manche acrylique noir
T01P0000X01347	Knife / Couteau 1,5 mm Micro-serrated blade / Lame micro-dentée - All stainless steel / Tout inox

• Le Thiers® 2.0 par Jean Dubost

J01T8390BV1347	Knife / Couteau 2 mm Smooth blade / Lame lisse - Olive wood handle / Manche en bois d'olivier
J01T8390PEF347	Knife / Couteau 2 mm Smooth blade / Lame lisse PEFC certified oak wood handle / Manche en chêne certifié PEFC
J01T8390A18347	Knife / Couteau 2 mm Smooth blade / Lame lisse Black acrylic handle / Manche acrylique noir

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France



• Grill

CB10A6ZSC16347	Knife / Couteau 1,2 mm - Olive wood handle / Manche en bois d'olivier
CB10A6ZSPEF347	Knife / Couteau 1,2 mm - PEFC certified oak wood handle / Manche en chêne certifié PEFC
CB10A6ZSE15347	Knife / Couteau 1,2 mm - Beech wood handle / Manche en hêtre

• Bistronomie®

CE070000B01347	Knife / Couteau 2 mm - Smooth blade / Lame lisse - Olive wood handle / Manche en bois d'olivier
CE070000PEF347	Knife / Couteau 2 mm - Smooth blade / Lame lisse - PEFC certified oak wood handle / Manche en chêne certifié PEFC
CE070000A18347	Knife / Couteau 2 mm - Smooth blade / Lame lisse - Black acrylic handle / Manche acrylique noir

100% Made in France

Kitchen tools Ustensiles de cuisine

Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



• Utensils in Pefc certified beech wood/ Ustensiles en hêtre Pefc

- AU01A640HEF329 English spoon / Cuillère anglaise 30 cm
- AU01A650HEF329 Curved spatula / Spatule galbée 30 cm
- AU01A680HEF329 Slotted spatula / Spatule striée 30 cm
- AU01A660HEF329 Flat spatula / Spatule plate 30 cm
- AU01A670HEF329 Round spatula / Spatule ronde 30 cm



• Utensils in olive wood/ Ustensiles en bois d'olivier

- AU014030U01002 Stiring spoon / Cuillère mouvette 30 cm
- AU013630U01002 Curved spatula / Spatule galbée 30 cm
- AU013640U01002 Curved spatula with holes / Spatule galbée trouée 30 cm
- AU013600U01002 Bevelled spatula / Spatule bisautée 30 cm
- AU012040U01002 Honey spoon / Cuillère à miel boule
- AU013510U01002 Salad set / Service à salade Tulipe 30 cm
- AU015030U01002 Pie server / Pelle à tarte 30 cm
- AU015100U01002 Spreader / Spatule à tartiner 20 cm

Made
in
Europe

Service à salade Jean Dubost modèle Tulipe en bois d'olivier © photo Objectif Madame Jiji salade sales

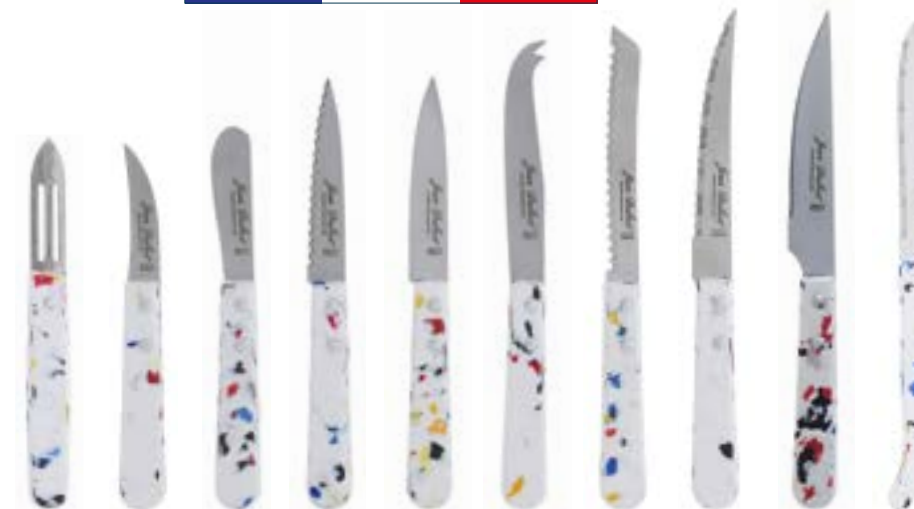


Jean Dubost couteaux Sense made in France économie circulaire © annejuliefunkyfamily 3



Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France

SENSE



• SENSE - 100% Recycled plastic waste handle / Manche 100% plastique recyclé

- CS322350SE1347 Peeler / Eplucheur 5 cm - Thickness / Épaisseur 0,8 mm
- CS322760SE1347 Bird beak paring knife / Bec d'oiseau 6 cm - Thickness / Épaisseur 1,2 mm
- CS328190SE1347 Spreader / Tartineur 7 cm - Thickness / Épaisseur 1,2 mm
- CS322720SE1347 Paring knife/ Couteau d'office 9 cm - Thickness / Épaisseur 1,2 mm
- CS325530SE1347 Vegetable knife / Couteau à légumes 9 cm - Thickness / Épaisseur 1,2 mm
- CS328200SE1347 Tomato knife/ Couteau à tomate 11 cm - Thickness / Épaisseur 1,2 mm
- CS321920SE1347 Cheese knife / Couteau à fromage 11 cm - Thickness / Épaisseur 1,2 mm
- CS323700SE1347 Steak knife / Couteau à steak 12 cm - Thickness / Épaisseur 1,2 mm
- CS32A6ZSE1347 Grill knife / Couteau grill - Thickness / Épaisseur 1,2 mm
- L0010015SE1347 Laguiole steak knife / Laguiole couteau à steak 11 cm - Thickness / épaisseur 1,2 mm



• SENSE Black Edition 100% Recycled plastic waste handle / Manche 100% plastique recyclé

- CS322350SE2347 Peeler / Eplucheur 5 cm Thickness / épaisseur 0,8 mm
- CS322760SE2347 Bird beak paring knife/Bec d'oiseau 6 cm Thickness / épaisseur 1,2 mm
- CS328190SE2347 Spreader / Tartineur 7 cm Thickness / épaisseur 1,2 mm
- CS322720SE2347 Paring knife/ Couteau d'office 9 cm Thickness / épaisseur 1,2 mm
- CS325530SE2347 Vegetable knife / Couteau à légumes 9 cm Thickness / épaisseur 1,2 mm
- CS328200SE2347 Tomato knife/ Couteau à tomate 11 cm Thickness / épaisseur 1,2 mm
- CS321920SE2347 Cheese knife / Couteau à fromage 11 cm Thickness / épaisseur 1,2 mm
- CS323700SE2347 Steak knife / Couteau à steak 12 cm Thickness / épaisseur 1,2 mm
- CS32A6ZSE2347 Grill knife / Couteau grill Thickness / épaisseur 1,2 mm
- L0010015SE2347 Laguiole steak knife / Laguiole couteau à steak 11 cm Thickness / épaisseur 1,2 mm

100% Made in France



• **Wedding Inox**

- NW010000X01002 Knife / Couteau 70 Gr
- NW010170X01002 Fork / Fourchette 3,5 mm
- NW010240X01002 Spoon/ Cuillère 3 mm
- NW010290X01002 Tea spoon / Cuillère à café 2 mm
- NW011980X01002 Fish knife / Couteau à poisson 1,80 mm
- NW012450X01002 Fish fork / Fourchette à poisson 1,80 mm
- NW012020X01002 Serving spoon / Cuillère à servir 3 mm
- NW012400X01002 Serving fork / Fourchette à servir 3 mm
- NW012440X01002 Cake fork / Fourchette à gâteau 1,8 mm
- NW012830X01002 Pie slicer/ Pelle à tarte 3 mm



• **Anuradha Inox satiné**

- NA020000X21002 Knife / Couteau 70 Gr
- NA020170X21002 Fork / Fourchette 3,50 mm
- NA020240X21002 Spoon/ Cuillère 3,50 mm
- NA020290X21002 Tea spoon / Cuillère à café 2,50 mm
- NA020210X21002 Dessert fork / Fourchette à dessert 2,50 mm
- NA021980X21002 Fish knife / Couteau à poisson 2,50 mm
- NA022670X21002 Moka spoon / Cuillère à moka 2 mm

Couverts Jean Dubost flower, © photo tout simplement avec les doigts



• **Thai Miroir** - Forged steel / Acier forgé

- NT010000X01002 Knife / Couteau 70 Gr
- NT010170X01002 Fork / Fourchette 7 mm
- NT010240X01002 Spoon/ Cuillère 7 mm
- NT010290X01002 Tea spoon / Cuillère à café 7 mm



• **Jet Inox**

- NJ010000X01002 Knife / Couteau 70 Gr
- NJ010170X01002 Fork / Fourchette 2,50 mm
- NJ010240X01002 Spoon/ Cuillère 2,50 mm
- NJ010290X01002 Tea spoon / Cuillère à café 1,80 mm



• **Flower Inox**

- NF220000X01002 Knife / Couteau 90 Gr
- NF220170X01002 Fork / Fourchette 2,50 mm
- NF220240X01002 Spoon/ Cuillère 2,50 mm
- NF220290X01002 Tea spoon / Cuillère à café 2 mm



• **Eole** - Forged steel / Acier forgé

- NE150000X01002 Knife / Couteau 75 Gr
- NE150170X01002 Fork / Fourchette 6 mm
- NE150240X01002 Spoon / Cuillère 6 mm
- NE150290X01002 Tea spoon / Cuillère à café 6 mm



• **Breakfast Inox**

- NB362050X01002 Honey spoon / Cuillère à miel 1,50 mm
- NB363760X01002 Spreader / Tartineur 4,00 mm
- NB367190X01002 Jam spoon / Cuillère à confiture 1,50 mm
- NA161400X01002 Set of 6 moka spoons / Lot de 6 cuillères à moka 1 mm



• **Pizza/ Steak knives / Pizza/couteaux steak**

- DP111970Y44005 Pizza knife / Couteau à pizza 1,2 mm
- DM033700X70002 MEAT Steak knife / Couteau à steak 1,2 mm
- DF138390X21002 FUSAL Steak knife / Couteau à steak 1,8 mm
- DA041280X01022 ALTO Set of 6 steak knives / Set de 6 couteaux à steak 80 Gr

Jean Dubost®

Coutelier Professionnel 1920 - France

JEAN DUBOST

L'engagement de 4 générations de couteliers



JEAN DUBOST

The commitment of 4 cutler's generations



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
- **Économie circulaire** : manche 100% déchet plastique recyclé (2020)
- 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

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 stainless steel. X47CR13 - HRC 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
- **Circular Economy** : 100% recycled plastic waste handle (2020)
- 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 DÈS 2012

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 SINCE 2012

Traditional manufacturing processes rooted in the cutler tradition. A know-how of excellence recognized at the national level with the EPV label (living heritage company).



JEAN DUBOST, UN FABRICANT ENGAGÉ ET RESPONSABLE

Obtention du label 'Engagé RSE, confirmé **' certifiant une démarche forte d'implantation territoriale, de préservation de l'environnement et d'équité sociale.

JEAN DUBOST, COMMITTED AND RESPONSIBLE COMPANY

CSR label guarantees a deep local presence and a major programme for environmental sustainability and social equality of our company.

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

