Jean Dubost®

Coutelier Professionnel 1920 - France

## Manufacturer of cutlery and kitchen knives

## ***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 commited, 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

# Jean Dubost Laguiole®

## • *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 |

STAINLESS STEEL
*Aisi 420/430*

## • *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 |

Couverts de table Jean Dubost Laguiole © Coupsdefood parmentier de canard.

## • *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 |

STAINLESS STEEL
Aisi 420/430

# Jean Dubost Laguiole®

## • *Olive wood* / Olivier Premium

| | |
|---|---|
| L0010084B01347 | *Knife* / Couteau 2,5 mm<br>*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* /<br>Couteau à fromage 2 mm |
| L0013764B01347 | *Spreader* / Tartineur 1,2 mm |

## • *Olive wood full handle* / Olivier plein manche

| | |
|---|---|
| L0010015BV1347 | *Knife* / Couteau 1,2 mm<br>*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 |

STAINLESS STEEL
Aisi 420/430

1er COUTELIER CERTIFIÉ PEFC

## • *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



100 % Made in France

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France

## • *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*

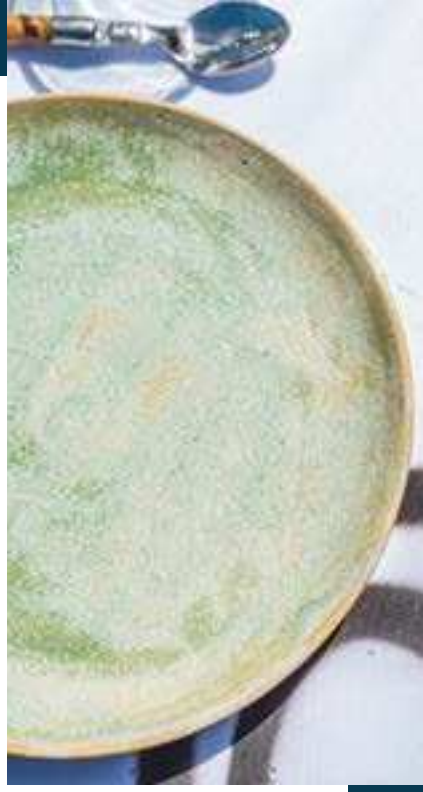
***Les baguettes "à la française"®***

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

100 % Made in France

# Steak knives

# Couteaux steak



Couverts Jean Dubost Laguiole premium olivier et couteau bistronomie olivier credit @hedonisterie_gourmetsdefrance et @mika.photographe 6

## • *Stand Up®*

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

## • *New Age®*

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

STAINLESS STEEL
*Aisi 420/430*

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France

## • *1920 - Olive wood*

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

## • *1920 - Black POM*

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

# 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

STAINLESS STEEL Aisi 420/430

## • 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 |

# 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 |

STAINLESS STEEL
Aisi 420/430

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

Made in Europe

| | |
|---|---|
| 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 |

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

Service à salade Jean Dubost modele Tulipe en bois d'olivier © photo Objectif Madame Juju salade salsa



100 % Made in France

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France

SENSE®

1% GoodPlanet X Jean Dubost

GARANTIE 25 ans GUARANTEED

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

| | |
|---|---|
| CS322350SE1347 | *Peeler* / Eplucheur 5 cm - *Thickness* / Epaisseur 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 |
| CS32A6ZSSE1347 | *Grill knife* / Couteau grill - *Thickness* / Épaisseur 1,2 mm |
| L0010015SE1347 | *Laguiole steak knife* / Laguiole couteau à steak 11 cm - *Thickness* / épaisseur 1,2 mm |

STAINLESS STEEL Aisi 420/430

1% GoodPlanet X Jean Dubost

GARANTIE 25 ans GUARANTEED

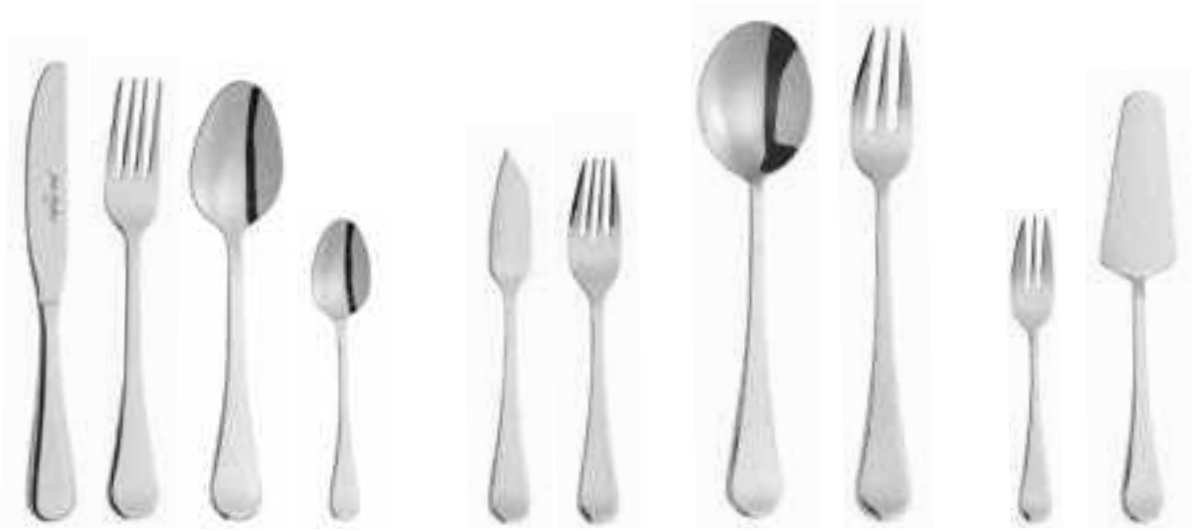
## • *SENSE Black Edition*

### *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* |
| CS32A6ZSSE2347 | *Grill knife / Couteau grill Thickness / épaisseur 1,2 mm* |
| L0010015SE2347 | *Laguiole steak knife* / Laguiole couteau à steak 11 cm *Thickness* / épaisseur 1,2 mm |

# Imported products

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel



## • *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 |

STAINLESS STEEL
*Aisi 420/430*

## • *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

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel

## • *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 |

## • *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* |

## • *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 |

## • *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 |

STAINLESS STEEL
Aisi 420/430

## • *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 |

GOLDEN RATIO

HOSPITALITY SUPPLIES

GRHS Trading LLC

Show room:

Ontario Tower, Floor 22, office 2203,
Business Bay, Dubai, UAE

Mobile / Whatsapp: +971 56 942 1220
max@grhs.ae
www.grhs.ae

grhs_uae