

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





**Jean Dubost
Laguiole®**



• **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

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

05

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 |



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 |

Couverts Jean Dubost Laguiole premium olivier et couteau bistronomie olivier crédit @mika.photographie 6





LE THIERS®
par Jean Dubost FRANCE

Steak knives Couteaux steak



• 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 moutette 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

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



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



• 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
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



• 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



• 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



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



• **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 25, office 2504,
Business Bay, Dubai, UAE

Mobile / Whatsapp: +971 56 942 1220

sales@grhs.ae

www.grhs.ae

 [grhs_uae](https://www.instagram.com/grhs_uae)