



CLAUDE
DOZORME

MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS



LA GRIFFE DOZORME

CATALOGUE RESTAURATEURS

signez votre table...





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, l'entreprise Claude Dozorme n'a cessé d'innover depuis plus de 100 ans. 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
- 1966:** naissance de Claudine Dozorme, fille unique de Claude
- 1965:** reprise de l'entreprise familiale par Claude et Éliane Dozorme
- 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. 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
- 1966:** Claudine Dozorme's birth, only girl of Claude
- 1965:** resumption of the family company by Claude and Éliane Dozorme
- 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 a 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 excessivement 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.

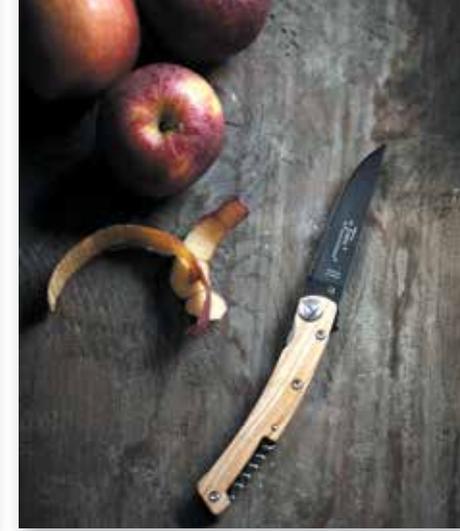
A control of the composition martensite as well as of the hardness are regularly used to verify the constancy of this stage.

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.



**UN FABRICANT
FRANÇAIS**
À VOTRE
SERVICE

ENTRETIEN DES COUTEAUX

Avec le temps un couteau à tranchant lisse même d'excellente qualité « s'émousse ». Il faut donc réaffûter régulièrement la lame avec un fusil de cuisine ou une petite meule pour son entretien et redonner à votre couteau sa coupe des premiers jours.

SERVICE DE RÉAFFÛTAGE DES LAMES

Conscient que vous n'avez pas toujours le temps ou l'outil et compte tenu de la très grande qualité des aciers utilisés, de la constance et de la précision du traitement thermique et de notre émouture, l'entreprise Claude Dozorme se tient à votre disposition pour le réaffûtage des lames. Au delà de 2 ans, un devis pour le réaffûtage est établi.

POSSIBILITÉ DE DENTURE

Certains mets, plats ou ingrédients demandent un tranchant avec des dents : nous pouvons effectuer à votre demande un travail manuel sur le fil de la lame.

MARQUAGE LASER, PERSONNALISATION À VOTRE NOM

La personnalisation des lames se fait également en interne. Doté d'une centre de marquage laser utilisé en bijouterie Claude Dozorme peut vous proposer en option de graver les lames de certains de ses couteaux aux noms ou logo de votre établissement . Flexibilité, adaptabilité aux besoins de nos clients sont nos leitmotivs.

CRÉATION SUR MESURE

Grâce à l'intégration de toutes les étapes de la fabrication en interne, et concernant des projets d'envergure, nous pouvons vous établir un devis pour la création et la réalisation de votre propre couteau de table.

MAINTENANCE OF KNIVES

In time a knife with smooth sharp edge of excellent quality «dulls». It is thus necessary to re-sharpen regularly the blade with a rifle of cooking or a small grindstone for its maintenance and to restore in your knife its cutting of the first days.

SERVICE OF RE-SHAPING OF THE BLADES

Conscious that you do not still have time or the right tool and considering its very high quality of used steels, constancy and precision of the heat treatment and our grinding, Claude Dozorme company is at your disposal for the re-sharpening of the blades. Beyond 2 years, a quote for this service is established.

POSSIBILITY OF MICRO-SERRATED BLADE

Some dishes, dishes or ingredients ask for a sharp edge with teeth: we can make at your request a manual labor on the thread of the blade.

MARKING LASER, CUSTOMIZATION WITH YOUR NAME

The customization of blades is made also in-house. Endowed of one center of marking laser used in jewelry Claude Dozorme can suggest you optional engraving the blades of some of his knives with names or logo of your establishment; flexibility, adaptability at the needs for our customers are our leitmotivs.

CUSTOM-MADE CREATION

Thanks to the integration of all the stages of the in-house manufacturing, and concerning large-scale projects, we can do a quote for the creation and the realization of your own table knife.



**A FRENCH
MANUFACTURER**
TO YOUR
SERVICE



CLAUDE DOZORME
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

THIERS® CLASSIQUE



LE THIERS® CLASSIQUE

Genévrier*
| *Juniper wood*
47*

Inox mat
| *Mat stainless*
93

Inox brillant
| *Shiny stainless*
91

Olivier
| *Olive wood*
89

Naturel
| *Natural*
56

Blanc
| *White*
54

Gris clair
| *Light grey*
65

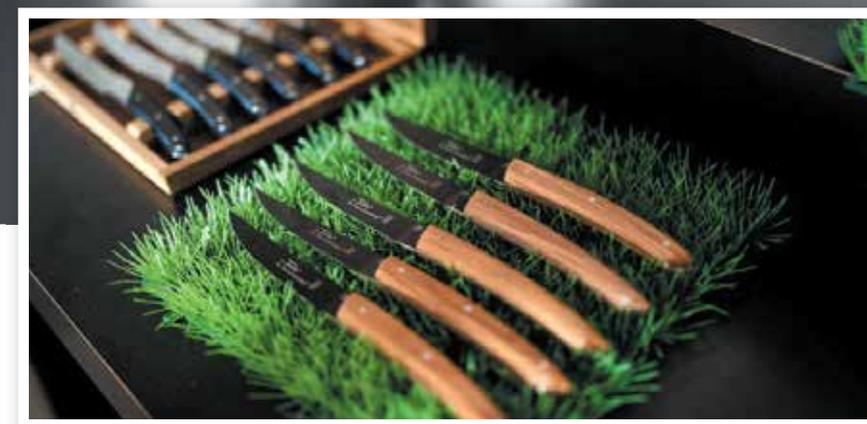
Gris foncé
| *Dark grey*
98

Noir
| *Black*
90

Ébène*
| *Ebony*
70*

Noir mat*
| *Black mat*
90M*

Rouge
| *Red*
74



Taille réelle
Real size

1.90.001.47*



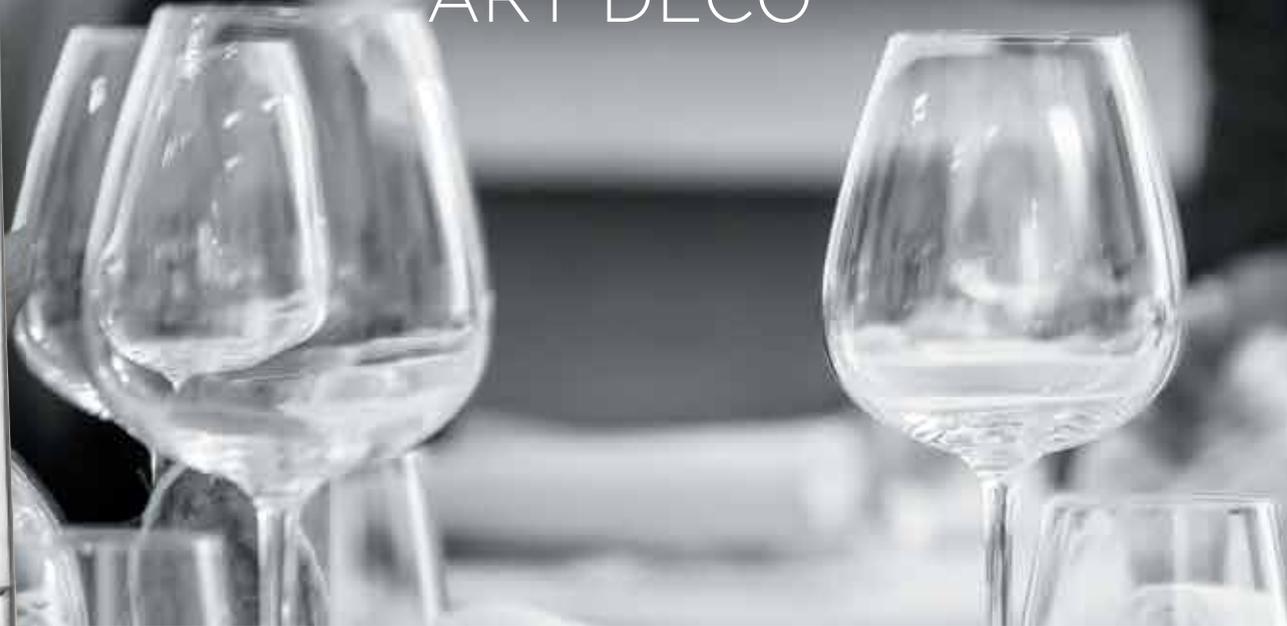
LES + PRODUITS

- Longueur 23 cm - Lame 11 cm
- Produit 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 : métacrylate, bakélite ou inox



- Length 23 cm - Blade 11 cm
- 100% made in France
- Full handle going all the way up to the end of the handle
- Blade : X50CrMoV15 steel easy to sharpen top-of-the-range ((*polished mat blade)
- Smooth cutting making it easy to sharpen
- Grinding resulting from precise and fine sharpening
- Tip of the blade hard but sharp
- Razor sharp and excellent cutting performance
- Nail instainless steel
- Methacrylate or bakelite handles (dishwasher compatible)

LE THIERS® ART DÉCO



 **Manche ébène mitre inox brillant**
| Ebony handle with shiny stainless steel bolster
1.90.110.70MI



 **Manche genévrier mitre inox mat***
| Juniper wood handle with mat stainless steel bolster
1.90.110.47MI*



 **Manche ivoirine mitre inox brillant**
| Ivory handle with shiny stainless steel bolster
1.90.110.76MI



LES + PRODUITS

- Longueur 23 cm - Lame 11 cm
- 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 (compatible lave-vaisselle) ou en bois précieux



- Length 23 cm - Blade 11 cm
- 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 handle (dishwasher compatible) or precious wood

Taille réelle
Real size

1.90.110.47MI*



NAVETTE
6.16



 Navette 6.16 manche crème
 | Cream handle
 1.18.110.76



 Navette 6.16 manche noir mat*
 | Black mat handle
 1.18.110.90M*



 Navette 6.16 manche olivier*
 | Olive wood handle
 1.18.110.89*

Taille réelle
 Real size

1.18.110.89



Esprit de Thiers®
 six siècles d'esprit coutelier



LES + PRODUITS

- Longueur 22,5 cm - Lame 11 cm
- Manche droit très contemporain
- Lame polie mat* ou brillant
- 100 % fabriqué en France
- 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

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



CLAUDE
DOZORME
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

LE CAPUCIN



LE CAPUCIN



 **Capucin Rouge**
| Red
1.94.110.74



 **Capucin Crème**
| Cream
1.94.110.76



 **Capucin Noir**
| Black
1.94.110.90

Taille réelle
Real size

1.94.110.90



Esprit de Thiers®
six siècles d'esprit coutelier



LES + PRODUITS

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

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



CLAUDE DOZORME
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

LE LONDON



LE LONDON



London manche teck*
| *Teck handle*
1.23.110.27*



London manche noir mat*
| *Black mat handle*
1.23.110.90M*



Esprit de Thiers®
six siècles d'esprit coutelier



LES + PRODUITS

- Longueur 21 cm - Lame 9,5 cm
- Couteau spécialement conçu pour déguster des poissons type filet de lotte, calamars... nécessitant une coupe franche et nette
- Couteau rappelant les couteaux des marins avec son bout arrondi en forme de pied de mouton
- Lame polie mat*
- 100 % fabriqué en France
- 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

- 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
- 100% made in France
- Easy to handle
- X50CrMoV15 steel: excellent cutting performance and easy to sharpen
- Tip of the blade hard but sharp

Taille réelle
Real size

1.23.110.27*



CLAUDE DOZORME
 MAÎTRE COUTELIER
 DEPUIS 1902
 THIERS

LAGUIOLE DE TABLE



LAGUIOLE
 Claude DOZORME
 Made in France



LAGUIOLE DE TABLE

LAGUIOLE MITRE INOX

- Corne noire
| Black horn
64MI
- Ébène*
| Ebony
70S*
- Vallernia
| Rosewood
48
- Bois exotique
| Exotic wood
50
- Genévrier
| Juniper wood
47MI
- Ivoirine
| Ivory color
85
- Noir
| Black
90MI

64MI 70S 48 50 47MI 85 90MI



LAGUIOLE 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

87 93 91 90 76 89 25



Taille réelle
 Real size

1.60.110.90MI

*lame et mitre
 polies mat



LAGUIOLE DE TABLE

LAGUIOLE MITRE LAITON

Écaille
| Flake
71

Nacrine
| Natural
56

Corne claire
| Light horn
63

Bois exotique
| Exotic wood
51

Vallernia
| Rosewood
55



LES + PRODUITS

- Longueur 22,5 cm - Lame 10,5 cm
- Produit 100 % fabriqué en France
- Lame polie mat* ou brillante
- 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 métacrylate compatible lave-vaisselle

- Length 22,5 cm - Blade 10,5 cm
- 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
- Nail and/or rivet instainless stee or in brass
- Methacrylate handle (dishwasher compatible)





CLAUDE DOZORME
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

LE SHADOW BY THOMAS BASTIDE



LE SHADOW
BY THOMAS BASTIDE



Noir-Noir*
| *Black-Black*
90TBM*

Crème-Noir
| *Cream-Black*
24TB

Noir-Crème
| *Black-Cream*
23TB

Crème-Rouge
| *Cream-Red*
25TB



Taille réelle
Real size

1.90.110.25TB



LES + PRODUITS

- Longueur 22,5 cm - Lame 10,5 cm
- 100 % fabriqué en France
- Lame polie mat* ou brillant
- Modèle signé au dos de la lame par un grand nom de 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

- Length 22,5 cm - Blade 10,5 cm
- 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



L'ÂME BY THOMAS BASTIDE



Miroir noir
| *Mirror black*
1.90.110.91TB



Miroir crème
| *Mirror cream*
1.90.110.91CTB



LES + PRODUITS

- Longueur 22,5 cm - Lame 10,5 cm
- 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

- Length 22,5 cm - Blade 10,5 cm
- 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

FLAT CUT® BY THOMAS BASTIDE

Taille réelle
Real size
1.70.110.TBN*



 **Couteau du chef**
| *Chief knife*
1.70.136.TBN*



 **Couteau à pain**
| *Bread knife*
1.70.020.TBN*



 **Couteau à découper 15 cm**
| *Small carving knife*
1.70.114.TBN*



Esprit de Thiers®
six siècles d'esprit coutelier



LES + PRODUITS

- Longueur 23 cm - Lame 11 cm
- 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 excessivement 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

- Length 23 cm - Blade 11 cm
- 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



CLAUDE DOZORME
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

HAUTE CUISINE



Taille réelle
Real size

1.14.110.90*

HAUTE CUISINE



Couteau à trancher 25 cm* | *Cooks knife 10"*
Longueur 40 cm - Lame 25 cm
| Length 22,5 cm - Blade 10,5 cm
1.14.118.90*



Couteau à pain* | *Bread knife*
Longueur 31 cm - Lame 19 cm
| Length 31 cm - Blade 19 cm
1.14.020.90*



Couteau à steak de table* | *Steak knife*
Longueur 23 cm - Lame 11,5 cm
| Length 23 cm - Blade 11,5 cm
1.14.110.90*



90 Métalcrylate noir*
| *Black metalcrylat*



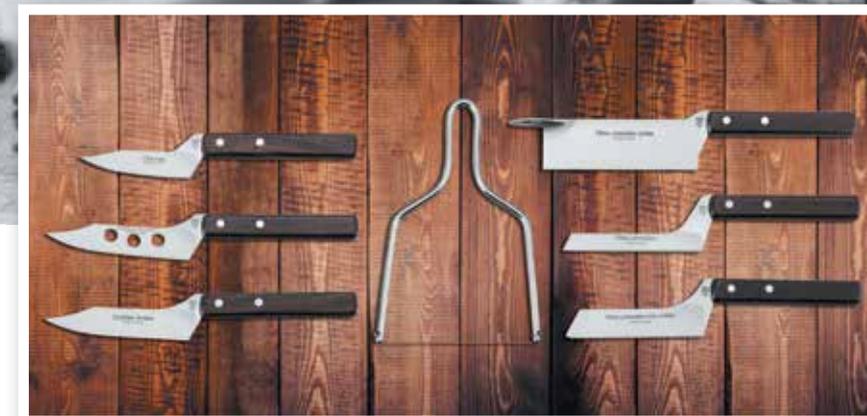
51 Bois exotique*
| *Exotic wood*

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 métalcrylate 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 Metalcrylat (dishwasher compatible) or exotic wood

LE SERVICE DES FROMAGES EN SALLE



Les ustensiles qui composent la pochette :



1- Lyre
 | Lyra

2- Couteau à chèvre
 | Knife for goat cheese

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

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

6- Couteau à pâte
 persillée
 | Knife for spotted paste

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

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

8- Pochette complète
 | Full pouch



LES + PRODUITS

- 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

- 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



**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



**Produits visibles dans les 3 boutiques
La Grande Coutellerie Claude Dozorme :**

Clermont-Ferrand
30 Rue des Gras
63000 Clermont-Fd
04 63 22 35 52

Cannes
4 Rue Félix Faure
06400 Cannes
04 93 30 05 26

Paris
11 rue Tronchet
75008 Paris
01 42 65 36 78

www.dozorme-claude.fr

 Coutellerie Claude Dozorme