



**CLAUDE
DOZORME**
FABRIQUÉ EN FRANCE
DEPUIS 1902
THIERS



UNE MARQUE CENTENAIRE

Fondée en 1902 par Blaise Dozorme, dit « Le Loup », la manufacture de coutellerie Claude Dozorme est la signature d'une longue tradition familiale.

Labélisée par l'État Entreprise du Patrimoine Vivant pour son savoir-faire d'exception, la maison Claude Dozorme s'est très vite affirmée par son sens de la création et la maîtrise d'un savoir-faire ancestral : elle est aujourd'hui l'une des rares entreprises de fabrication du bassin thiernois à avoir réintégré plus de 98% des différentes étapes de fabrication du couteau au sein de son propre atelier.

Cette volonté et cette maîtrise du métier de coutelier lui a permis de perpétuer et de faire évoluer un savoir-faire datant de plus de 5 siècles pour créer des collections exclusives 100% fabriquées en France, tout en étant très adaptées aux styles de vie de notre époque, et ce dans le plus grand respect de la tradition coutelière.



**CLAUDE
DOZORME**
FABRIQUÉ EN FRANCE
DEPUIS 1902
THIERS



CUISINE AU QUOTIDIEN



CUISINE AU QUOTIDIEN

LA GAMME

MANCHE OLIVIER



Couteau découper 18 cm
Réf 6.90.136.--



Couteau découper 15 cm
Réf 6.90.114.--



Couteau Santoku
Réf 6.90.119.--



Couteau office
Réf 6.90.086.--

MANCHE BAKÉLITE



Couteau découper 18 cm
Réf 6.90.136.--



Couteau découper 15 cm
Réf 6.90.114.--



Couteau Santoku
Réf 6.90.119.--



Couteau office
Réf 6.90.086.--

Parce que cuisiner est un plaisir quotidien, Claude Dozorme a créé cette nouvelle gamme de couteaux qui se rangera facilement dans votre tiroir.

Polyvalents, ils vous serviront aussi bien à émincer vos légumes, qu'à couper de la viande ou le poisson.

Les couteaux de cette gamme sont conçus d'une taille confortable et adaptée à tous cuisiniers, qu'ils soient amateurs ou professionnels.

Ces couteaux de cuisine au tranchant rasoir sont assez grands pour accomplir en cuisine la plupart des opérations de coupes, mais également assez petit pour être maniés confortablement par les mains de toutes tailles.

Claude Dozorme a sélectionné un acier très haut de gamme pour la fabrication de ses lames : le X50CrMoC15 (0,50% carbone, 15% chrome, 1% molybdène et vanadium). Il confère au couteau une excellente tenue de coupe et un réaffûtage facile des lames.



LES MATÉRIAUX

- Claude Dozorme a sélectionné un acier très haut de gamme pour la fabrication de ses lames : le X50CrMoC15 (0,50% carbone, 15% chrome, 1% molybdène et vanadium). Il confère au couteau une excellente tenue de coupe et un réaffûtage facile des lames.
- Les manches de la gamme cuisine au quotidien sont disponibles en véritable bois d'olivier (non compatible au lave-vaisselle) ou en bakélite noire mate.

CONSEILS D'ENTRETIEN

- Avec le temps, un couteau à tranchant lisse, même d'excellente qualité, « s'émousse ». Il faut réaffûter régulièrement la lame avec un fusil de cuisine pour son entretien et redonner à votre couteau sa coupe des premiers jours.
- Nous vous recommandons d'utiliser également une planche à découper en bois ou polypropylène pour préserver le fil de votre couteau dans le temps.
- Veillez à bien essuyer la lame après un lavage doux à l'eau tiède et savonneuse sans utiliser de grattoir.
- Un rangement soigneux préservera également la lame et assurera une plus grande longévité à votre couteau.

L'ÉMOUTURE

Claude Dozorme porte un soin tout particulier à l'émouture (meulage) des lames. 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.



Présentoir
Réf 6.90.114.--

