



CLAUDE
DOZORME

MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

LE LINER NATURE



**MADE IN
FRANCE**

Couteau entièrement conçu
et fabriqué en France
*Knife entirely designed
and manufactured in France*

LE LINER NATURE



Couteau de ville mais aussi fidèle compagnon des randonneurs, ce modèle a été conçu pour être agrafé dans la poche d'une chemise, d'un pantalon ou glissé directement dans un sac. Cet usage implique un couteau de petite taille extra plat, ultra léger et possédant une agrafe de type stylo, celle-ci pouvant également servir de pince à billets. Ce couteau est le reflet d'un subtil mélange entre high-tech et tradition française.

An urban knife by Claude Dozorme that is also perfect for outdoors enthusiasts, this new model has been created to be easily attached to a shirt pocket, slipped into a knapsack, or even fit comfortably in a wallet. This compact and extra flat knife includes a clip that can also be used as a money clip. Claude Dozorme's new liner lock knife is the end result of a subtle mixture of high-tech design and materials, combined with French cutlery tradition.

Manche chêne / Oak wood handle

Couteau fermé 10 cm, couteau ouvert 18,5 cm, lame 9 cm



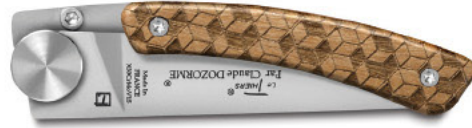
Boussole - Compass
1.90.142.46BO



Feuillage nature - Nature leaf
1.90.142.46NA



Étoile - Star
1.90.142.46ET



Nid d'abeilles - Honeycombs
1.90.142.46NAB



Alpes - Alps
1.90.142.46AL



Fougère - Ferns
1.90.142.46FOU



Randonneur - Hikers
1.90.142.46RA

Manche noyer / Walnut wood handle

Couteau fermé 10 cm, couteau ouvert 18,5 cm, lame 9 cm



Boussole - Compass
1.90.146.06BO



Fougère - Ferns
1.90.146.06FOU



Randonneur - Hikers
1.90.146.06RA



Étoile - Star
1.90.146.06ET



Feuillage nature - Nature leaf
1.90.146.06NA



Nid d'abeilles - Honeycombs
1.90.146.06NAB



Alpes - Alps
1.90.146.06AL

Présentation

Chaque couteau est présenté sur un chevalet bavard
Each knife is presented on individual display



LE LINER NATURE



Présentoir 5 couteaux / 5 knives display
6.90.142.0500



Épinglette au dos / Clips on the back

L'acier utilisé pour la lame est un acier très haut de gamme : X50CrMoV15 (0.50% de carbone, 15% de chrome et 1% de molybdène et vanadium) ce qui confère au couteau un tranchant rasoir et un réaffûtage manuel aisé.

The steel used for the blade is a very high-end steel, X50CrMoV15 (0.50% carbon, 15% chromium and 1% molybdenum and vanadium) which gives the knife a razor sharp edge and easy manual resharpening.

MADE IN FRANCE

Couteau entièrement conçu et fabriqué en France
Knife entirely designed and manufactured in France

Ces présentoirs sont à votre disposition pour vous permettre de mettre en valeur dans vos vitrines cette nouvelle gamme de couteaux liner Thiers, hymne à la nature, imaginés, créés et entièrement fabriqués en France par Claude Dozorme.

Those 2 displays are at your disposal to allow you to present in your windows this new range of Thiers liner knives, a hymn to nature, imagined, created and entirely made in France by Claude Dozorme.

Présentoir 10 couteaux / 10 knives display
6.90.142.1000



CLAUDE DOZORME

MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

www.dozorme-claude.fr



CLAUDE
DOZORME

MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

LE THIERS® ANIMALIS



Couteau entièrement conçu
et fabriqué en France
Knife entirely designed
and manufactured in France

EPV

Entreprise
du Patrimoine
Vivant



LE THIERS® ANIMALIS

Lame acier
X50CrMoV15
Stainless steel blade

Axe de serrage
au dos
Axis

Manche
en noyer véritable
Walnut wood
handle



Clé de serrage
Tightening key



Tranchant lisse
Smooth edge

Système d'ouverture
sécurisant Liner lock
Liner lock system

L'acier utilisé pour la lame est un acier très haut de gamme, le X50CrMoV15 (0.50% de carbone, 15% de chrome et 1% de molybdène et vanadium) qui confère au couteau un tranchant rasoir et un réaffûtage manuel aisé.

The steel used for the blade is a very high-end steel, X50CrMoV15 (0.50% carbon, 15% chromium and 1% molybdenum and vanadium) which gives the knife a razor sharp edge and easy manual resharpening.

LE THIERS® ANIMALIS



Ce couteau Le Thiers® Animalis est intégralement fabriqué dans les ateliers Claude Dozorme à Thiers, capitale française de la coutellerie.

This knife Le Thiers® Animalis is entirely made by hand in Thiers, the French capital of cutlery, by the Claude Dozorme in his workshops.

Pratique et robuste, ce couteau avec un manche en noyer véritable dont la gravure fine de la face est un hommage à la faune et la flore peut s'emporter partout avec soi.

Practical and robust, this knife with a genuine walnut handle whose fine engraving on the face pays homage to flora and fauna can be taken everywhere with you.

Ce couteau dont la prise en main est très ergonomique est également doté d'un système Liner Lock très sécurisant permettant un blocage de la lame lorsque celle-ci est ouverte. Pour refermer le couteau, il suffit simplement d'appuyer sur le ressort afin de libérer la lame et la replier tout en douceur, sans forcer. Ce système très prisé offre un réel confort d'utilisation et une manipulation très sécurisée.

This knife, which has a very ergonomic grip, is also equipped with a very secure Liner Lock system allowing the blade to be blocked when it is open. To close the knife, you just have to press the spring to release the blade and fold it back gently, without forcing. This popular system offers real comfort of use and is very secure handling.

Manche noyer / Walnut wood handle

Couteau fermé 12,5 cm, couteau ouvert 22 cm, lame 11 cm



Présentoir 5 couteaux / 5 knives display
6.90.171.5ANI



Chien - Dog
1.90.171.06CH



Bécasse - Woodcock
1.90.171.06BE



Lièvre - Hare
1.90.171.06LI



Sanglier - Boar
1.90.171.06SA



Cerf - Deer
1.90.171.06CE



CLAUDE
DOZORME

MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

MANUFACTURE DOZORME

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, la maison Claude Dozorme n'a cessé d'innover depuis plus de 100 ans, pour fabriquer en France toutes ses gammes de couteaux.

Fondée en 1902 par Blaise Dozorme, dit « Le Loup », l'entreprise s'est très vite affirmée par son sens de la création et la maîtrise 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.

La maison Dozorme est une des rares entreprises de fabrication thiernoise à avoir réintégré plus de 98 % des différentes étapes de fabrication au sein de ses ateliers.

Behind Claude Dozorme's brand, there is a family-owned cutlery business born in 1902. Located near Thiers, The French capital of cutlery, Claude Dozorme's house has not stopped innovating for over 100 years, to manufacture in France all its ranges of knives.

Founded in 1902 by Blaise Dozorme, known as "Le Loup", the company quickly asserted itself through its meaning the creation and mastery of ancestral know-how. Claude Dozorme, recognized Master craftsman by the French Chamber of Trades, saw his company also labeled in 2009 by the State "Living Heritage Company" for its exceptional know-how and its 100% made in France products.

Claude Dozorme company is one of the few companies of Thiers who has to re integrated more than 98% of the different stages of production of a knife.



Couteau entièrement conçu
et fabriqué en France
*Knife entirely designed
and manufactured in France*

www.dozorme-claude.fr

EPV
Entreprise
du Patrimoine
Vivant