



SABATIER®

Ustensiles de cuisine - Créée en 1812

Lion SABATIER est l'une des marques les plus emblématiques de la coutellerie française dans le monde. Elle est présente dans les cuisines des plus grands Chefs comme celles des cuisiniers passionnés.

French Cutlery Manufacture

Lieux de fabrication :

Thiers, France

Produit / concept emblématique :

Couteaux 100% forgés

Environnement & Ecoresponsabilité chez SABATIER®

Nos engagements pour devenir une entreprise RSE sont nombreux et divers. Nous recyclons l'acier utilisé pour la fabrication de nos couteaux par exemple, ainsi que la mise en place du tri sélectif.

Our commitments to becoming a CSR company are numerous and diverse. We recycle the steel used in the production of our knives, for instance, and implement selective sorting.



2 questions à SABATIER®

Qu'est-ce qui caractérise les collections/les produits de la marque ?

Nos collections se démarquent par leur diversité de modes de fabrication, associée à un design intemporel. Les couteaux 100% forgés, Made In France, offrent une qualité exceptionnelle de coupe. Certains produits sont fabriqués à l'étranger, comme nos collections japonaises.

Qu'est ce qui distingue l'offre de la marque sur son segment ?

Lion Sabatier se démarque avec ses couteaux 100% forgés Made In France. Estampage, polissage manuel et une profondeur de gamme importante garantissent qualité et diversité allant de l'office 5,5 cm au chef 35 cm. L'acier français assure une dureté optimale malgré son coût de production élevé.

Couteaux d'exception, adaptés à chaque passion

Contact :

SAS ROUSSELON DUMAS SABATIER

La Croix Blanche

63307 Thiers Cedex France

Web : <http://www.rousselon.fr>

Tel. : 04 73 80 46 22

Produits & distributeurs :

