



## LES SACOCHES DES CUISINIERS

Pour les cuisiniers nomades



Une sacoche en cuir véritable d'excellente qualité, transportable n'importe où, signée au nom de la marque **Jean Dubost**, comprenant les indispensables du cuisinier ou des amateurs de viandes.

Des couteaux multi-usages à lame en acier inoxydable, des manches en bois d'olivier, en noyer, en hêtre cérusé ou en Chêne certifié PEFC (gestion durable des forêts), 100% fabriqués dans nos ateliers en France.



Sacoche « 4 couteaux de cuisine » manches Chêne certifié PEFC

### LES DIFFERENTES SACOCHES

- **Sacoche « 4 couteaux de cuisine » :**
  - Couteaux gamme 1920 lames pleine soie en acier inoxydable
  - Office stylet, multi-usages, cuisine 15 cm, Santoku
  - Fabrication 100% française
  - PVC : manches chêne certifié PEFC : 185€, manches olivier ou noyer : 189€
- **Sacoche « 6 couteaux steak » :**
  - Couteaux Jean DUBOST Laguiole
  - Lames micro-dentées pleine soie en acier inoxydable
  - Fabrication 100% française
  - PVC : manches chêne certifié PEFC : 145€, manches bois d'olivier : 149€
- **Sacoche « Les outils du cuisinier » :**
  - Couteaux gamme Tradition lame demi-soie acier inoxydable
  - Éplucheur, office bec d'oiseau, office, couteau à légumes lame micro-dentée, couteau à tomates et couteau steak
  - Fabrication 100% française
  - PVC : manches bois d'olivier : 129€, manches hêtre cérusé : 125€, collection « Les couteaux à la Française® »
- Sacoche en cuir véritable avec large rabat intérieur pour protéger les lames de vos couteaux, position fermée maintenue par 2 lanières en cuir avec 3 positions de serrage.



Sacoche « 6 couteaux steak » manches Chêne certifié PEFC



Sacoche « Les outils du cuisinier » manches Olivier

**Le cadeau idéal et très original pour tous les cuisiniers !**

Contact Presse : **KEEPINTOUCH**

Delfine Bourguignon



06 60 49 92 01



[rp@keepintouch.fr](mailto:rp@keepintouch.fr)