



## Le Bistronomie

### Un couteau d'exception

Le très élégant couteau **Bistronomie** tient son nom de la contraction des termes évocateurs « bistrot et gastronomie ». Courant majeur de l'art culinaire français, cette tendance a dépoussiéré et remis la grande cuisine à portée de tous.



Couteau Bistronomie manche acrylique noir,  
PVC de 37.90€  
Couverts Anuradha noirs et dorés



À partir de ce constat, le coutelier centenaire **Jean Dubost** a voulu créer un couteau aux multiples facettes. Plus qu'un couteau de table, il est idéal pour découper une belle pièce de viande. Grâce à son tranchant exceptionnel et son manche ergonomique très agréable à manipuler, il participera également à la dégustation du fromage ainsi qu'à la préparation en cuisine.

#### Descriptif du couteau de table Bistronomie :

- Lame lisse pleine soie, acier inox satiné, épaisseur 2.0 mm
- Tranchant exceptionnel
- Manche ergonomique en bois d'olivier / acrylique noir / micarta veiné façon bois clair ou foncé
- Mitres inox
- Fait main
- Lavage à la main recommandé
- 100% made in France

Le Bistronomie est vendu à l'unité ou en coffret bois fermant Premium de 6 couteaux :

Prix public manche bois d'olivier

**Coffret de 6 : 219 €, couteau seul : 31.90€**

Prix public manche acrylique noir

**Coffret de 6 : 249 €, couteau seul : 37.90€**

Prix public manche micarta

**Coffret de 6 : 319.90€, couteau seul : 49€**

Couteau Bistronomie manche bois d'olivier, PVC de 31.90€



Couteau Bistronomie manche micarta clair ou foncé,  
PVC de 31.90€



Coffret de 6 couteaux  
Bistronomie manche  
acrylique noir

Coffret de 6 couteaux  
Bistronomie manche  
bois d'olivier

#### Contact Presse: KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon

06 60 49 92 01



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



[jeandubost.fr](http://jeandubost.fr)

