



NOS COUTEAUX ONT UNE HISTOIRE

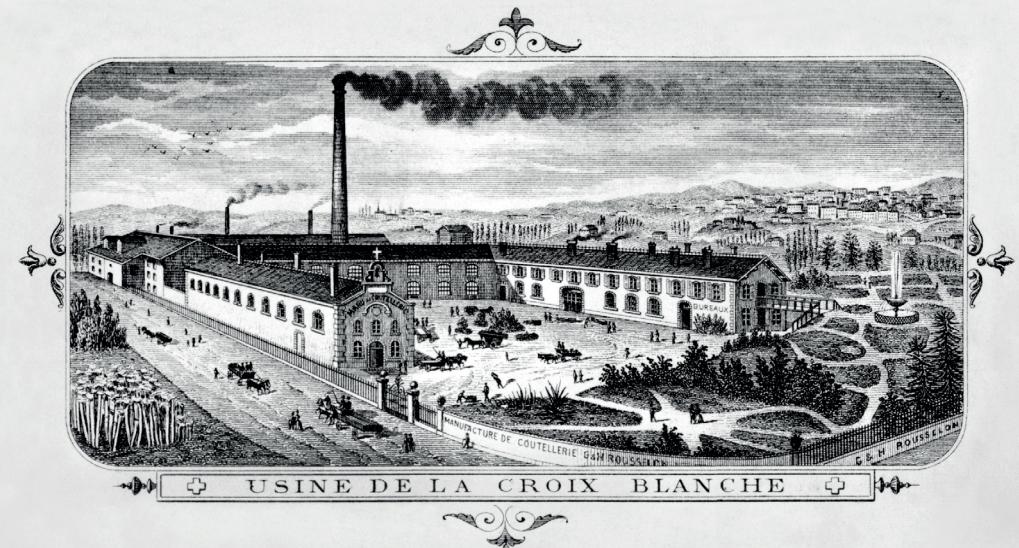


« Chacun de nos couteaux raconte une histoire. Une histoire d'élégance qui se joue du temps et qui sait se réinventer sans jamais se renier... »

PRÈS DE 500 ANS D'HISTOIRE

la renaissance d'une marque de légende

Crée en 1532 par le sieur Dumas, Maître coutelier, la marque 32 Dumas® est un symbole emblématique de la Coutellerie de Cuisine et de la Gastronomie Française. Installée à Thiers, Capitale Française de la Coutellerie, depuis près de 500 ans, comme en atteste le dépôt de son sceau sur la Table de plomb la marque a développé une large gamme de couteaux au fil des ans. Mettant à profit son large savoir-faire coutelier, elle s'est spécialisée dans la fabrication de couteaux de cuisine 100% forgés avec la volonté d'offrir un plaisir et une performance de coupe inégalés. Aujourd'hui la marque 32 Dumas® continue de promouvoir l'excellence de la coutellerie à la française dans le monde et de transformer l'expérience de coupe de tous les Chefs et gastronomes éclairés en introduisant une nouvelle génération de couteaux.



1532

Le Maître Coutelier Dumas fonde la marque en apposant son sceau 32.

1591

Le sceau 32 est apposé par le maître Dumas sur la première table de plomb qui recense l'ensemble des poinçons des maîtres couteliers.

1882

Rachat de la marque et construction de l'usine de la Croix Blanche.

1921

32 Dumas® se développe, s'internationalise et diversifie sa production aux machettes, rasoirs à main et couteaux de poche.

1968

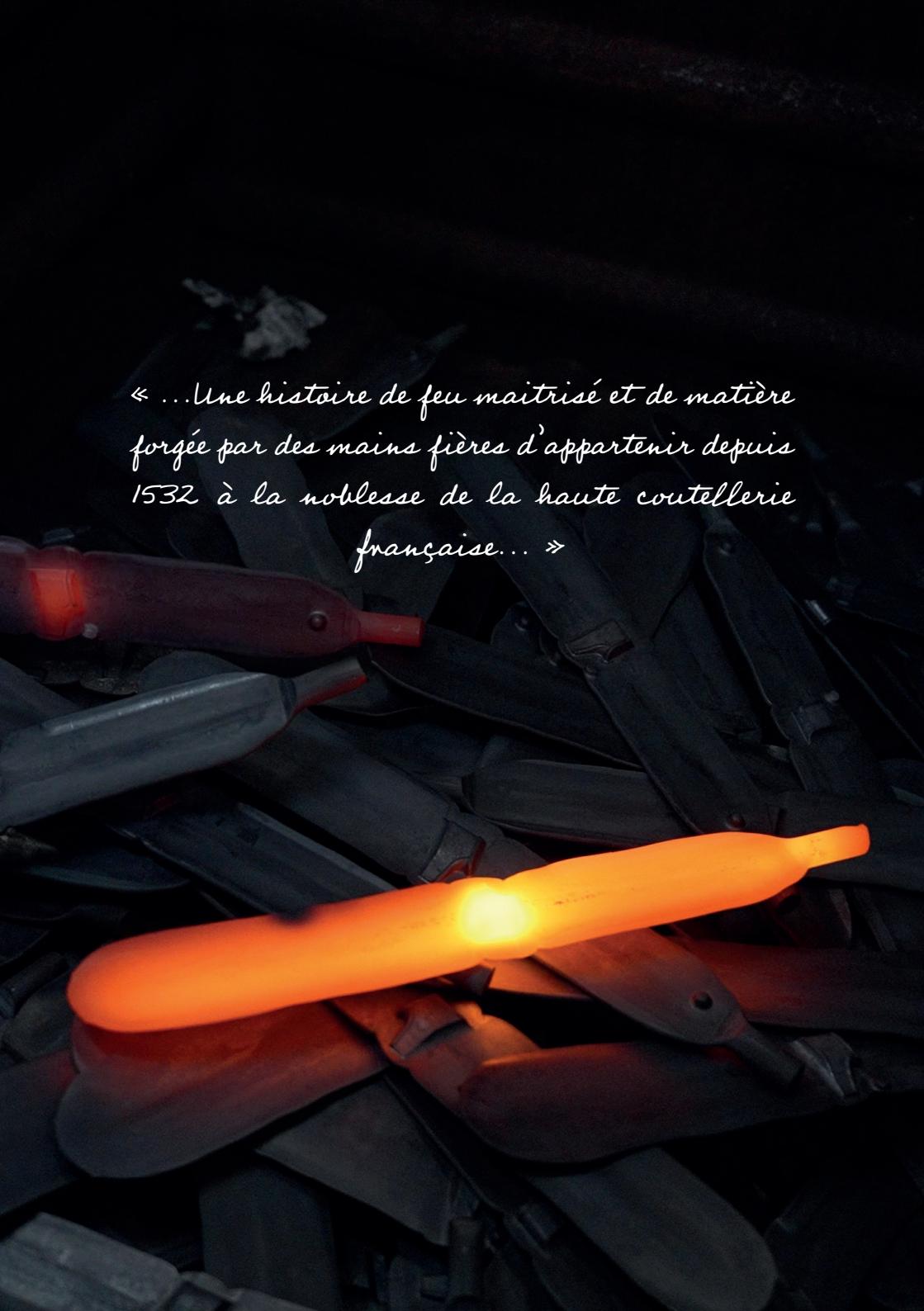
32 Dumas® développe une expertise et se spécialise dans la fabrication de couteaux de cuisine.

2000

32 Dumas® se construit une solide réputation de spécialiste de la coutellerie auprès des professionnels des métiers de bouche.

2024

32 Dumas® ouvre son savoir faire auprès des cuisiniers passionnés à travers une collection de couteaux emblématique : Signature.



« ...Une histoire de feu maîtrisé et de matière forgée par des mains fières d'appartenir depuis 1532 à la noblesse de la haute coutellerie française... »

UNE HISTOIRE DE FORGE

l'excellence du 100% forgé

Ambassadeur et expert de la fabrication 100% forgée, 32 Dumas® forge chacun de ses couteaux dans le même lopin d'acier, incluant la lame, la mitre et la soie. Ainsi, chacun de nos couteaux offre une coupe précise, un équilibre parfait en main et une durabilité inégalée.



Les étapes

- 01.** Lopin refoulé
- 02.** Estampage de la forme
- 03.** Découpage de la forme finale du couteau
- 04.** Perçage de la soie
- 05.** Emouture et polissage manuel
- 06.** Etapes traditionnelles de la fabrication d'un couteau (réyassage, affilage, marquage laser, essuyage, conditionnement)

COUTEAU D'EXCEPTION :

Le tranchant de la lame affilé à la main offre un angle de coupe combiné de 25°. La technique d'affilage manuel 32 Dumas®, permet d'obtenir un tranchant et une résistance à l'abrasion qui ont été certifiés «très bons» par l'institut CATRA, ce qui confère au couteau une durée de vie supérieure par rapport aux techniques d'affilage conventionnelles.

Le chêne vert, une essence de bois issue de forêts européennes gérées de manière responsable. Sa couleur blonde et ses nervures rectilignes apportent un aspect chaleureux.



La frappe porte le sceau de 32 Dumas® et renforce la notion de forge.

Le micarta est un matériau alliant de très fines couches de lin de différentes couleurs compressées entre elles à l'aide d'une résine et bénéficiant d'un polissage miroir.

Signature

La lame en acier inoxydable français 4116N renforcé à l'azote allie la qualité du process du 100% forgé à une excellente dureté de 58-60 HRC.

Le facettage de la mitre, prolongé par une garde concave, apporte un design affirmé et une prise en main parfaite.

Les rivets inox de 4mm apportent discrétion et finesse.

La pointe de manche oblique offre un design moderne et élégant.

« ...Une histoire de technique, de matériaux nobles et de design qui relie tous les amoureux des belles choses et du bel ouvrage... »



COUTEAU D'OFFICE 10 CM

Ce couteau est indispensable pour peeler, épépiner et parer les légumes, couper en dés ou en rondelles de nombreux éléments de préparation.

Sa lame courte et rigide lui permet une grande maniabilité et précision, qui associé au tranchant lisse lui confère une coupe nette et précise.



réf. : 30-936386 • 119€

réf. : 30-936389 • 139€

COUTEAU UNIVERSEL 12 CM

Ce couteau est idéal pour peeler et découper les aliments à peau dure tels que les tomates, les agrumes (citron, orange, pamplemousse).

Sa lame courte et rigide, associée à une denture (modèle déposé) hybride exclusive, lui confère une meilleure accroche sur l'aliment tout en maintenant une coupe nette et précise.



réf. : 30-937386 • 129€

réf. : 30-937389 • 149€

COUTEAU À DÉCOUPER 20 CM

Ce couteau à lame droite et à pointe relevée, empruntée à une forme basque dite Yatagan est parfaitement adapté à la coupe de tous les types de viandes bœuf et volailles.

Sa lame rigide et sa pointe relevée, lui offrent une excellente pénétration ainsi qu'une coupe nette et précise sans déchirure des fibres de la viande.



réf. : 30-936786 • 179€

réf. : 30-936789 • 219€

COUTEAU À PAIN 20 CM

Ce couteau est idéal pour couper en tranches tout type de pains à croûte épaisse ou fine sans aplatis et déchirer la mie.

Sa lame rigide et sa denture (modèle déposé) hybride exclusive lui permettent une excellente accroche sur la croûte et une coupe droite dans la mie du pain pour une tranche nette à chaque instant.



réf. : 30-937186 • 179€

réf. : 30-937189 • 219€

COUTEAU CHEF 15 CM

Ce couteau compact et polyvalent, assure une découpe précise pour divers ingrédients. Son format réduit allie maniabilité et performance digne d'un couteau Chef classique.

Sa lame rigide et sa hauteur idéale assurent une coupe nette et précise, en faisant un outil indispensable pour les cuisiniers à la recherche d'un couteau performant dans un format pratique.



réf. : 30-936486 • 179€

réf. : 30-936489 • 219€

COUTEAU CHEF 20 CM

Ce couteau permet d'émincer, trancher, découper finement tous les ingrédients et notamment les légumes et les herbes ce qui en fait un incontournable de tous les cuisiniers.

Sa grande hauteur de lame et sa garde lui apportent une rigidité et une précision qui lui confèrent une coupe nette.



réf. : 30-936586 • 199€

réf. : 30-936589 • 239€

COUTEAU MINI-SANTOKU 13 CM

Ce couteau polyvalent est parfait pour émincer, trancher et hacher avec précision. Sa lame courte et légère assure une excellente maniabilité, idéale pour préparer légumes, herbes et petits ingrédients.

Sa lame alvéolée limite l'adhérence des aliments, permettant une coupe fluide et rapide. Il est un allié incontournable pour les cuisiniers recherchant précision et efficacité dans un format compact.



réf. : 30-937686 • 179€

réf. : 30-937689 • 219€

COUTEAU SANTOKU 18 CM

Ce couteau dont la forme est inspirée de la coutellerie Japonaise, est idéal pour détailler, découper, émincer les 3 types d'aliments les plus communs : légumes, viandes et poissons.

Sa lame longue et haute à la pointe en biseau rigide lui permet une découpe polyvalente et précise. Ses alvéoles allongées et obliques évitent aux aliments d'adhérer à la lame.



réf. : 30-937886 • 199€

réf. : 30-937889 • 239€

COUTEAU NAKIRI 16 CM

Ce couteau à lame droite est parfaitement adapté pour couper, émincer et hâcher finement. Il est également appelé « couteau pelle » car son bord droit peut faire office de spatule.

Sa lame droite et haute, arrondie en pointe et affûtée manuellement, garantit une coupe fluide. Son manche ergonomique avec garde concave assure un confort optimal, quel que soit le mode de prise en main.



réf. : 30-937986 • 199€

réf. : 30-937989 • 239€

FILET DE SOLE 18 CM

Ce couteau à lame fine et flexible plongeante avec un rayon progressif, est parfaitement adapté pour toutes les coupes délicates nécessitant une lame flexible notamment lever les filets de poissons.

Sa lame étroite et flexible (1 mm d'épaisseur) au tranchant acéré permet de glisser facilement entre la peau, la chair et les arêtes du poisson.



réf. : 30-937586 • 179€

réf. : 30-937589 • 219€



« ...Une histoire que nous voulons partager avec le monde et tous ceux qui veulent maîtriser la coupe avec élégance et précision. »

Rousselon Dumas Sabatier • Route de Baruptel • 63300 THIERS FRANCE

contact@32dumas.fr • www.32dumas.com • @ in



Découvrez notre
savoir-faire en vidéo