


**32** DUMAS®  
DEPUIS 1532 - THIERS



NOS COUTEAUX ONT UNE HISTOIRE



A photograph of three Dumas brand knives with wooden handles and stainless steel blades, arranged diagonally on a dark wooden cutting board. In the background, there are several slices of fresh orange. The knives have the Dumas logo and 'DUMAS' printed on the blades. The scene is set against a dark, textured background.

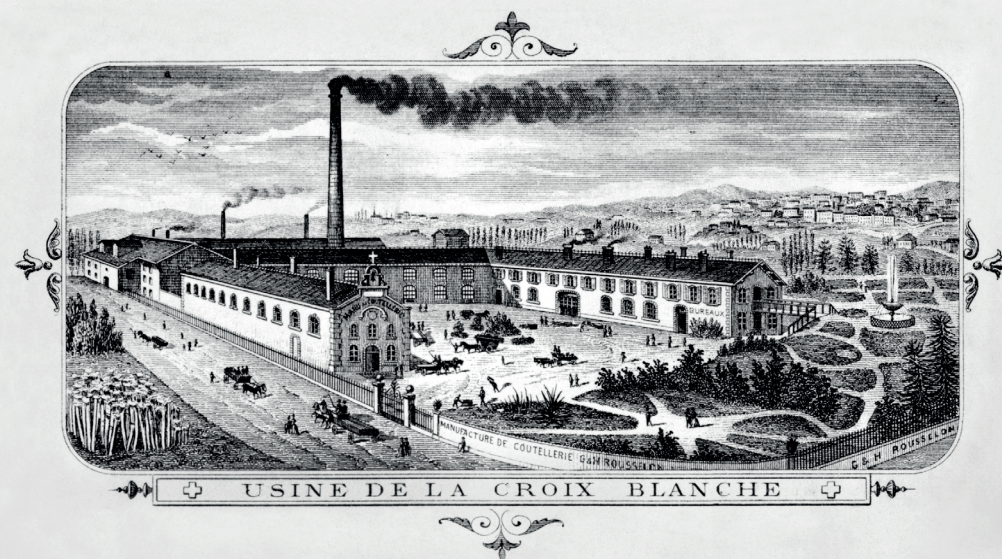
« Chacun de nos  
couteaux raconte une  
histoire. Une histoire  
d'élégance qui se joue du  
temps et qui sait se réinventer  
sans jamais se renier... »



## PRÈS DE 500 ANS D'HISTOIRE

*la renaissance d'une marque de légende*

Créée 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.

## 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.

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.

*« ...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 peler, 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 peler 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€

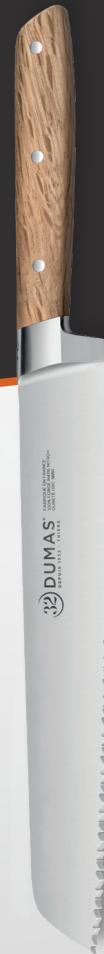


réf. : 30-936789 • 219€

## COUTEAU À PAIN 20 CM

*Ce couteau est idéal pour couper en tranches tout type de pains à croûte épaisse ou fine sans aplatir 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€**

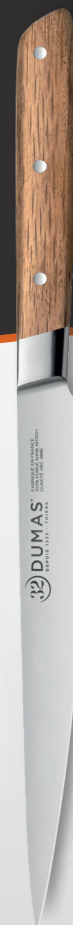


réf. : 30-937989 • **239€**

## 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](http://www.32dumas.com) •  



*Découvrez notre  
savoir-faire en vidéo*