

# Charles Couttier

MAÎTRE ARTISAN COUTELIER



- BOUTIQUE
- ATELIER
- FABRICATION
- PARKING
- VISITES SUR RENDEZ-VOUS



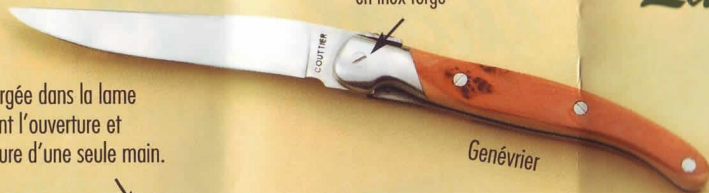
Charles COUTTIER - 63290 PASLIÈRES  
Tél/Fax : 04 73 94 77 09

# Laquiole "Une Main"

► Exclusivité *Charles Coultier*



Mitre massive  
en inox forgé



Genévrier

Abeille forgée dans la lame  
permettant l'ouverture et  
la fermeture d'une seule main.

12 cm fermé



Ebène

Montage  
à vis



Olivier



Amourette



Buis



Bois de rose



Pointe de corne

Lames : Acier inox 12C27 - Cran d'arrêt à platine bloquante. Ressort guilloché main.  
Autres manches : Bois de cerf - Bois de violette - Bois de Gaïac - Ivoire de phacochère

Gaine avec  
chaque couteau

# Le "St-Michel"

► création Charles Coullier



Ailes de l'Archange

# Le "St-Guilhem"

► design P.Y. JAVEL



Manche os

# Le "Tout-usage"

► création Charles Coullier



Proto : R. BELLONNET (Meilleur Ouvrier de France)

# Le "Belen"

Dieu soleil celte

► design M. SECHAL



Ouverture une main

Cran d'arrêt Platine bloquante

# "L'Océan"

► design P. DUGOURD



Coquille St-Jacques ou Dauphin

Bois stabilisé bleu

Etui cuir. Passant horizontal et vertical.

Dessins : P.Y. JAVEL



Toutes lames Acier Inox 12C27

# Couteaux de régions... Couteaux passion ...



Thiers et Laguioles : Tous manches cités précédemment.

Acier fin au carbone (oxydable)

## Les "customs"

Pièces uniques, sur demande seulement



Lame DAMAS INOX ou FORGE CARBONNE  
Mitres DAMAS  
Manches précieux : IVOIRE MAMOUTH  
IVOIRE PHACOCHERE  
OS GIRAFE  
BOIS STABILISES

Personnalisation : lettres anglaises gravées

## Le "compagnon"

Comme son nom l'indique...  
L'indispensable petit "COUTTIER"  
Fermé : 10 cm  
Ouvert : 18 cm

Manches : toutes les essences de bois  
précédemment citées.  
Lame : acier inox 12C27



Steak Microdent (Boîte de 6)



Côte à l'os palissandre (Boîte de 6)



Steak forgé bois stabilisé vert



Steak forgé bois naturel olivier



Steak forgé bois stabilisé bordeaux



Steak forgé bois stabilisé noir



# Belle table Beaux couteaux



Steak FLUO  
Lave vaisselle



Bloc pour  
6 couteaux



Coffret chêne  
6 couteaux



Sommelier Laguiole



Sommelier Thiers

Laguiole de table manche noir  
Lave vaisselle



Laguiole de table manche bois



Laguiole de table manche corne



Thiers de table tout métal  
Lave vaisselle



Thiers de table corne



Thiers de table bois



*Bonne cuisine  
Bons outils.*



Boucher 17 cm



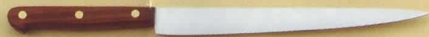
Boucher 15 cm



Saigner 20 cm



Saigner 17 cm



Filet de sole (très souple)



Huître lancette "Pro"



Office Lamina



Fourchette chef



Fourchette bûche



Pain



Désosseur 13 cm



Couperet 16 cm



Office pointu



Bec d'oiseau



Epluchette



Planches à découper

Office idéal forgé 10 cm

Cuisine idéale forgée 15 cm

Cuisine idéale forgée 20 cm

Découper idéal forgé 20 cm

Pain forgé

Jambon alvéolé

Fusil ménage

Fusil pro

Acier forgé. Manche bubinga. Qualité professionnelle.

# Le Chasse

► Spécialité *Charles Couttier*



Ressort forgé et guilloché main  
Abeille ou feuille

Ouvert 23 cm  
Fermé 13 cm  
Poids 220 g



Forte lame épaisseur 4 mm  
Acier inox 12C27 ou carbone XC75 - DAMAS  
Tranchant rasoir. Cran d'arrêt à platine bloquante

Mitre massive forgée  
Inox poli mat

Manches montés à vis  
Tous bois précieux : Ivoire de phacochère - Ivoire de mamouth  
Corne de buffle, corne de cerf ...

Etui cuir.  
Passant oblique.