LOCAU®

Coutellerie - Thiers

Les Couteaux de Poche et Outdoor

Pocket knives & Outdoor

...Passionnément couteaux !
...Passionately knives !

Le couteau Le Thiers® porte le nom de sa ville, capitale française de la coutellerie depuis 7 siècles.

Sa fabrication obéit scrupuleusement à la Jurande, règlement regroupant les critères de qualité des couteaux labellisés Le Thiers®.

C'est un gage absolu de qualité et un produit 100% Français.

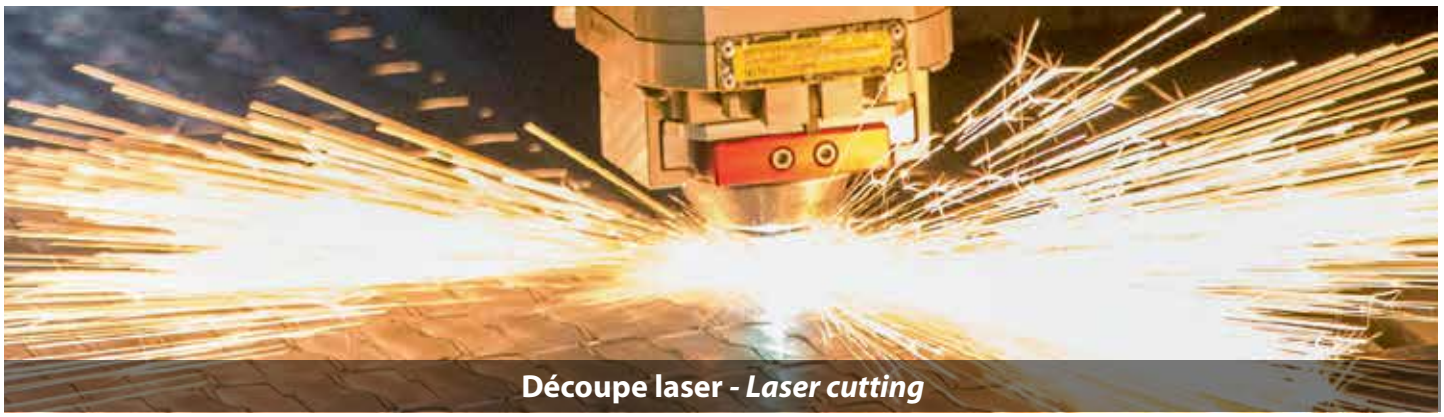
Le Thiers® knife bears the name of its city, the French cutlery capital for 7 centuries.

It is manufactured in strict compliance with a regulation which includes all Le Thiers® labelled knives quality criteria. It is a high quality and 100% made in France product.

① Lame + marquage
② Ressort
③ Platine
④ Tire-bouchon
⑤ Plaquettes
⑥ Fils ou vis

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Technologies et Savoir-faire
Technologies and know-how



Découpe laser - ***Laser cutting***

Forge à chaud - ***Hot forging***

Ajustage - ***Adjustment***

Montage - ***Assembly***

Polissage - ***Polishing***

800 références en stock - ***800 references in stock***

À votre écoute - ***At your service***

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Nos matières en bois naturels

Amourette
Snakewood

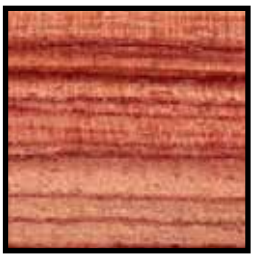
Cade
Juniper

Bocotte
Bocote

Ébène du Gabon
Ebony wood

Bois de violette
Kingwood

If
Longbow wood



Bois de rose
Rosewood

Olivier
Oliver

Bouleau de Norvège
Norway Birchwood

Pistachier
PIstachio

Buis
Boxwood

Ziricotte
Ziricote

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Nos matières en cornes, os et ivoires

Molaire de mammouth
Molar mammoth

Chutes de mammouth stabilisées
Mammoth stabilized molar pieces

Bois de cerf
Deer antlers

Buffle
Buffalo horn

Bélier
Ram horn

Corne blonde Salers
Cow horn

Ivoire de phacochère
Warthog ivory

Os de chameau naturel
Natural camel bone

Os de chameau stabilisés
Stabilized camel bone

Os de chameau teintés
Tiented camel bone

Os de girafe stabilisés
Stabilized giraffe bone

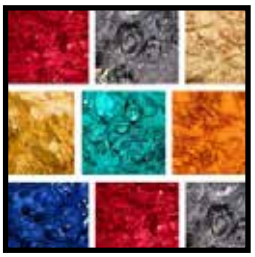
Corne pressée
Compressed horn

Bois et photos non contractuels LOCAU

Nos matières en bois stabilisés

Bouleau
Birch

Hêtre
Beech



Érable
Maple

Peuplier
Poplar

Marronnier
Chestnut

Cep de vigne
Vine

Nos matières minérales

Lave du Puy de Dôme
Lava of Puy de Dôme

Corail rouge
Red coral

Corail tigre
Tiger coral

Nacre
Pearly

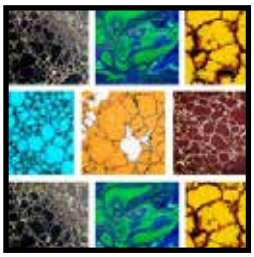
Bois et photos non contractuels LOCAU®

Nos matériaux composites

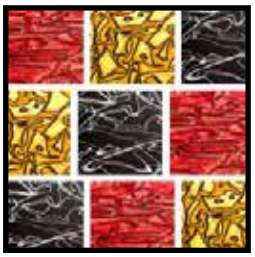
Carbone composite
Composite carbon

Inclusions résinées
Resin inclusions

Elforyn
Synthetic ivory



Pierres reconstituées
Reconstituted stones



Résines acryliques
Acrylic resins

Pigne de pin résinée
Pine pine resin

Nos matières recyclées

Pneu
Tire

Papier compressé
Compressed paper

Yaourt laminé
Laminated yoghurt pots

Bois et photos non contractuels LOCAU

Marquage LASER personnalisé *(quelques exemples ci-dessous)*

Custom LASER marking *(some examples below)*

Réf 9995.MA :
Marquage Laser personnalisé

Custom Laser marking

Bois et photos non contractuels LOCAU ®

Sommaire / *Summary*

Le Thiers - 10 cm Plein manche	10
Le Thiers - 10 cm Mitre Avant	11
Le Thiers - 12 cm en Plein manche	12
Le Thiers - 12 cm avec 2 mitres	13
Le Thiers - 12 cm Mitre Arrière	14
Le Thiers - 12 cm Mitre Avant	15
Le Thiers - 12 cm Plein manche Résine	16
Le Thiers - 14 cm SOLOGNE Plein Manche	17
Le Thiers - 12 cm Matières d'Exception	18
Le Thiers - 12 cm Lame en DAMAS	19
Le Laguiole - 11 cm Plein manche	20
Le Laguiole - 11 cm 2 mitres	21
Le Laguiole - 12 cm Plein manche	22
Le Laguiole - 12 cm 2 mitres	23
Le Laguiole - 12 cm Matières d'EXCEPTION	24
Le Laguiole - 12 cm avec lame DAMAS	25
L'Alpin - 10 cm Mitre avant	26
L'Aurillac - 11 cm	27
Le Basque Yatagan - 12 cm	28
Le London - 10 cm	29
Le Massu - 10 cm	30
Le Mineur - 10 cm	31
Le Poisson Culot - 11 cm	32
Le Pradel - 10 cm	33
Le Rouennais - 11 cm	34
Le Saint-Amans - 11 cm	35
Le Tonneau - 9,5 cm	36
Le Vendetta - 13 cm	37
L'Yssingeaux - 10,5 cm Mitre avant	38
Le Filochard - 10,5 cm Plein manche	39
Le Moustier - Plein manche	40
Le Franc - 11 cm Plein manche	41
Le Liscio - 11cm Plein manche	42
Le Greffoir - 10,5 cm Mitre avant en Laiton	43
La Serpette - 10 cm Plein manche	44
La Serpette - 10 cm Mitre avant en Laiton	45
La Serpette - 11 cm Plein manche	46
La Serpette - 11 cm Mitre avant en Laiton	47
Couteaux Randonnée - 10 cm	48
Couteaux Balade - 11,5 cm	49
Couteaux Cueillette	50
Étuis en cuir	51
Coffrets	52
Présentoir 6 couteaux	53
Vitrine 12 couteaux	54
Dague de chasse Diane - 39 cm	55
Poignard MOUSTIER TALON DROIT - 24 cm	56
Poignard MOUSTIER TALON ROND - 24 cm	57
Poignard RAPTOR - 24 cm	58
Survie / Bushcraft MAXIMUS - 33 cm	59
Pierres à aiguiser NATURELLES	60
Pierres à aiguiser NATURELLES	61
Fusils à aiguiser / Sharpening steels	62
Machines à aiguiser / Sharpening machine	63

Le Thiers - 10 cm Plein manche

Thiers, capitale de la coutellerie française, puise son expérience dans un passé coutelier riche de sept siècles. On y fabrique depuis longtemps de nombreux modèles de couteaux et paradoxalement, les couteliers thiernois ne revendiquaient pas une identité autour d'un couteau qui soit leur porte-parole. C'est de cette réflexion commune qu'est née en 1994 la démarche de création du couteau LE THIERS®. Chaque fabricant qui désire proposer son interprétation du couteau LE THIERS® doit présenter un prototype au Conseil de Jurande et obtenir une autorisation avant de pouvoir lancer toute fabrication.

Thiers, capital of the French cutlery, draws on its experience in a rich Cutler past of seven centuries. Many models of knives have been made there for a long time and paradoxically, the Cutlers Thiernois did not claim an identity around a knife that was their own model. It is form common reflection that was born in 1994 the approach of creating the Knife LE THIERS®. Each manufacturer who wishes proposing us interpretation of the knife the THIERS® must present a prototype to the Board of Jurande and obtain an authorisation before being able to launch any manufacture.

LE THIERS 10 cm Plein manche - POLISSON *Full handle - POLISSON*	SANS tire-bouchon *Without corkscrew*
Amourette - *Snakewood*	4063.AM
Bouleau - *Birchwood*	4063.BD
Buis - *Boxwood*	4063.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4063.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4063.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4063.BV
Ebène - *Ebony wood*	4063.EB
Cade - *Juniper*	4063.GE
If - *Longbow wood*	4063.IF
Olivier - *Oliver*	4063.OL
Pistachier - *Pistachio*	4063.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4063.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4063.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4063.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4063.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4063.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4063.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4063.PH
Inclusions - inclusions resin	4063.IN
Autres matières - Others materials	4063.10
Lame Damas - Damascus blade	4063.DA

Lame aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 2 points par vis à 6 pans - Ressort guilloché main

Blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by hex screw - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Thiers - 10 cm Mitre Avant

Thiers, capitale de la coutellerie française, puise son expérience dans un passé coutelier riche de sept siècles. On y fabrique depuis longtemps de nombreux modèles de couteaux et paradoxalement, les couteliers thiernois ne revendiquaient pas une identité autour d'un couteau qui soit leur porte-parole. C'est de cette réflexion commune qu'est née en 1994 la démarche de création du couteau LE THIERS®. Chaque fabricant qui désire proposer son interprétation du couteau LE THIERS® doit présenter un prototype au Conseil de Jurande et obtenir une autorisation avant de pouvoir lancer toute fabrication.

Thiers, capital of the French cutlery, draws on its experience in a rich Cutler past of seven centuries. Many models of knives have been made there for a long time and paradoxically, the Cutlers Thiernois did not claim an identity around a knife that was their own model. It is form common reflection that was born in 1994 the approach of creating the Knife LE THIERS®. Each manufacturer who wishes proposing us interpretation of the knife the THIERS® must present a prototype to the Board of Jurande and obtain an authorisation before being able to launch any manufacture.

LE THIERS 10 cm Mitre Avant - FISTON *Full handle - FISTON*	SANS tire-bouchon *Without corkscrew*
Amourette - *Snakewood*	4064.AM
Bouleau - *Birchwood*	4064.BD
Buis - *Boxwood*	4064.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4064.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4064.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4064.BV
Ebène - *Ebony wood*	4064.EB
Cade - *Juniper*	4064.GE
If - *Longbow wood*	4064.IF
Olivier - *Oliver*	4064.OL
Pistachier - *Pistachio*	4064.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4064.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4064.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4064.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4064.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4064.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4064.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4064.PH
Inclusions - inclusions resin	4064.IN
Autres matières - Others materials	4064.10
Lame Damas - Damascus blade	4064.DA

Lame aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 2 points par vis à 6 pans - Ressort guilloché main

Blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by hex screw - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Thiers - 12 cm en Plein manche

Thiers, capitale de la coutellerie française, puise son expérience dans un passé coutelier riche de sept siècles. On y fabrique depuis longtemps de nombreux modèles de couteaux et paradoxalement, les couteliers thiernois ne revendiquaient pas une identité autour d'un couteau qui soit leur porte-parole. C'est de cette réflexion commune qu'est née en 1994 la démarche de création du couteau LE THIERS®. Chaque fabricant qui désire proposer son interprétation du couteau LE THIERS® doit présenter un prototype au Conseil de Jurande et obtenir une autorisation avant de pouvoir lancer toute fabrication.

Thiers, capital of the French cutlery, draws on its experience in a rich Cutler past of seven centuries. Many models of knives have been made there for a long time and paradoxically, the Cutlers Thiernois did not claim an identity around a knife that was their own model. It is form common reflection that was born in 1994 the approach of creating the Knife LE THIERS®. Each manufacturer who wishes proposing us interpretation of the knife the THIERS® must present a prototype to the Board of Jurande and obtain an authorisation before being able to launch any manufacture.

	LE THIERS 12 cm Plein manche - POTE *Full handle - POTE*	SANS tire-bouchon *Without corkscrew*	AVEC tire-bouchon *With corkscrew*
Avec bélière	Amourette - *Snakewood*	4024.AM	4026.AM
	Bouleau - *Birchwood*	4024.BD	4026.BD
	Buis - *Boxwood*	4024.BI	4026.BI
	Bocote - *Mexican rosewood*	4024.BO	4026.BO
	Bois de Rose - *Rosewood*	4024.BR	4026.BR
	Bois de Violette - *Kingwood*	4024.BV	4026.BV
	Ebène - *Ebony wood*	4024.EB	4026.EB
	Cade - *Juniper*	4024.GE	4026.GE
	If - *Longbow wood*	4024.IF	4026.IF
	Genet - Genet	4024.GT	4026.GT
	Olivier - *Oliver*	4024.OL	4026.OL
	Pistachier - *Pistachio*	4024.PI	4026.PI
	Ziricotte - *Ziricote*	4024.ZI	4026.ZI
Sans bélière	Corne de bélier - *Ram horn*	4024.BE	4026.BE
	Corne blonde - *Cow horn*	4024.BL	4026.BL
	Corne de buffle - *Buffalo horn*	4024.BU	4026.BU
	Bois de Cerf - *Deer antlers*	4024.CE	4026.CE
	Corne pressée - *Compressed horn*	4024.CP	4026.CP
	Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4024.PH	4026.PH
	Inclusions - inclusions resin	4024.IN	4026.IN
	Lave du Puy de Dôme - Lava from France	4024-LA	
	Autres matières - Others materials	4024.12	4026.12
	Lame Damas - Damascus blade	4024.DA	4026.DA

Lame aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 3 points par vis à 6 pans - Ressort guilloché main

Blade matt appearance - Stainless steel 12C27 _ Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by hex screw - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Thiers - 12 cm avec 2 mitres

Thiers, capitale de la coutellerie française, puise son expérience dans un passé coutelier riche de sept siècles. On y fabrique depuis longtemps de nombreux modèles de couteaux et paradoxalement, les couteliers thiernois ne revendiquaient pas une identité autour d'un couteau qui soit leur porte-parole. C'est de cette réflexion commune qu'est née en 1994 la démarche de création du couteau LE THIERS®. Chaque fabricant qui désire proposer son interprétation du couteau LE THIERS® doit présenter un prototype au Conseil de Jurande et obtenir une autorisation avant de pouvoir lancer toute fabrication.

Thiers, capital of the French cutlery, draws on its experience in a rich Cutler past of seven centuries. Many models of knives have been made there for a long time and paradoxically, the Cutlers Thiernois did not claim an identity around a knife that was their own model. It is form common reflection that was born in 1994 the approach of creating the Knife LE THIERS®. Each manufacturer who wishes proposing us interpretation of the knife the THIERS® must present a prototype to the Board of Jurande and obtain an authorisation before being able to launch any manufacture.

LE THIERS 12 cm 2 mitres - SMART *2 bolsters - SMART*	SANS tire-bouchon *Without corkscrew*	AVEC tire-bouchon *With corkscrew*
Amourette - *Snakewood*	4025.AM	4027.AM
Bouleau - *Birchwood*	4025.BD	4027.BD
Buis - *Boxwood*	4025.BI	4027.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4025.BO	4027.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4025.BR	4027.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4025.BV	4027.BV
Ebène - *Ebony wood*	4025.EB	4027.EB
Cade - *Juniper*	4025.GE	4027.GE
Genet - Genet	4025.GT	4027.GT
If - *Longbow wood*	4025.IF	4027.IF
Olivier - *Oliver*	4025.OL	4027.OL
Pistachier - *Pistachio*	4025.PI	4027.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4025.ZI	4027.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4025.BE	4027.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4025.BL	4027.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4025.BU	4027.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4025.CE	4027.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4025.CP	4027.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4025.PH	4027.PH
Inclusions - inclusions resin	4025.IN	4027.IN
Autres matières - Others materials	4025.12	4027.12
Lame Damas - Damascus blade	4025.DA	4027.DA

Lame aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 2 points par vis à 6 pans - Ressort guilloché main

Blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by hex screw - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Thiers - 12 cm Mitre Arrière

Thiers, capitale de la coutellerie française, puise son expérience dans un passé coutelier riche de sept siècles. On y fabrique depuis longtemps de nombreux modèles de couteaux et paradoxalement, les couteliers thiernois ne revendiquaient pas une identité autour d'un couteau qui soit leur porte-parole. C'est de cette réflexion commune qu'est née en 1994 la démarche de création du couteau LE THIERS®. Chaque fabricant qui désire proposer son interprétation du couteau LE THIERS® doit présenter un prototype au Conseil de Jurande et obtenir une autorisation avant de pouvoir lancer toute fabrication.

Thiers, capital of the French cutlery, draws on its experience in a rich Cutler past of seven centuries. Many models of knives have been made there for a long time and paradoxically, the Cutlers Thiernois did not claim an identity around a knife that was their own model. It is form common reflection that was born in 1994 the approach of creating the Knife LE THIERS®. Each manufacturer who wishes proposing us interpretation of the knife the THIERS® must present a prototype to the Board of Jurande and obtain an authorisation before being able to launch any manufacture.

LE THIERS 12 cm Mitre Arrière - MILORD *One back bolster - MILORD*	SANS tire-bouchon *Without corkscrew*	AVEC tire-bouchon *With corkscrew*
Amourette - *Snakewood*	4010.AM	4011.AM
Bouleau - *Birchwood*	4010.BD	4011.BD
Buis - *Boxwood*	4010.BI	4011.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4010.BO	4011.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4010.BR	4011.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4010.BV	4011.BV
Ebène - *Ebony wood*	4010.EB	4011.EB
Cade - *Juniper*	4010.GE	4011.GE
Genet - Genet	4010.GT	4011.GT
If - *Longbow wood*	4010.IF	4011.IF
Olivier - *Oliver*	4010.OL	4011.OL
Pistachier - *Pistachio*	4010.PI	4011.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4010.ZI	4011.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4010.BE	4011.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4010.BL	4011.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4010.BU	4011.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4010.CE	4011.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4010.CP	4011.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4010.PH	4011.PH
Inclusions - inclusions resin	4010.IN	4011.IN
Autres matières - Others materials	4010.12	4011.12
Lame Damas - Damascus blade	4010.DA	4011.DA

Lame aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 3 points par vis à 6 pans - Ressort guilloché main

Blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by hex screw - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Thiers - 12 cm Mitre Avant

Thiers, capitale de la coutellerie française, puise son expérience dans un passé coutelier riche de sept siècles. On y fabrique depuis longtemps de nombreux modèles de couteaux et paradoxalement, les couteliers thiernois ne revendiquaient pas une identité autour d'un couteau qui soit leur porte-parole. C'est de cette réflexion commune qu'est née en 1994 la démarche de création du couteau LE THIERS®. Chaque fabricant qui désire proposer son interprétation du couteau LE THIERS® doit présenter un prototype au Conseil de Jurande et obtenir une autorisation avant de pouvoir lancer toute fabrication.

Thiers, capital of the French cutlery, draws on its experience in a rich Cutler past of seven centuries. Many models of knives have been made there for a long time and paradoxically, the Cutlers Thiernois did not claim an identity around a knife that was their own model. It is form common reflection that was born in 1994 the approach of creating the Knife LE THIERS®. Each manufacturer who wishes proposing us interpretation of the knife the THIERS® must present a prototype to the Board of Jurande and obtain an authorisation before being able to launch any manufacture.

LE THIERS 12 cm Mitre Avant - ELEGANT *One front bolster - ELEGANT*	SANS tire-bouchon *Without corkscrew*	AVEC tire-bouchon *With corkscrew*
Amourette - *Snakewood*	4013.AM	4014.AM
Bouleau - *Birchwood*	4013.BD	4014.BD
Buis - *Boxwood*	4013.BI	4014.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4013.BO	4014.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4013.BR	4014.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4013.BV	4014.BV
Ebène - *Ebony wood*	4013.EB	4014.EB
Cade - *Juniper*	4013.GE	4014.GE
Genet - Genet	4013.GT	4014.GT
If - *Longbow wood*	4013.IF	4014.IF
Olivier - *Oliver*	4013.OL	4014.OL
Pistachier - *Pistachio*	4013.PI	4014.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4013.ZI	4014.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4013.BE	4014.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4013.BL	4014.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4013.BU	4014.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4013.CE	4014.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4013.CP	4014.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4013.PH	4014.PH
Inclusions - inclusions resin	4013.IN	4014.IN
Autres matières - Others materials	4013.12	4014.12
Lame Damas - Damascus blade	4013.DA	4014.DA

Lame aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 2 points par vis à 6 pans - Ressort guilloché main

Blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by hex screw - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Thiers - 12 cm Plein manche Résine

Réf 4024-IN19 : Manche en résine - Inclusion Sanglier - Lame en inox 12C27
Handle resin - wild boar- Stainless steel blade 12C27

Réf 4024-IN18 : Manche en résine - Inclusion Bécasse - Lame en inox 12C27
Handle resin - Woodcock - Stainless steel blade 12C27

Réf 4024-IN20 : Manche en résine - Inclusion Chevreuil - Lame en inox 12C27
Handle resin - Deer - Stainless steel blade 12C27

Réf 4024-IN22 : Manche en résine - Inclusion Lièvre - Lame en inox 12C27*Handle mammoth with a*
Handle resin - Hare - Stainless steel blade 12C27

Réf 4024-IN11 : Manche en résine - Inclusion Plumes - Lame en inox 12C27
Handle resin - Feathers - Stainless steel blade 12C27

Réf 4024-IN23 : Manche en résine - Inclusion Truite + Mouche de pêcheur - Lame en inox 12C27
Handle resin - Trout + Fishing fly - Stainless steel blade 12C27

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Thiers - 14 cm SOLOGNE Plein Manche

Option crantage

Thiers, capitale de la coutellerie française, puise son expérience dans un passé coutelier riche de sept siècles. On y fabrique depuis longtemps de nombreux modèles de couteaux et paradoxalement, les couteliers thiernois ne revendiquaient pas une identité autour d'un couteau qui soit leur porte-parole. C'est de cette réflexion commune qu'est née en 1994 la démarche de création du couteau LE THIERS®. Chaque fabricant qui désire proposer son interprétation du couteau LE THIERS® doit présenter un prototype au Conseil de Jurande et obtenir une autorisation avant de pouvoir lancer toute fabrication.

Thiers, capital of the French cutlery, draws on its experience in a rich Cutler past of seven centuries. Many models of knives have been made there for a long time and paradoxically, the Cutlers Thiernois did not claim an identity around a knife that was their own model. It is form common reflection that was born in 1994 the approach of creating the Knife LE THIERS®. Each manufacturer who wishes proposing us interpretation of the knife the THIERS® must present a prototype to the Board of Jurande and obtain an authorisation before being able to launch any manufacture.

Lame aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 3 points par vis à 6 pans - Ressort guilloché main

Blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by hex screw - Guilloched spine by hand

LE THIERS 14 cm Plein Manche - SOLOGNE *Full handle - SOLOGNE*	SANS crantage *Without teeth*	AVEC crantage *With teeth*
Amourette - *Snakewood*	4028.AM	4029.AM
Bouleau - *Birchwood*	4028.BD	4029.BD
Buis - *Boxwood*	4028.BI	4029.BDI
Bocote - *Mexican rosewood*	4028.BO	4029.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4028.BR	4029.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4028.BV	4029.BV
Ebène - *Ebony wood*	4028.EB	4029.EB
Cade - *Juniper*	4028.GE	4029.GE
Genet - Genet	4028.GT	4029.GT
If - *Longbow wood*	4028.IF	4029.IF
Olivier - *Oliver*	4028.OL	4029.OL
Pistachier - *Pistachio*	4028.PI	4029.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4028.ZI	4029.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4028.BE	4029.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4028.BL	4029.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4028.BU	4029.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4028.CE	4029.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4028.CP	4029.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4028.PH	4029.PH
Inclusions - *Inclusions resin*	4028.IN	4029.IN
Autres matières - Others materials	4028.14	4029.14
Lame Damas - Damascus blade	4028.DA	4029.DA

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Thiers - 12 cm Matières d'EXCEPTION

Réf 4024.12 MA : Manche en mammouth reconstitué avec une mitre en corne de buffle et une lame en inox 12 C27
Handle mammoth with a bolster in buffalo and a stainless steel blade 12C27

Réf 4024 IN14 : Manche en résine avec inclusions de pièces d'horlogerie et une lame en inox 12 C27
Resin handle with timepiece inclusions and stainless steel blade 12C27

Réf 4025.12 : Manche en Ivoire de phacochère avec mitres en noyer et une lame en inox 12 C27
Ivory warthog handle with walnut bolsters and stainless steel blade 12C27

Réf 4024.12 FI : Manche en Fibre de carbone et une lame en inox 12 C27
Carbon fibre handle and stainless steel blade 12C27

Réf 4024.12 CO : Manche en Cartoune Dentelle et une lame en inox 12 C27
Handle in Lace cardboard and a stainless steel blade 12 C27

Réf 4024.IN : Manche en résine Cep de vigne et une lame en inox 12 C27
Resin handle including vine wood and stainless steel blade 12C27

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Thiers - 12 cm Lame en DAMAS

Réf 4024.DA IN : Manche en résine avec inclusions pigne de pin et une lame DAMAS forgé artisanalement
Resin handle with pine cone inclusions and a handmade Damascus Blade

Réf 4013.DA MA : Manche en ivoire de mammouth avec une mitre en ivoire de phacochère et une lame DAMAS forgé artisanalement
Mammoth Ivory handle with a warthog ivory MITRE and a handmade Damascus Blade

Réf 4024.DA LA : Manche en lave du Puy de Dome et une lame DAMAS forgé artisanalement
Handle made with lava from the volcanoes of the center of France and a Damascus Blade forged handmade

Réf 4024.DA CH : Manche en os de chameau strié et une lame DAMAS forgé artisanalement
Stained camel bone handle and a handmade Damascus Blade

Réf 4024.DA GE : Manche en loupe de genévrier et une lame DAMAS forgé artisanalement
Handle in juniper magnifier and a handmade Damascus Blade

Réf 4024.DA MA : Manche fabriqué avec des chutes d'ivoire de mammouth dans la résine et lame DAMAS forgé artisanalement
Handle made with mammoth ivory shavings in resin and a handmade Damascus Bladeand a handmade Damascus Blade

Le Laguiole - 11 cm Plein manche

C'est un des couteaux les plus connus dans le monde. Il a été créé à la fin du 19e siècle dans la ville de LAGUIOLE et comme la plupart des couteaux régionaux, il a été le compagnon indispensable du monde rural. il va suivre l'exode des auvergnats vers PARIS au début du 20ème siècle et les Auvergnats de Paris formant à cette période la communauté immigrante la plus importante de la capitale vont contribuer à sa notoriété. A partir des années 1980, il devient un étendard du savoir vivre à la française et reste encore à ce jour un gage d'authenticité et de qualité aux yeux de nombreux touristes étrangers.

It is one of the most famous knives in the world. It was created in the late 19th century in the town of LAGUIOLE and like most regional knives, it was the much-needed partner of the rural world. It will follow the Auvergnats exodus to Paris at the beginning of the 20th century. Auvergnats of Paris formed at this time the most important immigrant community of the French capital and it will contribute the LAGUIOLE notoriety. From 1980's, it became a standard of the know how to live the French way and still remains to that day a pledge of authenticity and quality in the eyes of many foreign tourists.

LE LAGUIOLE 11 cm Plein manche *Full handle 11 cm*	Mouche FORGÉE (3 vis) *Forged bee (3 screw)*	Mouche SOUDÉE (3 fils) *Welded bee (3 wires)*
Amourette - *Snakewood*	4046.AM	4046. SOU.AM
Bouleau - *Birchwood*	4046.BD	4046.SOU.BD
Buis - *Boxwood*	4046.BI	4046.SOU.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4046.BO	4046.SOU.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4046.BR	4046.SOU.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4046.BV	4046.SOU.BV
Ebène - *Ebony wood*	4046.EB	4046.SOU.EB
Cade - *Juniper*	4046.GE	4046.SOU.GE
Genet - Genet	4046.GT	4046.SOU.GT
If - *Longbow wood*	4046.IF	4046.SOU.IF
Olivier - *Oliver*	4046.OL	4046.SOU.OL
Pistachier - *Pistachio*	4046.PI	4046.SOU.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4046.ZI	4046.SOU.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4046.BE	4046.SOU.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4046.BL	4046.SOU.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4046.BU	4046.SOU.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4046.CE	4046.SOU.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4046.CP	4046.SOU.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4046.PH	4046.SOU.PH
Autres matières - Others materials	4046.11	4046.SOU
Lame Damas - Damascus blade	4046.DA	

Lame aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 3 points par vis ou fil - Ressort guilloché main

Blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by hex screw or wire - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Laguiole - 11 cm 2 mitres

C'est un des couteaux les plus connus dans le monde. Il a été créé à la fin du 19e siècle dans la ville de LAGUIOLE et comme la plupart des couteaux régionaux, il a été le compagnon indispensable du monde rural. il va suivre l'exode des auvergnats vers PARIS au début du 20ème siècle et les Auvergnats de Paris formant à cette période la communauté immigrante la plus importante de la capitale vont contribuer à sa notoriété. A partir des années 1980, il devient un étendard du savoir vivre à la française et reste encore à ce jour un gage d'authenticité et de qualité aux yeux de nombreux touristes étrangers.

It is one of the most famous knives in the world. It was created in the late 19th century in the town of LAGUIOLE and like most regional knives, it was the much-needed partner of the rural world. It will follow the Auvergnats exodus to Paris at the beginning of the 20th century. Auvergnats of Paris formed at this time the most important immigrant community of the French capital and it will contribute the LAGUIOLE notoriety. From 1980's, it became a standard of the know how to live the French way and still remains to that day a pledge of authenticity and quality in the eyes of many foreign tourists.

LE LAGUIOLE 11 cm 2 mitres *2 bolsters 11 cm*	Mouche FORGÉE (2 vis) *Forged bee (2 screw)*	Mouche SOUDÉE (3 fils) *Welded bee (3 wires)*
Amourette - *Snakewood*	4048.AM	4048. SOU.AM
Bouleau - *Birchwood*	4048.BD	4048.SOU.BD
Buis - *Boxwood*	4048.BI	4048.SOU.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4048.BO	4048.SOU.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4048.BR	4048.SOU.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4048.BV	4048.SOU.BV
Ebène - *Ebony wood*	4048.EB	4048.SOU.EB
Cade - *Juniper*	4048.GE	4048.SOU.GE
Genet - Genet	4048.GT	4048.SOU.GT
If - *Longbow wood*	4048.IF	4048.SOU.IF
Olivier - *Oliver*	4048.OL	4048.SOU.OL
Pistachier - *Pistachio*	4048.PI	4048.SOU.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4048.ZI	4048.SOU.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4048.BE	4048.SOU.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4048.BL	4048.SOU.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4048.BU	4048.SOU.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4048.CE	4048.SOU.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4048.CP	4048.SOU.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4048.PH	4048.SOU.PH
Autres matières - Others materials	4048.11	4048.SOU
Lame Damas - Damascus blade	4048.DA	

Lame aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées par vis ou par fil - Ressort guilloché main

Blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed by hex screw or wire - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Laguiole - 12 cm Plein manche

C'est un des couteaux les plus connus dans le monde. Il a été créé à la fin du 19e siècle dans la ville de LAGUIOLE et comme la plupart des couteaux régionaux, il a été le compagnon indispensable du monde rural. il va suivre l'exode des auvergnats vers PARIS au début du 20ème siècle et les Auvergnats de Paris formant à cette période la communauté immigrante la plus importante de la capitale vont contribuer à sa notoriété. A partir des années 1980, il devient un étendard du savoir vivre à la française et reste encore à ce jour un gage d'authenticité et de qualité aux yeux de nombreux touristes étrangers.

It is one of the most famous knives in the world. It was created in the late 19th century in the town of LAGUIOLE and like most regional knives, it was the much-needed partner of the rural world. It will follow the Auvergnats exodus to Paris at the beginning of the 20th century. Auvergnats of Paris formed at this time the most important immigrant community of the French capital and it will contribute the LAGUIOLE notoriety. From 1980's, it became a standard of the know how to live the French way and still remains to that day a pledge of authenticity and quality in the eyes of many foreign tourists.

LE LAGUIOLE 12 cm Plein manche *Full handle 12 cm*	Mouche FORGÉE (3 vis) *Forged bee* (3 screw)	Mouche SOUDÉE (3 fils) *Welded bee (3 wires)*
Amourette - *Snakewood*	4047.AM	4047. SOU.AM
Bouleau - *Birchwood*	4047.BD	4047.SOU.BD
Buis - *Boxwood*	4047.BI	4047.SOU.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4047.BO	4047.SOU.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4047.BR	4047.SOU.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4047.BV	4047.SOU.BV
Ebène - *Ebony wood*	4047.EB	4047.SOU.EB
Cade - *Juniper*	4047.GE	4047.SOU.GE
Genet - Genet	4047.GT	4047.SOU.GT
If - *Longbow wood*	4047.IF	4047.SOU.IF
Olivier - *Oliver*	4047.OL	4047.SOU.OL
Pistachier - *Pistachio*	4047.PI	4047.SOU.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4047.ZI	4047.SOU.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4047.BE	4047.SOU.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4047.BL	4047.SOU.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4047.BU	4047.SOU.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4047.CE	4047.SOU.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4047.CP	4047.SOU.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4047.PH	4047.SOU.PH
Autres matières - Others materials	4047.12	4047.SOU
Lame Damas - Damascus blade	4047.DA	

Lame aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 3 points par vis ou par fils - Ressort guilloché main

Blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC- Lateral sides fixed on 3 points by hex screw or wire - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Le Laguiole - 12 cm 2 mitres

C'est un des couteaux les plus connus dans le monde. Il a été créé à la fin du 19e siècle dans la ville de LAGUIOLE et comme la plupart des couteaux régionaux, il a été le compagnon indispensable du monde rural. il va suivre l'exode des auvergnats vers PARIS au début du 20ème siècle et les Auvergnats de Paris formant à cette période la communauté immigrante la plus importante de la capitale vont contribuer à sa notoriété. A partir des années 1980, il devient un étendard du savoir vivre à la française et reste encore à ce jour un gage d'authenticité et de qualité aux yeux de nombreux touristes étrangers.

It is one of the most famous knives in the world. It was created in the late 19th century in the town of LAGUIOLE and like most regional knives, it was the much-needed partner of the rural world. It will follow the Auvergnats exodus to Paris at the beginning of the 20th century. Auvergnats of Paris formed at this time the most important immigrant community of the French capital and it will contribute the LAGUIOLE notoriety. From 1980's, it became a standard of the know how to live the French way and still remains to that day a pledge of authenticity and quality in the eyes of many foreign tourists.

LE LAGUIOLE 12 cm 2 mitres *2 bolsters 12 cm*	Mouche FORGÉ (2 VIS) *Forged bee (2 screw)*		Mouche SOUDÉE (2 fils) *Welded bee (2 wires)*	
	Sans tire-bouchon *Without corkscrew*	Avec tire-bouchon *With corkscrew*	Sans tire-bouchon *Without corkscrew*	Avec tire-bouchon *With corkscrew*
Amourette *Snakewood*	4049.AM	4050.AM	4049. SOU.AM	4050. SOU.AM
Bouleau - *Birchwood*	4049.BD	4050.BD	4049.SOU.BD	4050.SOU.BD
Buis - *Boxwood*	4049.BI	4050.BI	4049.SOU.BI	4050.SOU.BI
Bocote *Mexican rosewood*	4049.BO	4050.BO	4049.SOU.BO	4050.SOU.BO
Bois de Rose *Rosewood*	4049.BR	4050.BR	4049.SOU.BR	4050.SOU.BR
Bois de Violette *Kingwood*	4049.BV	4050.BV	4049.SOU.BV	4050.SOU.BV
Ebène - *Ebony wood*	4049.EB	4050.EB	4049.SOU.EB	4050.SOU.EB
Cade - *Juniper*	4049.GE	4050.GE	4049.SOU.GE	4050.SOU.GE
Genet - Genet	4049.GT	4050.GT	4049.SOU.GT	4050.SOU.GT
If - *Longbow wood*	4049.IF	4050.IF	4049.SOU.IF	4050.SOU.IF
Olivier - *Oliver*	4049.OL	4050.OL	4049.SOU.OL	4050.SOU.OL
Pistachier - *Pistachio*	4049.PI	4050.PI	4049.SOU.PI	4050.SOU.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4049.ZI	4050.ZI	4049.SOU.ZI	4050.SOU.ZI
Corne de bélier *Ram horn*	4049.BE	4050.BE	4049.SOU.BE	4050.SOU.BE
Corne blonde - Cow horn	4049.BL	4050.BL	4049.SOU.BL	4050.SOU.BL
Corne de buffle *Buffalo horn*	4049.BU	4050.BU	4049.SOU.BU	4050.SOU.BU
Bois de Cerf *Deer antlers*	4049.CE	4050.CE	4049.SOU.CE	4050.SOU.CE
Corne pressée *Compressed horn*	4049.CP	4050.CP	4049.SOU.CP	4050.SOU.CP
Ivoire de phacochère *Warthog ivory*	4049.PH	4050.PH	4049.SOU.PH	4050.SOU.PH
Autres matières *Others materials*	4049.12	4050.12	4049.SOU	4050.SOU
Lame Damas *Damascus blade*	4049.DA	4050.DA		

Lame aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées par vis ou fils - Ressort guilloché main

Blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed by hex screw or wire - Guilloched spine by hand

Le Laguiole - 12 cm Matières d' EXCEPTION

Réf 4049.12 MA : Manche en molaire de mammouth stabilisé avec deux mitres en ivoire de phacochère et une lame en inox 12 C27
Handle manufactured in mammoth molar with warthog ivory bolsters and a stainless steel blade 12C27

Réf 4047.12 FI : Manche en fibre de carbone et une lame en inox 12 C27
Carbon fibre handle and stainless steel blade 12C27

Réf 4047.12 IV : Manche en os blanc et une lame en inox 12 C27
White bone handle and stainless steel blade 12C27

Réf 4047.12 MA : Manche en loupe de marronnier et une lame en inox 12 C27
Chestnut tree handle and stainless steel blade 12C27

Réf 4047.12 GI : Manche en os de girafe teinté et une lame en inox 12 C27
Tinted giraffe bone handle and stainless steel blade 12 C27

Réf 4047.12 ER : Manche en hêtre échauffé debout et une lame en inox 12 C27
Handle manufactured in maple heated and stainless steel blade 12C27

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Le Laguiole - 12 cm avec lame DAMAS

Réf 4049.DA-MA : Laguiole de 12 cm - Manche en molaire de mammouth et 2 mitres en ivoire de phacochère - Lame DAMAS 56 HRC et mouche forgée - Guillochage main. Fermeture par cran plat - Cotes fixées sur 3 points par fil

Mammoth molar handle and 2 warthog ivory bolsters - DAMAS blade 56 HRC and forged bee - Guilloche hand. Closing by flat notch - Dimensions fixed on 3 points by stainless wire.

Mouche forgée et ciselée manuellement

Forged bee and manually chiselled

Lame damas artisanale forgée à l'unité.

Artisanal damascus forge blade unit.

Bois et photos non contractuels LOCAU

L'Alpin - 10 cm Mitre avant

Également connu dans les catalogues sous le nom de «Montagnard» ou parfois même de «Savoyard», son apparition date du début du 20e siècle (période proche à celle du couteau Opinel). Par contre, il se différencie par ses finitions de son cousin savoyard par son manche plat, sa mitre et surtout par son ressort. Sa lame de type Yatagan est usuellement fabriqué avec un talon, le manche est souvent réalisé dans un bois et plus rarement en corne.

À noter que dans les Alpes italiennes, le couteau « Marietti » est visiblement issu de la même inspiration.

Also known in the catalogs under the name of «Montagnard « or sometimes even of « Savoyard », its appearance dates from the beginning of the 20th century (to the period near to the Opinel knife creation). On the other hand, it differs by its finishes of its Savoyard cousin by its flat handle, its mitre and especially by its spring. Its Yatagan type blade is usually made with a heel and the handle is often made in wood and more rarely in horn.

It should be noted that in the Italian Alps, the knife « Marietti » is obviously from the same inspiration.

L'ALPIN 10 cm Mitre avant *Front bolster*	
Amourette - *Snakewood*	4004.AM
Bouleau - *Birchwood*	4004.BD
Buis - *Boxwood*	4004.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4004.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4004.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4004.BV
Ebène - *Ebony wood*	4004.EB
Cade - *Juniper*	4004.GE
Genet - Genet	4004.GT
If - *Longbow wood*	4004.IF
Olivier - *Oliver*	4004.OL
Pistachier - *Pistachio*	4004.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4004.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4004.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4004.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4004.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4004.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4004.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4004.PH
Autres matières - Others materials	4004.10
Lame Damas - Damascus blade	4004.DA

Lame de 9 cm aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 3 points par fil inox - Ressort guilloché main

9 cm blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by stainless steel wire - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU®

L'Aurillac - 11 cm

Ce couteau porte le nom de la capitale de la Haute Auvergne, chef lieu du département du Cantal, il était l'outil du quotidien des éleveurs de la région. Avec sa lame pointue et très robuste les bergers et les vachers l'utilisaient pour réparer les harnais en cuir et travailler des objets en bois (manches de râteaux et de divers outils, fabrication de paniers…). Ce couteau serait apparu à la fin du 18e siècle (donc avant le LAGUIOLE) et la ville d'Aurillac comptait une douzaine d'atelier de coutellerie au milieu du 19e siècle.

This knife is name after the capital of Haute Auvergne, region of central France, it was the breeders' daily tool. With its sharp and very sturdy blade the shepherds and the cowherds used it to repair leather harnesses and to work on wooden objects (spleens handles and various tools, baskets manufacture...). This knife would have appeared at the end of the 18th century (thus before the LAGUIOLE) and the city of Aurillac had a dozen of cutlery shops in the middle of the 19th century.

L'AURILLAC 11 cm	Plein manche *Full handle*	Mitre avant *Front Bolster*
Amourette - *Snakewood*	4006.AM	4051.AM
Bouleau - *Birchwood*	4006.BD	4051.BD
Buis - *Boxwood*	4006.BI	4051.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4006.BO	4051.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4006.BR	4051.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4006.BV	4051.BV
Ebène - *Ebony wood*	4006.EB	4051.EB
Cade - *Juniper*	4006.GE	4051.GE
If - *Longbow wood*	4006.IF	4051.IF
Genet - Genet	4006.GT	4051.GT
Olivier - *Oliver*	4006.OL	4051.OL
Pistachier - *Pistachio*	4006.PI	4051.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4006.ZI	4051.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4006.BE	4051.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4006.BL	4051.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4006.BU	4051.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4006.CE	4051.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4006.CP	4051.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4006.PH	4051.PH
Autres matières - Others materials	4006.11	4051.11
Lame Damas - Damascus blade	4006.DA	4051.DA

Lame de 9 cm aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 3 points par fil inox - Ressort guilloché main

9 cm blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by stainless steel wire - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Basque Yatagan - 12 cm

L'apparition en France de couteaux avec une lame de forme Yatagan remonte à la fin du 18e siècle, certainement au travers des poches des soldats des armées napoléoniennes. La fabrication de ce couteau date de la seconde moitié du 19e siècle et c'est avant tout un outil pour les coupeurs de tabac du Lot-et-Garonne et /ou de la Dordogne. Le manche du couteau était habillés de rosettes en forme de croix non pas par fantaisie esthétique mais plutôt pour permettre une prise en main sécurisée car lorsqu'on le coupe le tabac vert, il s'échappe une sève qui gêne à la tenue du manche. Ce n'est qu'à partir du début du 20e siècle que l'on attribué ce couteau au Pays Basque.

In France the birth of knives with a Yatagan shaped blade dates back to the end of the 18th century, certainly through the soldiers pockets of the Napoleonic armies. The manufacture of this knife dates from the second half of the 19th century and is above all a tool for the tobacco cutters of the Lot-et-Garonne and/or the Dordogne. The handle of the knife was dressed with rounded head nails in the shape of a cross not by aesthetic fantasy but rather to allow a secure grip. Indeed when green tobacco is cut, a sap is escaping which bothers the handle holding. It was only from the beginning of the 20th century that this knife was assigned to the Basque region.

LE YATAGAN BASQUE 12 cm Mitre avant *Front bolster*	
Amourette - *Snakewood*	4009.AM
Bouleau - *Birchwood*	4009.BD
Buis - *Boxwood*	4009.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4009.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4009.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4009.BV
Ebène - *Ebony wood*	4009.EB
Cade - *Juniper*	4009.GE
If - *Longbow wood*	4009.IF
Genet - Genet	4009.GT
Olivier - *Oliver*	4009.OL
Pistachier - *Pistachio*	4009.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4009.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4009.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4009.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4009.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4009.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4009.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	
Autres matières - Others materials	4009.12
Lame Damas - Damascus blade	4009.DA

Lame de 10 cm aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur plusieurs points par fil inox - Ressort guilloché main

10 cm blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on many points by stainless steel wire - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Le London - 10 cm

Le LONDON est aussi appelé LE GABIER, un couteau de marin par excellence, d'origine bretonne. Fabriqué à partir du milieu du 19e siècle, il servait à couper du cordage, de la voile, à préparer le repas ou encore à sculpter un morceau de bois. Un couteau de travail très apprécié des marins et paysans bretons avec un manche large en corne ou en bois permettant une bonne prise en main et une coupe franche. A noter que sa lame en forme « de pied de mouton » évitait tous risques de blessure grave en cas de bagarres entre matelots, la lame à bout rond était la seule permise sur les bateaux.

The LONDON also called The GABIER, is a sailor's knife of Breton origin. Made from the middle of the 19th century, it was used to cut rope, sail,to prepare the meal or to sculpt a piece of wood. This highly appreciated work knife allows, with its wide horny or wooden handle, a good grip and a straight cut. Note that his blade in the form of « sheep's foot » avoided any serious risk of injury in the event of a clash between seamen, the blade with round end was the only permitted on the boats.

LE LONDON 10 cm Mitre avant *Front bolster*	
Amourette - *Snakewood*	4005.AM
Bouleau - *Birchwood*	4005.BD
Buis - *Boxwood*	4005.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4005.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4005.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4005.BV
Ebène - *Ebony wood*	4005.EB
Cade - *Juniper*	4005.GE
If - *Longbow wood*	4005.IF
Genet - Genet	4005.GT
Olivier - *Oliver*	4005.OL
Pistachier - *Pistachio*	4005.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4005.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4005.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4005.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4005.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4005.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4005.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	
Autres matières - Others materials	4005.10
Lame Damas - Damascus blade	4005.DA

Lame de 9 cm aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 4 points par fil inox - Ressort guilloché main

9 cm blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 4 points by stainless steel wire - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Massu - 10 cm

C'est en raison de ses formes arrondies et massives qu'il porte son nom, ce couteau appelé aussi L'ALSACIEN était couramment vendu en Alsace mais aussi en Lorraine et jusqu'au Vosges. Il est assez difficile de lui donner une origine car en effet ce couteau apparait sur des catalogues allemands de la fin du 19e siècle avec de nombreuses variantes sous le nom de « Taschenmesser » et avec Tire-Bouchon sous le nom de « korkziehermesser ». Ce couteau était à priori plutôt destiné à une clientèle citadine ; c'est notamment pour cela qu'il était fabriqué avec une petite lame inférieure à 9 cm.

It is because of its rounded and massive forms that it bears its name. This knife also called ALSACIEN was commonly sold in Eastern regions of France : in Alsace but also in Lorraine and up to the Vosges. It is quite difficult to give it an origin. Indeed this knife appears on German catalogues at the end of the 19th century with many variants under the name of « Taschenmesser » and with Corkscrew under the name of « Korkziehermesser ». This knife was on the face of it,intended for a urban customers ; that is why it was made with a small blade, less than 9 cm.

LE MASSU 10 cm Mitre avant *With front bolster*	SANS Tire-bouchon *Without corkscrew*	AVEC Tire-bouchon *With corkscrew*
Amourette - *Snakewood*	4003.AM	4073.AM
Bouleau - *Birchwood*	4003.BD	4073.BD
Buis - *Boxwood*	4003.BI	4073.BDI
Bocote - *Mexican rosewood*	4003.BO	4073.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4003.BR	4073.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4003.BV	4073.BV
Ebène - *Ebony wood*	4003.EB	4073.EB
Cade - *Juniper*	4003.GE	4073.GE
If - *Longbow wood*	4003.IF	4073.IF
Genet - Genet	4003.GT	4073.GT
Olivier - *Oliver*	4003.OL	4073.OL
Pistachier - *Pistachio*	4003.PI	4073.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4003.ZI	4073.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4003.BE	4073.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4003.BL	4073.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4003.BU	4073.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4003.CE	4073.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4003.CP	4073.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4003.PH	4073.PH
Autres matières - Others materials	4003.10	4073.10
Lame Damas - Damascus blade	4003.DA	4073.DA

Lame de 8,5 cm aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 3 points par fil inox - Ressort guilloché main

8,5 cm blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by stainless steel wire - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Le Mineur - 10 cm

On situe les origines de ce couteau au milieu du 19e siècle, c'est le couteau pliant du Nord de la France et plus particulièrement celui des anciens ouvriers des mines de charbon appelés les « Gueules noires ». Sa ligne simple et sa lame de type berger à pointe relevée en font un couteau idéal pour le « casse-croute ». A noter qu'il a été appelé aussi « le Betteravier » car le couteau servait aussi d'étalon de mesure pour les semis de betteraves sucrières ; une agriculture qui reste encore aujourd'hui très présente en Picardie : sa longueur déterminait l'espace entre deux plants et la largeur celle de la profondeur.

The origins of this knife are estimated in the middle of the 19th century : this is the north of france pocket knife and especially the coal mines' former workers, called the « Black Jaws ». Its simple line and its raised-tip shepherd-type blade make it an ideal knife for the « snack ». Note that it was also called «the Beet» because the knife was also used as a measurement standard for sugar beet seedlings. This agriculture still remains very present in Picardy : its length determined the space between two plants and the width that of the depth.

LE MINEUR 10 cm Plein manche *Full handle*	
Amourette - *Snakewood*	4060.AM
Bouleau - *Birchwood*	4060.BD
Buis - *Boxwood*	4060.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4060.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4060.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4060.BV
Ebène - *Ebony wood*	4060.EB
Cade - *Juniper*	4060.GE
If - *Longbow wood*	4060.IF
Genet - Genet	4060.GT
Olivier - *Oliver*	4060.OL
Pistachier - *Pistachio*	4060.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4060.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4060.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4060.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4060.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4060.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4060.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	
Autres matières - Others materials	4060.10
Lame Damas - Damascus blade	4060.DA

Lame de 9 cm aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 2 points par fil inox + rosette - Ressort guilloché main

9 cm blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by stainless steel wire - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Poisson Culot - 11 cm

Ce couteau de région est appelé communément « Le POISSON » du fait de son manche en forme de queue de poisson. Il était vendu essentiellement en Bretagne au 19e siècle mais aussi en bord d'Atlantique jusqu'en Basse Corrèze. Fabriqué à l'époque en différentes tailles, la pièce plate métallique située en bout de manche permettait de tasser le tabac dans le fourneau de la pipe. Fumer la pipe était fort apprécié à la campagne et par les marins et rapidement ce couteau « bourre pipe » a aussi été appelé le « couteau à bourrer ».

This regional knife is commonly referred as « the fish » due to its fish tail-shaped handle. It was sold mainly in Brittany in the 19th century but also on the Atlantic coast up to lower Corrèze. Made at the time in different sizes, the flat metal piece at the end of the sleeve allowed packing the tobacco in the pipe furnace. Smoking the pipe was much appreciated in the countryside and by the sailors. Quickly this « stuffed pipe » knife was also called the « stuffing knife ».

LE POISSON CULOT 11 cm Mitre avant *Front bolster*	
Amourette - *Snakewood*	4007.AM
Bouleau - *Birchwood*	4007.BD
Buis - *Boxwood*	4007.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4007.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4007.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4007.BV
Ebène - *Ebony wood*	4007.EB
Cade - *Juniper*	4007.GE
If - *Longbow wood*	4007.IF
Genet - Genet	4007.GT
Olivier - *Oliver*	4007.OL
Pistachier - *Pistachio*	4007.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4007.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4007.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4007.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4007.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4007.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4007.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	
Autres matières - Others materials	4007.11
Lame Damas - Damascus blade	4007.DA

Lame de 9 cm aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 4 points par fil inox - Culot inox - Ressort guilloché main

9 cm blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 4 points by stainless steel wire - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Le Pradel - 10 cm

Ce couteau s'inspire des couteaux fabriqués à Sheffield en Angleterre au milieu du 19e siècle. Créé en 1867, il a d'abord été commercialisé en Bretagne et surtout en Normandie. Sa forme plate rencontre un énorme succès sur tout l'hexagone surtout auprès des marins et des paysans. Ce couteau possède de base qu'une seule lame, mais toutes sortes de pièces lui ont été rajoutées au fil du temps : tire-bouchon, poinçon, serpette, seconde lame, etc. Encore aujourd'hui fort de ce succès, de nombreuses entreprises ont profité de cette reconnaissance de la marque pour l'apposer sur de nombreux couteaux et autres ustensiles de cuisine.

This knife was inspired by Sheffild made kinves in England, in the middle 19th century. Created in 1867, it was first commercialized in Brittany and especially in Normandy. Its flat form encounters a huge success throughout France mainly with sailors and peasants. This knife has only one blade, but all kinds of pieces have been added to it over time: corkscrew, punch, second blade, etc. Still on the strength of its success nowadays, many companies have taken advantage of this brand recognition to affix it on many knives and other kitchen utensils.

LE PRADEL 10 cm Mitre avant *Front bolster*	
Amourette - *Snakewood*	4008.AM
Bouleau - *Birchwood*	4008.BD
Buis - *Boxwood*	4008.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4008.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4008.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4008.BV
Ebène - *Ebony wood*	4008.EB
Cade - *Juniper*	4008.GE
If - *Longbow wood*	4008.IF
Genet - Genet	4008.GT
Olivier - *Oliver*	4008.OL
Pistachier - *Pistachio*	4008.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4008.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4008.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4008.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4008.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4008.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4008.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4008.PH
Autres matières - Others materials	4008.10
Lame Damas - Damascus blade	4008.DA

Lame de 9 cm aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 3 points par fil inox - Ressort guilloché main

9 cm blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by stainless steel wire - Guilloched spine by hand

Le Rouennais - 11 cm

Fabriqué à partir du 18e en Normandie, ce couteau était destiné aux paysans et aux éleveurs normands et Picards. C'est avant toute chose un couteau de campagne, indispensable aux éleveurs et maquignons qui en appréciaient le tranchant et s'en servaient même pour nettoyer les queues de vaches, d'où son surnom de « queue de vache ». Son manche était souvent en corne et c'est à la foire du Pardon que l'on pouvait y acheter ce couteau ; c'était la plus importante foire de la région de Rouen. Aujourd'hui cette foire existe toujours, plus connue sous le nom de Foire Saint Romain.

Made from the 18th century in Normandy, this knife was intended to the farmers, the Norman and Picard herders. It is above all a field knife, essential to the breeders and horse dealers who appreciated the cutting edge. They even used it to clean the cows tails, hence its nickname « Cow's tail ». Its handle was often made with horn and it was at the Pardon fair, that it could be purchased the most important in the region of Rouen. Today this fair still exists, better known as the Saint Romain Fair.

LE ROUENNAIS 11 cm Plein manche *Full handle*	
Amourette - *Snakewood*	4059.AM
Bouleau - *Birchwood*	4059.BD
Buis - *Boxwood*	4059.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4059.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4059.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4059.BV
Ebène - *Ebony wood*	4059.EB
Cade - *Juniper*	4059.GE
If - *Longbow wood*	4059.IF
Genet - Genet	4059.GT
Olivier - *Oliver*	4059.OL
Pistachier - *Pistachio*	4059.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4059.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4059.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4059.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4059.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4059.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4059.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4059.PH
Autres matières - Others materials	4059.11
Lame Damas - Damascus blade	4059.DA

Lame de 9 cm aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 4 points par fil inox + 1 rosette - Ressort guilloché main

9 cm blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 5 points by stainless steel wire - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Le Saint-Amans - 12 cm

Le SAINT-AMANS était l'outil des paysans du sud du Massif central durant le 19e siècle. Il possède un manche particulièrement cambré et une pointe de lame plongeante qui n'est pas sans rappeler ses cousins l'Agenais ou le Capucin. Son allure a été inspiré des couteaux « Jambettes de St-Etienne », en effet, il est caractérisé par son manche qui lui donne une similitude avec une jambe de femme mais aussi par sa lame toujours de type Yatagan. Les modèles anciens sont dotés d'un manche en corne bovine blonde ou noire et plus rarement en bois.

The SAINT-AMANS was the peasants tool of the southern Massif Central during the 19th century. It has a particularly arched handle and a hint of plunging blade that is reminiscent of its cousins the Agenais or the Capucin. Its allure was inspired by the knives « Jambettes de St-Etienne ». In fact, it is characterized by its handle which gives it a similarity with a woman's leg but also by its Yatagan type blade. The old models are manufactured with a handle in bovine Horn blond or black and more rarely in wood.

LE SAINT-AMANS 12 cm Plein manche *Full handle*	
Amourette - *Snakewood*	4053.AM
Bouleau - *Birchwood*	4053.BD
Buis - *Boxwood*	4053.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4053.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4053.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4053.BV
Ebène - *Ebony wood*	4053.EB
Cade - *Juniper*	4053.GE
If - *Longbow wood*	4053.IF
Genet - Genet	4053.GT
Olivier - *Oliver*	4053.OL
Pistachier - *Pistachio*	4053.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4053.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4053.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4053.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4053.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4053.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4053.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4053.PH
Autres matières - Others materials	4053.12
Lame Damas - Damascus blade	4053.DA

Lame de 9,5 cm aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 3 points par fil inox

9,5 cm blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by stainless steel wire

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Tonneau - 9,5 cm

Le nom « le tonneau », est dû à sa forme tout en rondeur avec un corps ventru et à la présence de deux mitres à chaque extrémité du couteau, qui rappellent les cercles des tonneaux de vin. Ce couteau de poche a été fabriqué au 18e siècle et s'est surtout vendu en Bourgogne et dans les régions agricoles du centre de la France. La lame est en forme de «pied de mouton» et souvent ce couteau était réalisé avec d'autres accessoires : poinçon, lame ... ; ce qui permettait au paysan charretier et/ou voiturier, appelé aussi le « Galvacher » d'avoir un outil pour travailler et couper les sangles de cuir de son attelage.

The name « the barrel », its round shape, its belly body and the presence of two mitres at each end of the knife, reminiscent of the circles of wine barrels. This pocket knife was manufactured in the 18th century and sold mainly in Burgundy and in the agricultural regions of Central France. The blade is shaped like a «sheepfoot» and often this knife was made with other accessories: punch, blade...; which allowed the cart peasents and/or valet, also called the «Galvacher» to have a tool to work and cut the leather straps of his hitch.

LE TONNEAU 9,5 cm 2 mitres *Two bolsters*	
Amourette - *Snakewood*	4019.AM
Bouleau - *Birchwood*	4019.BD
Buis - *Boxwood*	4019.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4019.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4019.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4019.BV
Ebène - *Ebony wood*	4019.EB
Cade - *Juniper*	4019.GE
If - *Longbow wood*	4019.IF
Genet - Genet	4019.GT
Olivier - *Oliver*	4019.OL
Pistachier - *Pistachio*	4019.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4019.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4019.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4019.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4019.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4019.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4019.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4019.PH
Autres matières - Others materials	4019.10
Lame Damas - Damascus blade	4019.DA

Lame de 8 cm aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 2 points par fil inox - Ressort guilloché main

8 cm blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 2 points by stainless steel wire - Guilloched spine by hand

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Le Vendetta - 13 cm

Il faut rappeler que l'origine de ce couteau est le « stylet » ; c'était avant tout une arme d'estoc pour le fantassin. Femmes et hommes le porteront longtemps à la ceinture avec le costume traditionnel et s'en serviront à la chasse pour saigner un gibier ou du bétail. Utilisé par les bandits lors de rixes ou de meurtres, il deviendra un objet qui « sert le mal ». A la fin du 19e siècle de nombreux écrivains (Balzac, Maupassant, Dumas …) scelleront à travers leurs romans l'image de la « vengeance familiale » au travers de ce couteau. Les couteliers thiernois imaginèrent alors un « stylet pliant » … le vendetta !

It should be recall that the origin of this knife is the « stylus » : it was above all a weapon of fakes for the infantryman. Women and men wore it long to the belt with the traditional costume and used it to hunt for bleeding game or cattle. Used by bandits in brawls or murders, it will become a « serving evil » object. At the end of the 19th century many writers (Balzac, Maupassant, Dumas...) will seal through their novels the image of «family vengeance» through this knife. Cutlery of Thiers then imagined a « folding stylus »... the vendetta !

Lame de 11 cm aspect mat en acier INOX 12C27 - Dureté de 52 HRC - Cotes fixées sur 3 points par fil inox - Ressort guilloché main

11 cm blade matt appearance - Stainless steel 12C27 - Hardness 52 HRC - Lateral sides fixed on 3 points by stainless steel wire - Guilloched spine by hand

LE VENDETTA 13 cm **Mitre avant** ***Front bolster***	
Amourette - *Snakewood*	4062.AM
Bouleau - *Birchwood*	4062.BD
Buis - *Boxwood*	4062.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4062.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4062.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4062.BV
Ebène - *Ebony wood*	4062.EB
Cade - *Juniper*	4062.GE
If - *Longbow wood*	4062.IF
Genet - Genet	4062.GT
Olivier - *Oliver*	4062.OL
Pistachier - *Pistachio*	4062.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4062.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4062.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4062.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4062.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4062.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4062.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4062.PH
Autres matières - Others materials	4062.13
Lame Damas - Damascus blade	4062.DA

L'Yssingeaux - 10,5 cm Mitre avant

Ce couteau pliant possède un manche en « bec-de-corbin » ce qui rappelle les formes des « anciens couteaux » et favorise une bonne prise en main. Le couteau de poche Yssingeaux est fabriqué depuis 1890 et on l'appelait autrefois « Le Laguiole auvergnat ». Destiné aux ruraux, il a également été appelé « Le Bourbonnais » en raison de sa forme de lame qui est légèrement plus basse que l'axe de la lame ; mais aussi « L'Issoire » ou encore même « Le Corbin ». Yssingeaux est une commune française située en Auvergne, dont elle est la sous-préfecture depuis 1800 ; son altitude moyenne est d'environ 860 mètres.

This folding knife has a handle «bec-de-corbin» reminiscent of the forms of «old knives» and promotes a good grip. The Yssingeaux pocketknife is made since 1890 and was formerly known as «Le Laguiole auvergnat». Aimed at rural people, it has also been called «Le Bourbonnais» because of its blade shape which is slightly lower than the axis of the blade ; but also «The Issoire» or even «Le Corbin». Yssingeaux is a French commune located in Auvergne, of which it is the sub-prefecture since 1800; its average altitude is about 860 meters.

L'YSSINGEAUX 11 cm Plein manche *Full handle*	
Amourette - *Snakewood*	4071.AM
Bouleau - *Birchwood*	4071.BD
Buis - *Boxwood*	4071.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4071.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4071.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4071.BV
Ebène - *Ebony wood*	4071.EB
Cade - *Juniper*	4071.GE
If - *Longbow wood*	4071.IF
Genet - Genet	4071.GT
Olivier - *Oliver*	4071.OL
Pistachier - *Pistachio*	4071.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4071.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4071.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4071.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4071.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4071.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4071.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4071.PH
Autres matières - Others materials	4071.11
Lame Damas - Damascus blade	4071.DA

Couteau ouvert 19 cm - Lame de 8 cm aspect mat - Acier SANDVIK 12C27 – Dureté de 54 HRC - Fermeture par cran plat – Cotes fixées sur 3 points par fil inox - Ressort guilloché main

Open knife 19 cm - 8 cm blade matt appearance- Stainless steel SANDVIK 12C27 - Hardness 54 HRC - Flat notch closure- Lateral sides fixed on 3 points by stainless steel wire - Guilloched spine by handle

Bois et photos non contractuels LOCAU ®

Le Filochard - 10,5 cm Plein manche

Le FILOCHARD est un couteau de notre création. L'idée était de concevoir un couteau casse-croûte que l'on puisse faire suivre partout, d'où son appellation. Son ergonomie classique et élégante est fabriquée dans une taille raisonnable et une forme arrondie pour qu'elle soit la plus appropriée aux différentes poches. Evidemment, pour correspondre exactement à l'état d'esprit de cette création, nous fabriquons ce couteau avec l'option du Tire-bouchon.

The FILOCHARD is a knife of our creation. The idea was to design a snack knife that can be followed everywhere, hence its name. Its classic and elegant ergonomy is made in a reasonable size and its rounded shape is the most suitable to fit in the different pockets. Obviously, to correspond exactly to the mindset of this creation, we manufacture this knife with the corkscrew option.

LE FILOCHARD 10,5 cm Plein manche *Full handle*	SANS Tire-bouchon *Without corkscrew*	AVEC Tire-bouchon *With corkscrew*
Amourette - *Snakewood*	4066.AM	4067.AM
Bouleau - *Birchwood*	4066.BD	4067.BD
Buis - *Boxwood*	4066.BI	4067.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4066.BO	4067.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4066.BR	4067.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4066.BV	4067.BV
Ebène - *Ebony wood*	4066.EB	4067.EB
Cade - *Juniper*	4066.GE	4067.GE
If - *Longbow wood*	4066.IF	4067.IF
Genet - Genet	4066.GT	4067.GT
Olivier - *Oliver*	4066.OL	4067.OL
Pistachier - *Pistachio*	4066.PI	4067.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4066.ZI	4067.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4066.BE	4067.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4066.BL	4067.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4066.BU	4067.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4066.CE	4067.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4066.CP	4067.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4066.PH	4067.PH
Autres matières - Others materials	4066.11	4067.11
Lame Damas - Damascus blade	4066.DA	4067.DA

Lame de 8 cm aspect mat - Acier SANDVIK 12C27 - Dureté de 56 HRC - Fermeture par cran plat – Cotes fixées sur 3 points par fil inox - Ressort guilloché main

8 cm blade matt appearance- Stainless steel SANDVIK 12C27 - Hardness 56 HRC - Flat notch closure- Lateral sides fixed on 3 points by stainless steel wire - Guilloched spine by handle

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Moustier - Plein manche

Le MOUSTIER est un couteau de notre création. Créé en 2003, il porte le nom d'un quartier historique de la ville de THIERS. En effet, il y a pratiquement 7 siècles les premières maisons se groupèrent autour de l'église, qui devint le quartier du Moustier, puis les premiers occupants ont escaladé les rochers abrupts et y ont planté leurs habitations autour de la forteresse. En ces époques troublées par des guerres, la nécessité de préparer les armes nécessaires aux nombreuses troupes du seigneur de Thiern, devait faire des habitants dont la demeure entourait le château, des travailleurs du fer. Nous trouvons ainsi l'origine de l'industrie de Thiers.

The MOUSTIER is a knife of our creation. Created in 2003, it is named after an historic district of the city of THIERS. Indeed, almost seven centuries ago the first houses were grouped around the Church, which became the District of the Moustier. Then the first occupants climbed the steep rocks and planted their dwellings around the fortress. In these times troubled by wars, the need to prepare the necessary weapons for the many troops of the Lord of Thiern, had to make inhabitants whose abode surrounded the Castle, iron workers. Thus we find the origin of the industry of Thiers.

LE MOUSTIER Plein manche *Full handle*	P'tit Mouss de 8 cm *Lame de 6,5 cm*	Moustier de 11cm *Lame de 9,5 cm*
Amourette - *Snakewood*	4068.AM	4069.AM
Bouleau - *Birchwood*	4068.BD	4069.BD
Buis - *Boxwood*	4068.BI	4069.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4068.BO	4069.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4068.BR	4069.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4068.BV	4069.BV
Ebène - *Ebony wood*	4068.EB	4069.EB
Cade - *Juniper*	4068.GE	4069.GE
If - *Longbow wood*	4068.IF	4069.IF
Genet - Genet	4068.GT	4069.GT
Olivier - *Oliver*	4068.OL	4069.OL
Pistachier - *Pistachio*	4068.PI	4069.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4068.ZI	4069.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4068.BE	4069.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4068.BL	4069.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4068.BU	4069.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4068.CE	4069.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4068.CP	4069.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4068.PH	4069.PH
Autres matières - Others materials	4068.08	4069.11
Lame Damas - Damascus blade	4068.DA	4069.DA

Lame d'aspect mat - Acier Z70 CR13 - Dureté de 56 HRC - Fermeture par cran plat - Cotes fixées sur 3 points par visserie - Ressort guilloché main

Blade matt appearance- Stainless steel Z70 CR13 - Hardness 56 HRC - Flat notch closure- Lateral sides fixed on 3 points by screw - Guilloched spine by handle

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Franc - 11 cm Plein manche

Le FRANC est un couteau de notre création, nous nous sommes inspiré d'une forme longiligne que l'on retrouve souvent dans les Arts de la table à la française, ce couteau pliant offre ainsi une bonne prise en main franche et agréable. Avec ses platines légèrement apparentes et des côtes fixées par une visserie, ce mélange de tradition et de modernité est un hommage à notre belle France, riche de terroirs culinaires et de patrimoines gastronomiques... un bon compagnon de table !

The FRANC is a knife of our creation, we were inspired by a longiligne form that is often found in the French arts of table. This folding knife thus offers a good grip in hand, frank and pleasant. With its slightly exposed turntables and ribs set by a hardware, this blend of tradition and modernity is a tribute to our beautiful France, rich in culinary terroirs and gastronomics heritage... a good table companion !

LE FRANC 11 cm Plein manche *Full handle*	
Amourette - *Snakewood*	4065.AM
Bouleau - *Birchwood*	4065.BD
Buis - *Boxwood*	4065.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4065.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4065.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4065.BV
Ebène - *Ebony wood*	4065.EB
Cade - *Juniper*	4065.GE
If - *Longbow wood*	4065.IF
Genet - Genet	4065.GT
Olivier - *Oliver*	4065.OL
Pistachier - *Pistachio*	4065.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4065.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4065.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4065.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4065.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4065.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4065.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4065.PH
Autres matières - Others materials	4065.11
Lame Damas - Damascus blade	4065.DA

Lame de 8 cm aspect mat - Acier SANDVIK 12C27 - Dureté de 56 HRC - Fermeture par cran forcé - Cotes fixées par visserie sur 2 points - Ressort guilloché main

8 cm blade matt appearance- Stainless steel SANDVIK 12C27 - Hardness 56 HRC - Forced closure- Lateral sides fixed by screw - Guilloched spine by handle

Bois et photos non contractuels LOCAU

Le Liscio - 11cm Plein manche

Le LISCIO est un couteau de notre création. Créé en 2007, sur une idée un peu farfelue évoquée autour d'un repas avec des confrères italiens ; nous avons voulu leur faire un clin d'oeil en rendant hommage à leur convivialité, leur amitié et à leur gastronomie. En effet, la forme longiligne et fuselée de ce couteau n'est pas sans rappeler les fameux «Penne Lisce » certainement la forme de pâte alimentaire la plus répandue en Italie méridionale. A noter que le système de verrouillage de ce couteau de poche est réalisé avec une pompe arrière.

The LISCIO is a knife of our creation. Created in 2007, on a somewhat wacky idea evoked around a meal with Italian colleagues; We wanted to give them a wink by paying tribute to their friendliness, their friendship and their gastronomy. Indeed, the slender and tapered shape of this knife is reminiscent of the famous « Penne Lisce », undoubtedly the most widespread form of pasta in southern Italy. Note that the locking system of this pocket knife is made with a rear pump.

LE LISCIO 11 cm Plein manche *Full handle*	
Amourette - *Snakewood*	4070.AM
Bouleau - *Birchwood*	4070.BD
Buis - *Boxwood*	4070.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4070.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4070.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4070.BV
Ebène - *Ebony wood*	4070.EB
Cade - *Juniper*	4070.GE
If - *Longbow wood*	4070.IF
Genet - Genet	4070.GT
Olivier - *Oliver*	4070.OL
Pistachier - *Pistachio*	4070.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4070.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4070.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4070.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4070.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4070.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4070.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4070.PH
Autres matières - Others materials	4070.11
Lame Damas - Damascus blade	4070.DA

Lame de 9,5 cm d'aspect mat - Acier Z90 CR13 - Dureté de 56 HRC - Fermeture par pompe - Cotes fixées sur 2 points par visserie - Ressort guilloché main

9,5 cm blade matt appearance - Stainless steel Z90 CR13 - Hardness 56 HRC - Pump closure- Lateral sides fixed on 2 points by screw - Guilloched spine by handle

Bois et photos non contractuels LOCAU ®

Le Greffoir - 10,5 cm Mitre avant en Laiton

La connaissance de la greffe remonte aux premiers âges dont l'histoire nous a conservé le souvenir ; en effet c'est dans les livres sacrés des Chinois datés de 6000 avant notre ère que sont mentionnées les premières données sur la greffe végétale. La technique consiste à inciser une branche ou un tronc afin d'y insérer un greffon pour qu'il se « soude » avec le temps. Cette technique est très souvent utilisée dans la reproduction des arbres fruitiers et on peut distinguer différents types de greffe. C'est le greffoir dit à vigne avec spatule sur le dos de la lame qui est le plus couramment utilisé car il permet notamment de réaliser des greffes en écusson.

The knowledge of the graft goes back to the first ages whose history has preserved the memory. Indeed it is in the sacred books of the Chinese dated 6000 BC that the first data on plant transplants are mentioned. The technique consists in incising a branch or trunk in order to insert a graft so that it will « welded » with time. This technique is very often used in the reproduction of fruit trees and we can distinguish different types of graft. It is the « wine » graft with spatula on the back of the blade which is most commonly used because it particularly allows performing escutcheon grafts.

LE GREFFOIR 10,5 cm Mitre avant Laiton *Brass front bolster*	
Amourette - *Snakewood*	4111.AM
Bouleau - *Birchwood*	4111.BD
Buis - *Boxwood*	4111.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4111.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4111.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4111.BV
Ebène - *Ebony wood*	4111.EB
Cade - *Juniper*	4111.GE
If - *Longbow wood*	4111.IF
Genet - Genet	4111.GT
Olivier - *Oliver*	4111.OL
Pistachier - *Pistachio*	4111.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4111.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4111.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4111.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4111.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4111.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4111.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4111.PH
Autres matières - Others materials	4111.11
Lame Damas - Damascus blade	4111.DA

Lame de 5,5 cm d'aspect mat - Acier carbone XC 75 - Dureté de 52 HRC - Platines et mitre en laiton - Cotes fixées sur 4 points par fil inox - Ressort guilloché main

5,5 cm blade matt appearance- Carbon steel XC 75- Hardness 52 HRC - Brass turntables and bolster - Lateral sides fixed on 4 points by stainless steel wire - Guilloched spine by handle

La Serpette - 10 cm Plein manche

Connue dès l'époque romaine, chaque ville ou village possédait sa propre forme de lame de serpe et a longtemps été l'outil privilégié pour la taille de la vigne notamment en région Languedoc Roussillon. Encore aujourd'hui appréciée pour sa coupe nette grâce à sa forme de lame allongée et fortement courbée, la serpette reste un l'outil indispensable dans plusieurs métiers ; Pour le jardinier, il permet la découpe de petites branches, la cueillette de fleurs, de fruits, et permet certaines opérations de greffes de plantes. Pour le vannier, c'est l'outil indispensable pour couper les brins d'osier ou la récolte des matériaux sauvages. Pour l'électricien il permet un travail de détail et de dénudage des gros câbles. Bien entendu pour le vigneron, la serpette lui permet d'ébourgeonner la vigne et d'effectuer les petits travaux de coupe. Elle peut même être utilisée dans le travail du cuir en guise de « tranchet ».

Known as early as Roman times, each town or village had its own form of billhook blade and has been for a long time the preferred tool for the size of the vine especially in region Languedoc Roussillon. Still appreciated for its clean cut thanks to its shape of elongated blade and strongly curved, the serpette remains an indispensable tool in many trades; For the gardener, it allows cutting small branches, picking flowers, fruits, and allows certain operations of plant transplants. For the weaver, it is the essential tool to cut wickers or harvesting wild materials. For the electrician it allows a work of detail and stripping of the big cables. Of course for the winemaker, the serpette allows him to disembowel the vine and perform small cutting work. It can even be used in leather work as a « slicing ».

LA SERPETTE 10 cm Plein manche *Full handle*	
Amourette - *Snakewood*	4101.AM
Bouleau - *Birchwood*	4101.BD
Buis - *Boxwood*	4101.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4101.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4101.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4101.BV
Ebène - *Ebony wood*	4101.EB
Cade - *Juniper*	4101.GE
If - *Longbow wood*	4101.IF
Genet - Genet	4101.GT
Olivier - *Oliver*	4101.OL
Pistachier - *Pistachio*	4101.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4101.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4101.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4101.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4101.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4101.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4101.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4101.PH
Autres matières - Others materials	4101.10
Lame Damas - Damascus blade	4101.DA

Lame d'aspect mat - Acier carbone XC 75 - Dureté de 52 HRC - Platines en laiton - Cotes fixées sur 4 points par fil inox + 1 rosette - Ressort guilloché main

Blade matt appearance- Carbon steel XC 75- Hardness 52 HRC - Brass turntables - Lateral sides fixed on 5 points by stainless steel wire - Guilloched spine by handle

Bois et photos non contractuels LOCAU

La Serpette - 10 cm Mitre avant en Laiton

Connue dès l'époque romaine, chaque ville ou village possédait sa propre forme de lame de serpe et a longtemps été l'outil privilégié pour la taille de la vigne notamment en région Languedoc Roussillon. Encore aujourd'hui appréciée pour sa coupe nette grâce à sa forme de lame allongée et fortement courbée, la serpette reste un l'outil indispensable dans plusieurs métiers ; Pour le jardinier, il permet la découpe de petites branches, la cueillette de fleurs, de fruits, et permet certaines opérations de greffes de plantes. Pour le vannier, c'est l'outil indispensable pour couper les brins d'osier ou la récolte des matériaux sauvages. Pour l'électricien il permet un travail de détail et de dénudage des gros câbles. Bien entendu pour le vigneron, la serpette lui permet d'ébourgeonner la vigne et d'effectuer les petits travaux de coupe. Elle peut même être utilisée dans le travail du cuir en guise de « tranchet ».

Known as early as Roman times, each town or village had its own form of billhook blade and has been for a long time the preferred tool for the size of the vine especially in region Languedoc Roussillon. Still appreciated for its clean cut thanks to its shape of elongated blade and strongly curved, the serpette remains an indispensable tool in many trades; For the gardener, it allows cutting small branches, picking flowers, fruits, and allows certain operations of plant transplants. For the weaver, it is the essential tool to cut wickers or harvesting wild materials. For the electrician it allows a work of detail and stripping of the big cables. Of course for the winemaker, the serpette allows him to disembowel the vine and perform small cutting work. It can even be used in leather work as a « slicing ».

LE SERPETTE 10 cm Mitre avant Laiton *Brass front bolster*	
Amourette - *Snakewood*	4102.AM
Bouleau - *Birchwood*	4102.BD
Buis - *Boxwood*	4102.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4102.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4102.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4102.BV
Ebène - *Ebony wood*	4102.EB
Cade - *Juniper*	4102.GE
If - *Longbow wood*	4102.IF
Genet - Genet	4102.GT
Olivier - *Oliver*	4102.OL
Pistachier - *Pistachio*	4102.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4102.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4102.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4102.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4102.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4102.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4102.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4102.PH
Autres matières - Others materials	4102.10
Lame Damas - Damascus blade	4102.DA

Lame de 6,5 cm d'aspect mat - Acier carbone XC 75 - Dureté de 52 HRC - Platines et mitre en laiton - Cotes fixées sur 5 points par fil inox - Ressort guilloché main

Blade matt appearance- Carbon steel XC 75- Hardness 52 HRC - Brass turntables and bolster - Lateral sides fixed on 5 points by stainless steel wire - Guilloched spine by handle

La Serpette - 11 cm Plein manche

Connue dès l'époque romaine, chaque ville ou village possédait sa propre forme de lame de serpe et a longtemps été l'outil privilégié pour la taille de la vigne notamment en région Languedoc Roussillon. Encore aujourd'hui appréciée pour sa coupe nette grâce à sa forme de lame allongée et fortement courbée, la serpette reste un l'outil indispensable dans plusieurs métiers ; Pour le jardinier, il permet la découpe de petites branches, la cueillette de fleurs, de fruits, et permet certaines opérations de greffes de plantes. Pour le vannier, c'est l'outil indispensable pour couper les brins d'osier ou la récolte des matériaux sauvages. Pour l'électricien il permet un travail de détail et de dénudage des gros câbles. Bien entendu pour le vigneron, la serpette lui permet d'ébourgeonner la vigne et d'effectuer les petits travaux de coupe. Elle peut même être utilisée dans le travail du cuir en guise de « tranchet ».

Known as early as Roman times, each town or village had its own form of billhook blade and has been for a long time the preferred tool for the size of the vine especially in region Languedoc Roussillon. Still appreciated for its clean cut thanks to its shape of elongated blade and strongly curved, the serpette remains an indispensable tool in many trades; For the gardener, it allows cutting small branches, picking flowers, fruits, and allows certain operations of plant transplants. For the weaver, it is the essential tool to cut wickers or harvesting wild materials. For the electrician it allows a work of detail and stripping of the big cables. Of course for the winemaker, the serpette allows him to disembowel the vine and perform small cutting work. It can even be used in leather work as a « slicing ».

LA SERPETTE 11 cm Plein manche *Full handle*	
Amourette - *Snakewood*	4107.AM
Bouleau - *Birchwood*	4107.BD
Buis - *Boxwood*	4107.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4107.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4107.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4107.BV
Ebène - *Ebony wood*	4107.EB
Cade - *Juniper*	4107.GE
If - *Longbow wood*	4107.IF
Genet - Genet	4107.GT
Olivier - *Oliver*	4107.OL
Pistachier - *Pistachio*	4107.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4107.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4107.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4107.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4107.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4107.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4107.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4107.PH
Autres matières - Others materials	4107.11
Lame Damas - Damascus blade	4107.DA

Lame de 7 cm d'aspect mat - Acier carbone XC 75 - Dureté de 52 HRC - Platines en laiton - Cotes fixées sur 4 points par fil inox + 1 rosette - Ressort guilloché main

7 cm blade matt appearance- Carbon steel XC 75 - Hardness 52 HRC - Brass turntables - Lateral sides fixed on 5 points by stainless steel wire - Guilloched spine by handle

Bois et photos non contractuels LOCAU

La Serpette - 11 cm Mitre avant en Laiton

Connue dès l'époque romaine, chaque ville ou village possédait sa propre forme de lame de serpe et a longtemps été l'outil privilégié pour la taille de la vigne notamment en région Languedoc Roussillon. Encore aujourd'hui appréciée pour sa coupe nette grâce à sa forme de lame allongée et fortement courbée, la serpette reste un l'outil indispensable dans plusieurs métiers ; Pour le jardinier, il permet la découpe de petites branches, la cueillette de fleurs, de fruits, et permet certaines opérations de greffes de plantes. Pour le vannier, c'est l'outil indispensable pour couper les brins d'osier ou la récolte des matériaux sauvages. Pour l'électricien il permet un travail de détail et de dénudage des gros câbles. Bien entendu pour le vigneron, la serpette lui permet d'ébourgeonner la vigne et d'effectuer les petits travaux de coupe. Elle peut même être utilisée dans le travail du cuir en guise de « tranchet ».

Known as early as Roman times, each town or village had its own form of billhook blade and has been for a long time the preferred tool for the size of the vine especially in region Languedoc Roussillon. Still appreciated for its clean cut thanks to its shape of elongated blade and strongly curved, the serpette remains an indispensable tool in many trades; For the gardener, it allows cutting small branches, picking flowers, fruits, and allows certain operations of plant transplants. For the weaver, it is the essential tool to cut wickers or harvesting wild materials. For the electrician it allows a work of detail and stripping of the big cables. Of course for the winemaker, the serpette allows him to disembowel the vine and perform small cutting work. It can even be used in leather work as a « slicing ».

LA SERPETTE 11 cm Mitre avant Laiton *Brass front bolster*	
Amourette - *Snakewood*	4108.AM
Bouleau - *Birchwood*	4108.BD
Buis - *Boxwood*	4108.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4108.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4108.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4108.BV
Ebène - *Ebony wood*	4108.EB
Cade - *Juniper*	4108.GE
If - *Longbow wood*	4108.IF
Genet - Genet	4108.GT
Olivier - *Oliver*	4108.OL
Pistachier - *Pistachio*	4108.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4108.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4108.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4108.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4108.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4108.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4108.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4108.PH
Autres matières - Others materials	4108.11
Lame Damas - Damascus blade	4108.DA

Lame de 7 cm d'aspect mat - Acier carbone XC 75 - Dureté de 52 HRC - Platines et mitre en laiton - Cotes fixées sur 5 points par fil inox - Ressort guilloché main

7 cm blade matt appearance- Carbon steel XC 75- Hardness 52 HRC - Brass turntables and bolster - Lateral sides fixed on 5 points by stainless steel wire - Guilloched spine by handle

Couteaux Randonnée - 10 cm

Réf 4173.01 BL

Réf 4173.01 FU

Réf 4173.01 OR

Réf 4173.01 VE

Réf 4173.01 JA

Exemple de marquage personnalisé

Example of personalized branding

Couteau ouvert 19 cm - Lame de 9 cm aspect mat - Acier Inox X20 Cr13 - Dureté de 52 HRC - Fermeture par cran plat - Manche en Polymère aux couleurs vives - Lien pour accroche au sac à dos

Open Knife 19 cm - 9 cm matte-looking blade - Steel inox X20 Cr13 - 52 HRC hardness - Flat notch closure - Brightly coloured ABS sleeve - Link for backpack hangers

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Couteaux Balade - 11,5 cm

Réf 4174.01 GR

Réf 4174.01 BL

Réf 4174.01 FU

Réf 4174.01 JA

Réf 4174.01 BC

Option d'un semi crantage sur la lame

Option of semi-latching on blade

Couteau ouvert 20 cm - Lame de 9 cm aspect poli brillant - Acier Inox X35Cr16N - Dureté de 54 HRC - Ouverture par pompe centrale - Manche en polyamide chargé de fibre de verre - Lien pour accroche au sac à dos

Open Knife 20 cm - 9 cm shiny polished appearance blade - Steel inox X35Cr16N - 54 HRC hardness - Opening by central pump - Polyamide handle filled with fiberglass - Link for backpack hangers

Bois et photos non contractuels LOCAU

Couteaux Cueillette

Réf 4172.01 HE : Manche en Hêtre avec une lame carbone de 8,5 cm - Ouvert 19,5 cm - Fermé 11 cm - Fermeture par virole tournante/bloquante à double guidage (breveté)

Handle manufactured in heated beech with 8,5 cm carbon blade - Open 19,5 cm - Closed 11 cm – Double-guide rotating / locking ferrule closure (patented)

Réf 4172.01 BU : Manche en Bubinga avec une lame carbone de 8,5 cm - Ouvert 19,5 cm – Fermé 11 cm - Fermeture par virole tournante/bloquante à double guidage (breveté)

Handle manufactured in heated bubinga with 8,5 cm carbon blade - Open 19,5 cm - Closed 11 cm - Double-guide rotating / locking ferrule closure (patented)

Réf 4172.01 PA : Manche en Padouk avec une lame carbone de 8,5 cm - Ouvert 19,5 cm - Fermé 11 cm - Fermeture par virole tournante/bloquante à double guidage (breveté)

Handle manufactured in heated padouk with 8,5 cm carbon blade - Open 19,5 cm - Closed 11 cm - Double-guide rotating / locking ferrule closure (patented)

Réf 4100.17 : Serpette manche bois avec une lame carbone de 6 cm - Ouvert 17 cm - Fermeture par cran plat

Wood handle curved pruning blade with a 6 cm carbon blade - Open 17 cm - Close by flat notch

Réf 4100.18 : Serpette manche bois avec une lame carbone de 7 cm - Ouvert 18 cm - Fermeture par cran plat

Wood handle curved pruning blade with a 7 cm carbon blade - Open 18 cm - Close by flat notch

Réf 4103.17 : Lame droite avec manche en polymère - lame inox poli miroir de 8 cm - Ouvert 18 cm - Fermeture par cran plat

Straight blade with polymer handle - 8 cm mirror polished stainless steel blade - Open 18 cm - Flat notch closure

Réf 4103.02 : Double lame : une serpette de 7 cm et une lame droite de 8 cm - Manche en polymère - lames en inox poli miroir - Ouvert 18 cm - Fermeture par cran plat

Double blade : 7 cm curved pruning blade and a straight blade of 8 cm - Polymer handle - Mirror polished stainless steel blades - Open 18 cm - Flat notch closure

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Étuis en cuir / Leather cases

Réf 9300.10 N : Etui droit en cuir NOIR poncé pour couteau de poche de 10 cm

Vertical case BLACK leather sanded for pocket knife 10 cm

Réf 9300.10 M : Etui droit en cuir MARRON poncé pour couteau de poche de 10 cm

Vertical case BROWN leather sanded for pocket knife 10 cm

Réf 9300.12 N : Etui droit en cuir NOIR poncé pour couteau de poche de 12 cm

Vertical case BLACK leather sanded for pocket knife 12 cm

Réf 9300.12 M : Etui droit en cuir MARRON poncé pour couteau de poche de 12 cm

Vertical case BROWN leather sanded for pocket knife 12 cm

Réf 9300.14 N : Etui droit en cuir NOIR poncé pour couteau de poche de 14 cm

Vertical case BLACK leather sanded for pocket knife 14 cm

Réf 9300.14 M : Etui droit en cuir MARRON poncé pour couteau de poche de 14 cm

Vertical case BROWN leather sanded for pocket knife 14 cm

Réf 9200.12 N : Etui travers en cuir NOIR poncé pour couteau de poche de 12 cm

Elongated case BLACK leather sanded for pocket knife 12 cm

Réf 9200.12 M : Etui travers en cuir MARRON poncé pour couteau de poche de 12 cm

Elongated case BROWN leather sanded for pocket knife 12 cm

Réf 9200.14 N : Etui travers en cuir NOIR poncé pour couteau de poche de 14 cm

Elongated case BLACK leather sanded for pocket knife 14 cm

Réf 9200.14 M : Etui travers en cuir MARRON poncé pour couteau de poche de 14 cm

Elongated case BROWN leather sanded for pocket knife 14 cm

Réf 9300.50 N : Trousse en cuir noir pour rangement de 10 couteaux de poche - Fermeture à lacets

Black leather pouch for storage of 10 pocket knives - Lace-up closure

Coffrets / Gift boxes

Réf 9995.761 : Boite cartonnée standard pour couteaux fermants (vide)
Standard cardboard box for closing knives (empty)

Réf 9995.855 : Coffret cadeau en hêtre avec protection transparente à glissière (vide) – Emplacements pour un couteau de poche, et un étui - Possibilité de placer également une pierre à affuter (voir en page 60)
Beech gift box with transparent slide protection (empty) - Locations for a pocket knife, and a case - Possibility to place a stone to sharpen (see page 60)

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Présentoir 6 couteaux

Réf 9995.264 : Présentoir Bois pour 6 couteaux fermants - Hauteur 20 cm + ovale de 7 cm - Largeur du socle 23 cm - Largeur du socle 8 cm - Livré démonté (vide)

Wooden display for 6 closing knives - Height 20 cm + oval 7 cm - Width of base 23 cm - Width of base 8 cm - Delivered disassembled (empty)

Vitrine 12 couteaux

Réf 9995.857 HE : Vitrine en hêtre pour 12 couteaux fermants - Hauteur 45 cm - Largeur 23 cm - profondeur sur socle 11 cm - profondeur sur mur 5 cm

Showcase in beech for 12 closing knives - Height 45 cm - Width 23 cm - Depth on base 11 cm - Depth on the wall 5 cm

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Dague de chasse DIANE - 39 cm

Dague de chasse fabriquée en plate semelle - Acier Z70 C13 - Longueur 39 cm - Epaisseur de lame 5 mm - Longueur de lame 25 cm - Etui cuir sur mesure - Parfait pour servir le gibier blessé

Hunting dagger made of flat sole - Steel Z70 C13 - Length 39 cm - Blade thickness 5 mm - Blade length 25 cm - Custom leather case Perfect for serving wounded game

LA DAGUE DIANE 39 cm **Plein manche** ***Full handle***	
Amourette - *Snakewood*	4084.AM
Bouleau - *Birchwood*	4084.BD
Buis - *Boxwood*	4084.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4084.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4084.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4084.BV
Ebène - *Ebony wood*	4084.EB
Cade - *Juniper*	4084.GE
If - *Longbow wood*	4084.IF
Genet - Genet	4084.GT
Olivier - *Oliver*	4084.OL
Pistachier - *Pistachio*	4084.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4084.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4084.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4084.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4084.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4084.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	
Autres matières - Others materials	
Lame Damas - Damascus blade	4084.DA

Bois et photos non contractuels LOCAU

Poignard MOUSTIER TALON DROIT - 24 cm

POIGNARD MOUSTIER TALON DROIT 24 cm Plein manche *Full handle*	
Amourette - *Snakewood*	4082.AM
Bouleau - *Birchwood*	4082.BD
Buis - *Boxwood*	4082.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4082.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4082.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4082.BV
Ebène - *Ebony wood*	4082.EB
Cade - *Juniper*	4082.GE
If - *Longbow wood*	4082.IF
Genet - Genet	4082.GT
Olivier - *Oliver*	4082.OL
Pistachier - *Pistachio*	4082.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4082.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4082.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4082.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4082.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4082.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	
Autres matières - Others materials	4082.24
Lame Damas - Damascus blade	4082.DA

Poignard avec talon droit, fabriqué en plate semelle - Acier Z70 C13 - Longueur 24 cm - Epaisseur de lame 4 mm - Longueur de lame 11 cm - Etui cuir sur mesure - Parfait pour dépecer ou achever petit gibier blessé

Dagger with right heel, made in sole flat - Steel Z70 C13 - Length 24 cm - Blade thickness 4 mm - Blade length 11 cm - custom leather case - Perfect for skinning or finishing small injured game

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Poignard MOUSTIER TALON ROND - 24 cm

Poignard de type « skinner » avec manche arrondi, fabriqué en plate semelle - Acier Z70 C13 - Longueur 24 cm - Epaisseur de lame 5 mm - Longueur de lame 12 cm - Étui cuir sur mesure - Parfait pour dépecer ou servir petit gibier blessé

Hunting dagger with ronded handle, made in sole flat - Steel Z70 C13 - Length 24 cm - Blade thickness 5 mm - Blade length 12 cm - custom leather case - Perfect for skinning or finishing small injured game

POIGNARD MOUSTIER TALON ROND 24 cm Plein manche ***Full handle***	
Amourette - *Snakewood*	4080.AM
Bouleau - *Birchwood*	4080.BD
Buis - *Boxwood*	4080.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4080.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4080.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4080.BV
Ebène - *Ebony wood*	4080.EB
Cade - *Juniper*	4080.GE
If - *Longbow wood*	4080.IF
Genet - Genet	4080.GT
Olivier - *Oliver*	4080.OL
Pistachier - *Pistachio*	4080.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4080.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4080.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4080.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4080.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4080.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	
Autres matières - Others materials	4080.24
Lame Damas - Damascus blade	4080.DA

Poignard RAPTOR - 24 cm

POIGNARD RAPTOR 24 cm Plein manche *Full handle*	
Amourette - *Snakewood*	4083.AM
Bouleau - *Birchwood*	4083.BD
Buis - *Boxwood*	4083.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4083.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4083.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4083.BV
Ebène - *Ebony wood*	4083.EB
Cade - *Juniper*	4083.GE
If - *Longbow wood*	4083.IF
Genet - Genet	4083.GT
Olivier - *Oliver*	4083.OL
Pistachier - *Pistachio*	4083.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4083.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4083.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4083.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4083.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4083.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4083.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4083.PH
Autres matières - Others materials	4083.24
Lame Damas - Damascus blade	4083.DA

Poignard de type « skinner » avec manche arrondi, fabriqué en plate semelle - Acier Z70 C13 - Longueur 24 cm - Épaisseur de lame 5 mm - Longueur de lame 12 cm - Etui cuir sur mesure - Parfait pour dépecer ou servir petit gibier blessé

Hunting dagger with ronded handle, made in sole flat - Steel Z70 C13 - Length 24 cm - Blade thickness 5 mm - Blade length 12 cm - custom leather case - Perfect for skinning or finishing small injured game

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Poignard de survie MAXIMUS - 33 cm Bushcraft RADICUS

Couteau de survie de type « bushcraft » avec manche arrondi, fabriqué en plate semelle - Acier Z70 C13 -Longueur 33 cm - Epaisseur de lame 5 mm - Longueur de lame 18 cm - Etui cuir sur mesure - Parfait pour réaliser la plupart des taches demandées en survie

Bushcraft survival knife with rounded handle, made in sole pad - Steel Z70 C13 - Length 33 cm - Blade thickness 5 mm - Blade Length 18 cm - Custom leather case - Perfect for making most of the stains requested for survival

POIGNARD DE SURVIE MAXIMUS 33 cm Plein manche ***Full handle***	
Amourette - *Snakewood*	4085.AM
Bouleau - *Birchwood*	4085.BD
Buis - *Boxwood*	4085.BI
Bocote - *Mexican rosewood*	4085.BO
Bois de Rose - *Rosewood*	4085.BR
Bois de Violette - *Kingwood*	4085.BV
Ebène - *Ebony wood*	4085.EB
Cade - *Juniper*	4085.GE
If - *Longbow wood*	4085.IF
Genet - Genet	4085.GT
Olivier - *Oliver*	4085.OL
Pistachier - *Pistachio*	4085.PI
Ziricotte - *Ziricote*	4085.ZI
Corne de bélier - *Ram horn*	4085.BE
Corne blonde - *Cow horn*	4085.BL
Corne de buffle - *Buffalo horn*	4085.BU
Bois de Cerf - *Deer antlers*	4085.CE
Corne pressée - *Compressed horn*	4085.CP
Ivoire de phacochère - *Warthog ivory*	4085.PH
Autres matières - Others materials	4085.33
Lame Damas - Damascus blade	4085.DA

Pierres à aiguiser NATURELLES

Ces pierres naturelles sont fabriquées avec du gré schisteux des Pyrénées. La finesse de son grain et sa pureté minéralogique permettent un aiguisage parfait. **« Utilisation avec ou sans eau »**

These natural stones are made with the schist gré of the Pyrenees. The fineness of its grain and its mineralist purity allow a perfect sharpening. ***« Use with or without water »***

Réf 9995.05 : Pierre à aiguiser spéciale couteaux - Qualité demi-dure finition bercée - Dimensions 100 x 15 x 10 mm

Special sharpening stone knives - Half-hard quality rocked finish - Dimensions 100 x 15 x 10 mm

Réf 9995.03 : Aiguise tout spécial couteaux – Qualité demi-dure finition bercée - Dimensions 200 x 20 x 15 mm 6 - Livré avec étui

Sharpens any special knives - Half-hard quality rocked finish - Dimensions 200 x 20 x 15 mm - Comes with case

Réf 9995.06 : Pierre à aiguiser spéciale Ciseaux - Qualité demi-dure finition lisse - Équivalence d'un grain 1000 - Dimensions 100 x 15 x 15 mm

Special sharpening Stone Scissors - Equivalence of a grain 1000 - Dimensions 100 x 15 x 15 mm

Réf 9995.09 : Pierre à aiguiser spéciale sécateurs - Qualité demi-dure finition lisse - Équivalence d'un grain 1000 - Dimensions 100 x 35 x 12 mm

Special sharpening Stone pruning shears - Equivalence of a grain 1000 - Dimensions 100 x 35 x 12 mm

Réf 9995.10 : Pierre à aiguiser spéciale hameçons et pinces à épiler - Qualité demi-dure finition lisse - Équivalence d'un grain 1000 - Dimensions 100 x 15 x 15 X 2 mm

Special sharpening stone fisch hooks and tweezers - Half-hard quality smooth finish - Equivalence of a grain 1000 - Dimensions 100 x 15 x 15 x 2 mm

Réf 9995.04 : Pierre à aiguiser spéciale couteaux - Qualité demi-dure finition lisse - Équivalence d'un grain 1000 - Dimensions 120 x 25 x 12 mm

Special sharpening stone fisch hooks and tweezers - Half-hard quality smooth finish - Equivalence of a grain 1000 - Dimensions 120 x 25 x 12 mm

Réf 9995.11 : Pierre à aiguiser La Royale spéciale outils de jardin et couteaux de cuisine - Qualité dure - Longueur 230 mm - Épaisseur 13/15 mm

Stone to sharpen The special Royal garden tools and kitchen knives - Hard quality - Length 230 mm - Thickness 13/15 mm

Réf 9995.12 : RARE pierre à aiguiser La Saurat spéciale outils de jardin et couteaux de cuisine - Qualité demi-dure finition lisse - Longueur 230 mm - Épaisseur 15 mm

RARE sharpening stone The Saurat special garden tools and kitchen knives - Quality half-hard smooth finish - Length 230 mm - Thickness 15 mm

Bois et photos non contractuels LOCAU

Pierres à aiguiser NATURELLES / NATURAL sharpening stones

Ces pierres naturelles sont fabriquées avec du gré schisteux des Pyrénées. La finesse de son grain et sa pureté minéralogique permettent un aiguisage parfait. **« Utilisation avec ou sans eau »**

These natural stones are made with the schist gré of the Pyrenees. The fineness of its grain and its mineralist purity allow a perfect sharpening. ***« Use with or without water »***

Réf 9995.13 : Pierre à aiguiser PLATE spéciale grands couteaux de cuisine - Qualité demi-dure finition lisse - Équivalence d'un grain 1000 - Dimensions 200 x 100 x 20 mm

Special sharpening PLATE stone long kitchen knives - Half-hard quality smooth finish - Equivalence of a grain 1000 - Dimensions 200 x 100 x 20 mm

Réf 9995.14 : Pierre à aiguiser PLATE spéciale grands couteaux de cuisine - Qualité demi-dure finition lisse - Équivalence d'un grain 1000 - Dimensions 240 x 80 x 20 mm

Special sharpening PLATE stone long kitchen knives - Half-hard quality smooth finish - Equivalence of a grain 1000 - Dimensions 240 x 80 x 20 mm

Réf 9995.15 : Pierre à aiguiser spéciale couteaux de cuisine - Idéale 2 grains : une face polie une face de qualité demi dure - Dimensions 200 x 35 x 15 mm

Special sharpening stone kitchen knife - Ideal with 2 finishes: a polished face and a half-hard quality face - Dimensions 200 x 35 x 15 mm

Réf 9995.16 : Pierre à aiguiser spéciale couteaux de cuisine - Qualité dure et lisse - Dimensions 200 x 35 x 15 mm

Special sharpening stone kitchen knife - Hard and smooth quality - Dimensions 200 x 35 x 15 mm

Réf 9995.17 : Pierre à aiguiser spéciale couteaux de cuisine - Qualité demi dure - Dimensions 200 x 35 x 15 mm

Special sharpening stone kitchen knife - Half-hard quality - Dimensions 200 x 35 x 15 mm

Réf 9995.18 : Socle en bois lamellé collé et verni avec quatre patins pour permettre une bonne adhérence sur un plan de travail.

La pierre (dimensions 200 x 35 x 15 mm.) n'est pas fixée, ce qui permet, de la retourner pour utiliser les deux faces ou d'adapter une autre pierre. Le socle est rainuré, on peut ainsi mettre la pierre sur le côté. Socle prévu pour les références 9995-15, 9995-16 et 9995-17.

Laminated and varnished wooden base with four skates to allow good grip on a worktop.

The stone (sizes 200 x 35 x 15 mm.) is not fixed, which allows it to be turned to use both sides or to adapt another stone. The base is grooved, so you can put the stone on the side. Base for references 9995-15, 9995-16 and 9995-17.

Bois et photos non contractuels LOCAU

Fusils à aiguiser / Sharpening steels

Réf 9995.20 : Fusil à aiguiser ROND - 25 cm - Modèle Professionnel - Acier carbone chromé 100 C6 - 63/65 HRC
Round sharpening rifle - 25 cm - Professional model - Carbon steel chrome 100 C6 - 63/65 HRC

Réf 9995.21 : Fusil à aiguiser OVALE - 25 cm - Modèle Professionnel - Acier carbone chromé 100 C6 - 63/65 HRC
Oval sharpening rifle - 25 cm - Professional model - Carbon steel chrome 100 C6 - 63/65 HRC

Réf 9995.22 : Fusil à aiguiser ROND - 23 cm - Modèle revêtu Diamant - Acier carbone chromé 100 C6 - 63/65 HRC
Oval sharpening rifle - 23 cm – Model coated diamond - Carbon steel chrome 100 C6 - 63/65 HRC

Réf 9995.23 : Fusil à aiguiser OVALE - 27 cm - Modèle revêtu Diamant - Acier carbone chromé 100 C6 - 63/65 HRC
Oval sharpening rifle - 27 cm – Model coated diamond - Carbon steel chrome 100 C6 - 63/65 HRC

Réf 9995.24 : Fusil à aiguiser ROND - 25 cm - Modèle de type SABATIER - Acier carbone chromé 100 C6 - 63/65 HRC
Round sharpening rifle - 25 cm - SABATIER type model - Carbon steel chrome 100 C6 - 63/65 HRC

Réf 9995.25 : Fusil à aiguiser OVALE - 25 cm - Modèle de type SABATIER - Acier carbone chromé 100 C6 - 63/65 HRC
Oval sharpening rifle - 25 cm – SABATIER type model - Carbon steel chrome 100 C6 - 63/65 HRC

Bois et photos non contractuels LOCAU®

Machines à aiguiser / Grinding machine

Offrir à vos Clients un service d'affûtage de qualité dans votre magasin !

Offer your customers a quality sharpening service in your store !

Les plus du produit :

- affûtage silencieux
- convient à tous les types de lames
- polyvalence
- faible encombrement : poids et dimensions réduites
- prix abordable

The most of the product:

- *silent sharpening*
- *suitable for all types of blades*
- *versatility*
- *small footprint: weight and reduced dimensions*
- *affordable price*

Réf 9995.31 : Affuteuse professionnelle à bande verticale - Bande abrasive avec un grain de 100 (800 x 50 mm) - Affûte tous types de couteaux - Très grande facilité d'affûtage - Équipé d'un feutre de finition pour affilage parfait

Caractéristiques machine : Longueur 280 mm – Profondeur 330 mm - Hauteur 400 mm - Poids 9kg - Vitesse 2800 rpm - 220 volts

Professional sharpener with vertical band - Abrasive belt with a grain of 100 (800 x 50 mm) - Sharpening all types of knives - Very easy to sharpen - Equipped with a finishing felt for perfect sharpening

Machine characteristics : Length 280 mm - Depth 330 mm - Height 400 mm - Weight 9kg - Speed 2800 rpm - 220 volt

Réf 9995.33 : Feutre de finition - Dimensions 150 x 20 x 15 mm

Polishing felt

Réf 9995.32 : Bande abrasive de rechange avec grain de 100 - Dimension 800 x 50 mm

Abrasive belt grip 100

Bois et photos non contractuels LOCAU

Nos catalogues

LOCAU®

Coutellerie · Thiers

LOCAU SAS – Quartier Fontane – Zone Industrielle Racine - BP 31 - 63550 PALLADUC
Tél : (+33) 04 73 51 78 28 - Fax (+33) 04 43 46 10 24 - Email : direct@locau.com
www.locau.com