Jean Dubost
Steak Knife Series

LE THIERS® par Jean Dubost

美しいラインが人気のジャンデュボ　ティエール ステーキ ナイフ。既存の木材に加えてツゲとウォルナットが仲間入りしました。ツゲ材は硬く極めて緻密で肌ざわりもなめらか。黄色みがかった優しい色合いが料理を引きたてテーブルを明るくします。木肌が美しいウォルナットは飽きのこない落ち着いた茶色で、使い込むほどに深味のある風合いになっていくのが魅力です。
フランス中央部、オーベルニュ地方に位置する刃物産業で名高い町、ティエール。その地の代名詞となっているナイフ、ル・ティエール〈Le Thiers〉はティエール刃物産業協会より確立され、一定の基準をクリアした工場のみ生産が許されています。

NEW
ジャンデュボ　ティエール
ステーキナイフ　ツゲ
JAN4562191985512
¥11,000(税込)

NEW
ジャンデュボ　ティエール
ステーキナイフ　ウォルナット
JAN4562191985505
¥9,900(税込)

ジャンデュボ　ティエール
ステーキナイフ　オリーブ
JAN4562191980975
¥8,800(税込)

ジャンデュボ　ティエール
ステーキナイフ　オーク
JAN4562191980982
¥7,700(税込)

ジャンデュボ　ティエール
ステーキナイフ　ジュニパー
JAN4562191980999
¥11,000(税込)

※ 天然の木材を使用していますので、木目には個体差があります。
※ カタログVol.13掲載 ジャンデュボ　ティエール　ステーキナイフ　バレニア　JAN 4562191981002　は廃番となりました。