



Couteau

Nouveauté à la coutellerie Claude Dozorme avec le Thiers loquet (appelé aussi Thiers à came). Ce couteau possède une lame fabriquée avec un acier très haut de gamme 14C28N, acier rasoir sans carbure primaire dopé à l'azote mais facilement réaffûtable. Ce modèle existe avec un manche en corne claire, bélier (photo), genévrier, ébène ou cerf. Un loquet sur le devant du manche permet un déverrouillage très facile de la lame et beaucoup plus sécurisant que sur un cran forcé.



139 €. Disponible sur
www.lagrandecoutellerie.fr ou
au 04.63.22.35.52