



Tradition Qualité Original

Fabriqué    Laguiole - France



FORGE DE
LAGUIOLE



Un couteau Original **Forge de Laguiole**[®] est le résultat du savoir-faire et d'une tradition ancrée dans notre territoire d'Aubrac à l'identité forte. Développé, perfectionné et transmis de génération en génération, notre processus de fabrication confère à notre couteau cette véritable âme qui décuple tous vos sens.



Le tranchant exceptionnel d'un couteau Original **Forge de Laguiole®** magnifie le plaisir d'un bon repas.

Une table dressée avec style transforme un excellent repas en une véritable expérience de partage. Prouvez votre sens du détail : mariez une porcelaine fine, une verrerie précieuse, aux couteaux Originaux **Forge de Laguiole®**. Ils impressionneront par leur élégance et leur raffinement.

Le couteau Original **Forge de Laguiole®** se caractérise par sa coupe impeccable et fluide. Il ennoblit le plaisir d'un repas préparé avec passion. Cette qualité de coupe sera pour vous une source d'inspiration renouvelée chaque jour.



Le couteau Original **Forge de Laguiole®** est utilisé par les plus grands cuisiniers parmi lesquels de nombreux chefs étoilés au guide Michelin.

...Parce que le couteau Original **Forge de Laguiole®** est associé à la perfection de la coupe et à l'efficacité hors-pair du tranchant, parce qu'il est synonyme d'une forme harmonieuse, d'une qualité reconnue et d'une longévité qui fait l'admiration de tous.

...Parce que le couteau Original **Forge de Laguiole®** sait rendre plus intense le plaisir de savourer un plat par la coupe.

...Parce que le couteau Original **Forge de Laguiole®** s'accompagne d'un service-client exceptionnel de l'étape de l'affûtage au polissage, à celle du remplacement d'une lame et/ou d'une pièce.

Chaque couteau Original **Forge de Laguiole**[®] est un objet unique, réalisé à la main par l'un de nos couteliers.

De la conception à la finition, les étapes de fabrication d'un couteau Original **Forge de Laguiole**[®] se déroulent dans notre manufacture à Laguiole.

Un couteau Original **Forge de Laguiole**[®] est le résultat d'une combinaison de matériaux extraordinaires de qualité exceptionnelle. Les lames sont forgées à 1000°C dans un acier ultra performant, l'acier T12. Les manches sont façonnés dans des matières nobles et naturelles comme le bois ou la corne dans le respect de notre planète.

La production des couteaux Originaux **Forge de Laguiole**[®] est soumise à un cahier des charges strict. Elle allie le savoir-faire du maître forgeron à la précision de l'orfèvre et ce, de l'assemblage à l'affûtage en passant par le guillochage et le polissage.



Chaque couteau Original **Forge de Laguiole®** est fabriqué dans notre manufacture dans le village de Laguiole-France.

Notre manufacture **Forge de Laguiole®** est située sur un plateau à 1100 mètres d'altitude moyenne dans le village même de Laguiole. Son paysage à la forte personnalité impressionne par son immense beauté et sa singulière tranquillité. Dégageant une énergie particulière, le village est le creuset idéal, qui inspire jour après jour, nos couteliers.

Les couteaux Originaux **Forge de Laguiole®** sont fabriqués dans notre manufacture selon la tradition coutelière de Laguiole qui remonte à 1828.

Chaque couteau Original **Forge de Laguiole®** porte la signature de nos couteliers. La qualité de nos couteaux est l'expression de la puissance et de la beauté de nos paysages et de notre remarquable environnement.



WWW.FORGE-DE-LAGUIOLE.COM

Route de l'Aubrac, BP 9
12210 LAGUIOLE - FRANCE

T: +33 (0)5 65 48 43 34
commercial@forge-de-laguiole.com