

FORGE DE
LAGUIOLE

SERVICE À FROMAGE . CHEESE SET

TRADITION



Service TRADITION

Cheese set TRADITION

Découvrez le service à fromage Tradition, un ensemble élégant et pratique comprenant un couteau à fromage et sa fourchette. Ce service est conçu pour les amateurs de fromage souhaitant savourer un plateau de fromages variés avec authenticité.

Le couteau à fromage est universel, il découpe tous les types de fromages. Sa lame tranchante assure une coupe nette et précise, vous permettant de profiter pleinement des saveurs et des textures de chaque fromage. La fourchette à fromage est un complément parfait au couteau. Elle vous aide à maintenir le fromage en place pendant la découpe et facilite le service en permettant de disposer les morceaux découpés sur les assiettes avec élégance.

Le service à fromage Tradition est disponible en cinq matières différentes, vous permettant de choisir celle qui correspond le mieux à votre style et à votre table.

Ce service à fromage est l'accessoire idéal pour toutes vos dégustations, qu'il s'agisse d'un dîner entre amis, d'une fête familiale ou d'un usage quotidien. Offrez-vous ou offrez à vos proches le plaisir de déguster les meilleurs fromages avec le service Forge de Laguiole.

Discover the Tradition cheese service, an elegant and practical set including a cheese knife and his fork. This set is designed for cheese lovers who want to enjoy a varied cheeses platter with authenticity.

The cheese knife is universal, he cuts all types of cheeses. Its sharp blade ensures a clean, precise cut, allowing you to fully enjoy the flavors and textures of every cheese. The cheese fork is the perfect complement to the knife. It helps you hold the cheese in place while cutting, and facilitates serving by allowing the cut pieces to be elegantly arranged on the plates.

The Tradition cheese set is available in five different materials, allowing you to choose the one that best suits your style and your table.

This cheese set is the ideal accessory for all your tastings, whether it's a dinner party with friends, a family celebration or a moment of pleasure on your own. Treat yourself or your loved ones to the pleasure of tasting the finest cheeses with the Forge de Laguiole cheese set.



SERVICE À FROMAGE EN CORNE FINITION BRILLANTE
CHEESE KNIVES HORN HANDLE, HIGH POLISH FINISH



Pointe de corne foncée
Dark horn



Pointe de corne claire
Light horn

SERVICE À FROMAGE EN BOIS FINITION BRILLANTE
CHEESE KNIVES WOOD HANDLE, HIGH POLISH FINISH



Genévrier
Juniper



Ebène
Ebony



Olivier
Olivewood

SERVICE À FROMAGE EN BOIS FINITION SATINÉE
CHEESE KNIVES WOOD HANDLE, SATIN FINISH



Genévrier
Juniper



Ebène
Ebony



Olivier
Olivewood

Service TRADITION

Cheese set TRADITION

*Livré dans un élégant coffret
avec certificat d'authenticité*

*Delivered in an elegant box with
authenticity certificate*



*Disponible en 5 matières de manche :
corne foncée, corne claire, olivier,
genévrier et ébène*

*Available in 5 different handle materials:
dark horn, light horn, olivewood, juniper and
ebony*

*Guillochage du ressort et de
l'abeille de la gamme Art de la
Table et Service Tradition*

*Spring and bee chiseled from the
range Art de la Table and Service
Tradition*





Service à fromage TRADITION

Cheese set TRADITION



DESCRIPTION

Le **service à fromage Tradition**, comprenant un couteau et une fourchette à fromage, est idéal pour savourer un plateau de fromages variés.

RÉFÉRENCES

	Corne foncée	Corne claire	Olivier	Genévrier	Ebène
Finition brillante	00007332	00007333	00007329	00007330	00007331
Finition satinée	-	-	00007326	00007327	00007328

DIMENSIONS

Manche couteau : 12 cm Manche fourchette : 11 cm
Lame couteau : 10 cm Pique fourchette : 6,5 cm
Total couteau : 22 cm Total fourchette : 22 cm
Largeur des manches : 1,5 cm

DÉTAILS

Manche en pointe de corne finition brillante ou en bois (olivier, genévrier et ébène) finition satinée et brillante

Personnalisation possible sur la lame :
gravure diamant & laser

Matière de la lame et de la fourchette : Acier inoxydable

LIVRAISON

Livré avec certificat d'authenticité, dans un élégant coffret.

Poids net / brut : 200g / 660g



DESCRIPTION

The **Tradition cheese set**, including a knife and a cheese fork, is perfect for tasting a plate of varied cheeses.

REFERENCES

	Dark Horn	Light Horn	Olivewood	Juniper	Ebony
High-polish finish	00007332	00007333	00007329	00007330	00007331
Satin finish	-	-	00007326	00007327	00007328

SIZES

Knife handle : 12 cm Fork handle : 11 cm
Knife blade : 10 cm Fork pick : 6,5 cm
Total knife : 22 cm Total fork : 22 cm
Handles width : 1,5 cm

DETAILS

Handle in horn tip high-polish finish or wood (olivewood, juniper and ebony) in satin and high-polish finishes

Can be customised on the blade:
diamond & laser engraving

Blade and pick made from stainless steel

DELIVERY

Delivered with certificate of authenticity, in an elegant gift box.

Net / Gross weight : 200g / 660g



FORGE DE LAGUIOLE

LAGUIOLE - FRANCE



Distributed by
PARIS PROVENCE



CANADA +1 **514 526 6975**



info@parisprovence.com