



Entrepreneur individuel

Artisan coutelier créateur rémouleur à Moustiers-Sainte-Marie (04)

Diplômé de l'école de Thiers (63) en 1996

Catalogue en coutellerie artisanale



Mikaël Trocherie

Créateur et fabricant exclusif

du couteau régional du Verdon*

« Le Verdon* »

**Modèle et marque déposés à l'INPI*

www.verdoncoutellerie.net

Tables des matières

-Le couteau régional du Verdon* « Le Verdon*»

De la page 3 à 11 : système à friction

De la page 12 à 29 : système à cran forcé

-Le couteau régional de Moustiers-Sainte-Marie* « Le Blacas*»

De la page : 30 à 37

-Le couteau régional du plateau de Valensole* « La Lavandine*»

De la page : 38 à 42

-Pochette cuir souple pour couteau de poche

De la page : 43 à 44

-Etui cuir rigide pour couteau de poche

De la page : 45 à 46

-Pierre à aiguiser naturelle des Pyrénées

En page : 47

-Boite cadeau

En page : 48

-Gravure

En page : 49

-Information

En page : 50

Le couteau régional du Verdon* « Le Verdon* »

Je suis le créateur et le fabricant exclusif du couteau régional du Verdon* « Le Verdon* »

*Modèle et marque déposés à l'INPI

Que représente-t-il ?

Le V de la lame représente le V du Verdon et des gorges du Verdon et le V du vautour avec les ailes du vautour de chaque côtés, réintroduit depuis fin 1999 à Rougon (04).

Le manche rappelle les gorges, les montagnes, les rivières du Verdon, avec la tête de la marmotte au bout du manche, avec son œil, car il y a des marmottes sur le Verdon !

Modèle « Le Verdon* 11 »	« Le Verdon* »
Système	A friction
Acier de la lame	Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède)

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	45 grammes	

Prix public :	57 euros
---------------	----------



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : chêne vert, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 »	« Le Verdon* »
Système	A friction
Acier de la lame	Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France)

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	45 grammes	

Prix public :	57 euros
---------------	----------



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : chêne vert, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 »	« Le Verdon* »
Système	A friction
Acier de la lame	Damas inoxydable de chez Balbach (Allemagne)

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	45 grammes	

Prix public :	154 euros
---------------	-----------



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : chêne vert, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 »	« Le Verdon* »
Système	A friction
Acier de la lame	Damas au carbone de chez Balbach (Allemagne)

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	45 grammes	

Prix public :	154 euros
---------------	-----------



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : chêne vert, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le petit Verdon*»	« Le Verdon*»
Système	A friction
Acier de la lame	Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède)

Dimensions	Fermé, plié	8 centimètres
	Ouvert	15 centimètres
	Epaisseur	12 millimètres
	Largeur du manche	1.5 centimètres
	Longueur lame utile	5.50 centimètres
Poids	40 grammes	

Prix public :	52 euros
---------------	----------



Manche : olivier, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 Extra plat »	« Le Verdon* »
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	De 5 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	64 grammes	

Prix public :	70 euros
---------------	----------



Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 Extra plat »	« Le Verdon* »
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	De 5 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	64 grammes	

Prix public :	70 euros
---------------	----------



Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 bois de Provence »	« Le Verdon*»
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Bois de Provence, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	De 11 à 15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	80 grammes	

Prix public :	136 euros
---------------	-----------



Manche : bois d'if de Provence, vissé.



Manche : bois d'olivier de Provence, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 bois de Provence »	« Le Verdon*»
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Bois de Provence, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	De 11 à 15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	80 grammes	

Prix public :	136 euros
---------------	-----------



Manche : bois d'if de Provence, vissé.



Manche : bois d'olivier de Provence, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 bois exotique »	« Le Verdon*»
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Bois exotique, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	De 11 à 15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	80 grammes	

Prix public :	180 euros
---------------	-----------



Manche : bois de serpent de Guyane, riveté.



Manche : cocobolo du Costa Rica, riveté.



Manche : ronce de thuya du Maroc, riveté.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 bois exotique »	« Le Verdon*»
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Bois exotique, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	De 11 à 15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	80 grammes	

Prix public :	180 euros
---------------	-----------



Manche : bois de serpent de Guyane, riveté.



Manche : cocobolo du Costa Rica, riveté.



Manche : ronce de thuya du Maroc, riveté.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 corne »	« Le Verdon* »
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Corne de zébu, de buffle, de bélier, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	De 11 à 15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	80 grammes	

Prix public :	180 euros
---------------	-----------



Manche : pointe de corne blonde de zébu, riveté.



Manche : croûte de corne de bélier, riveté.



Manche : croûte de corne de buffle, riveté.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 corne »	« Le Verdon* »
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Corne de zébu, de buffle, de bélier, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	De 11 à 15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	80 grammes	

Prix public :	180 euros
---------------	-----------



Manche : pointe de corne blonde de zébu, riveté.



Manche : croûte de corne de bélier, riveté.



Manche : croûte de corne de buffle, riveté.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 os »	« Le Verdon* »
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Os naturel, os de chameau, os de girafe, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	De 11 à 15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	80 grammes	

Prix public :	180 euros
---------------	-----------



Manche : os de chameau stabilisé vert, riveté.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 os »	« Le Verdon* »
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Os naturel, os de chameau, os de girafe, Différents montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	De 11 à 15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	80 grammes	

Prix public :	180 euros
---------------	-----------



Manche : os de chameau stabilisé vert, riveté.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 bois de Provence »	« Le Verdon* »
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Damas inoxydable de chez Balbach (Allemagne)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Différentes matières, montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Épaisseur	De 11 à 15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	80 grammes	

Prix public :	254 euros
---------------	-----------



Manche : olivier de Provence (83 ou 04), vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 bois de Provence »	« Le Verdon*»
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Damas au carbone de chez Balbach (Allemagne)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Différentes matières, montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Épaisseur	De 11 à 15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	80 grammes	

Prix public :	254 euros
---------------	-----------



Manche : olivier de Provence (83 ou 04), vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 loupe de bois de Provence »	« Le Verdon* »
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Damas inoxydable de chez Balbach (Allemagne)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Différentes matières, montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Épaisseur	De 11 à 15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	80 grammes	

Prix public :	300 euros
---------------	-----------



Manche : loupe de cade de Provence (83 ou 04), vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Verdon* 11 loupe de bois de Provence »	« Le Verdon* »
Système	A cran forcé
Acier de la lame	Damas au carbone de chez Balbach (Allemagne)
Platines	Acier inoxydable F17, rivetées
Ressort	Acier inoxydable X20C13, trempé, riveté
Manche/côtes	Différentes matières, montage(s) et finitions Sur demande et selon mes possibilités

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Épaisseur	De 11 à 15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	80 grammes	

Prix public :	300 euros
---------------	-----------



Manche : loupe de cade de Provence (83 ou 04), vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Le couteau régional de Moustiers-Sainte-Marie* « Le Blacas* »

Je suis le créateur et le fabricant exclusif du couteau régional de Moustiers-Sainte-Marie* « Le Blacas* »
*Modèle et marque déposés à l'INPI

Que représente-t-il ?

C'est un modèle que j'ai créé en 2008, en couteau de poche, sur le thème de Moustiers-Sainte-Marie.
Sur la lame, est poinçonnée, la chaîne et l'étoile, qui se trouvent au-dessus de la chapelle Notre-Dame de Beauvoir.

La lame est une forme ancienne que j'ai reprise, et retravaillée.
Le manche est une forme contemporaine que je réalise depuis plusieurs années.

Modèle « Le Blacas* »	« Le Blacas* »
Système	A friction
Acier de la lame	Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède)

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	45 grammes	

Prix public :	57 euros
---------------	----------



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Blacas*»	« Le Blacas*»
Système	A friction
Acier de la lame	Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France)

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	45 grammes	

Prix public :	57 euros
---------------	----------



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Blacas* 11 »	« Le Blacas* »
Système	A friction
Acier de la lame	Damas inoxydable de chez Balbach (Allemagne)

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	45 grammes	

Prix public :	154 euros
---------------	-----------



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : buis, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « Le Blacas* 11 »	« Le Blacas* »
Système	A friction
Acier de la lame	Damas au carbone de chez Balbach (Allemagne)

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8 centimètres
Poids	45 grammes	

Prix public :	154 euros
---------------	-----------



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé. .



Manche : buis, vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Le couteau régional du plateau de Valensole* « La Lavandine*»

Je suis l'un des créateurs et le fabricant exclusif du couteau régional du plateau de Valensole* « La Lavandine*»
*Modèle et marque déposés à l'INPI

Pour l'histoire :

C'est un couteau qui a été créé à 4 mains.
Cette collaboration a eu lieu avec : Gérard Moine, demeurant chemin du Riou à Valensole, qui est plasticien.

Que représente-t-il ?

La lame, représente la tige du lavandin.
Le manche, représente la fleur du lavandin.

Modèle « La Lavandine*»	« La Lavandine*»
Système	A friction
Acier de la lame	Inoxydable 12C27 de chez Sandvik (Suède)

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8.5 centimètres
Poids	45 grammes	

Prix public :	57 euros
---------------	----------



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « La Lavandine*»	« La Lavandine*»
Système	A friction
Acier de la lame	Au carbone XC75 de chez Bonpertuis (France)

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8.5 centimètres
Poids	45 grammes	

Prix public :	57 euros
---------------	----------



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « La Lavandine*»	« La Lavandine*»
Système	A friction
Acier de la lame	Damas inoxydable de chez Balbach (Allemagne)

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8.5 centimètres
Poids	45 grammes	

Prix public :	154 euros
---------------	-----------



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Modèle « La Lavandine*»	« La Lavandine*»
Système	A friction
Acier de la lame	Damas au carbone de chez Balbach (Allemagne)

Dimensions	Fermé, plié	11 centimètres
	Ouvert	20 centimètres
	Epaisseur	15 millimètres
	Largeur du manche	2 centimètres
	Longueur lame utile	8.5 centimètres
Poids	45 grammes	

Prix public :	154 euros
---------------	-----------



Manche : olivier, vissé.



Manche : genévrier/cade (*Juniperus oxycedrus*), vissé.



Manche : noyer, vissé.

Le couteau une fois, plié, fermé



Pochette cuir souple pour couteau de poche

Modèle	Pour le couteau régional du Verdon* « Le Verdon*» ou pour le couteau régional de Moustiers-Sainte-Marie* « Le Blacas*» ou pour le couteau régional du plateau de Valensole* « La Lavandine*» de 11 cm plié.
Cuir	Souple

Fabriqué en France sur le bassin de Thiers (63)	Par un artisan
---	----------------

Dimensions	Longueur	14 centimètres
	Largeur	5 centimètres
	Épaisseur	4 millimètres
Poids	13 grammes	

Prix public :	7.70 euros
---------------	------------



Couleur : marron clair.



Couleur : marron foncé.



Couleur : noir.

Etui cuir rigide pour couteau de poche

Modèle	Pour le couteau régional du Verdon* « Le Verdon*» ou pour le couteau régional de Moustiers-Sainte-Marie* « Le Blacas*» ou pour le couteau régional du plateau de Valensole* « La Lavandine*» de 11 cm plié.
Cuir	Rigide

Fabriqué en France sur le bassin de Thiers (63)	Par un artisan
---	----------------

Dimensions	Longueur	14 centimètres
	Largeur	5 centimètres
	Epaisseur	3 centimètres
Port	Horizontal	Vertical
Poids	38 grammes	

Prix public :	20 euros
---------------	----------



Couleur : marron clair.



Couleur : marron foncé.



Couleur : noir.

Pierre à aiguiser naturelle des Pyrénées

Petite	Pierre à aiguiser naturelle des Pyrénées
Dimension de :	100 millimètres de long, de 15 millimètres de large, de 10 millimètres de haut.
Fabriqué en France a SAURAT (09400)	Dernière fabrique en France
	L'exploitation de ce grès schisteux, avec une finesse du grain et une pureté minéralogique, donne une pierre qui est idéale pour aiguiser votre couteau. Ces pierres, étant naturelles, peuvent comporter des défauts mineurs.

Prix public :	6 euros
---------------	---------



Grande	Pierre à aiguiser naturelle des Pyrénées
Dimension de :	160 millimètres de long, de 20 millimètres de large, de 10 millimètres de haut.
Fabriqué en France a SAURAT (09400)	Dernière fabrique en France
	L'exploitation de ce grès schisteux, avec une finesse du grain et une pureté minéralogique, donne une pierre qui est idéale pour aiguiser votre couteau. Ces pierres, étant naturelles, peuvent comporter des défauts mineurs.

Prix public :	9 euros
---------------	---------



Boite cadeau

Plumier en bois de hêtre	Cotés en hêtre naturel Fond et couvercle en contre-plaqué hêtre
Dimension intérieur de :	160 millimètres de long, de 60 millimètres de large, de 30 millimètres de haut.
Fabriqué en France sur le bassin de Thiers (63)	Par un artisan
	<p>La boite cadeau, est idéale pour offrir un couteau.</p> <p>Elle peut simplement accompagner le couteau ou être complétée avec une pochette en cuir ou un étui en cuir, ainsi qu'une grande ou petite pierre à aiguiser.</p> <p>La boite cadeau est adaptée pour toutes les versions ci-dessus.</p> <p>Le couteau, la pochette en cuir ou l'étui en cuir, la grande ou la petite pierre à aiguiser sont en suppléments.</p>

Prix public :

19 euros



Gravure

Je vous propose la gravure à la fraise diamant, d'un prénom, un nom, un mot, une date ou des initiales sur votre lame ou le manche de votre couteau en lettre bâton ou en lettre *ancienne*.

Pour une personnalisation unique, vous avez la possibilité de choisir des majuscules et des minuscules.

Gravure d'un prénom, ou d'un nom, ou d'un mot, ou d'une date ou d'initiales :

En lettre bâton : 6 euros TTC

Exemple : Mikaël ou Trocherie ou Gravure ou 11 19 ou 21 11 2019 ou MT

En lettre *ancienne* : 12 euros TTC

Exemple : *Mikaël ou Trocherie ou Gravure ou 11 19 ou 21 11 2019 ou MT*

CONCERNANT LES GRAVURES :

La gravure sur la lame est la plus demandée.

Je l'effectue du l'autre côté de la marque de fabrique, de l'onglier et du nom du couteau, sur une seule ligne, avec un maximum de 15 lettres ou caractères.

Merci de fournir un fichier précis de votre demande.

En cas d'erreur, aucun remboursement ne sera possible.

Je ne peux pas réaliser une gravure sur une lame en damas.

TTC : Toute taxe compris

Information

Chaque couteau est livré avec :	Un certificat, un carnet d'entretien, une clé Allen (si besoin), en sachet kraft, avec une carte de visite ou un flyers. La garantie est de deux ans (2 ans), contre les défauts de fabrication, et pour toutes utilisations normales.
---------------------------------	---

Pour toute demande d'impression	Tarif : 0.25 euros la page TTC + frais de port au coût de la poste
---------------------------------	--

Transport :	Port et emballage en sus, pas de franco de port
-------------	---

Vente sur mon e-boutique :	https://verdoncoutellerie.net/couteau-artisanal-original/index.php
----------------------------	---

Vente à l'atelier :	https://www.verdoncoutellerie.net/contact/
---------------------	---

Vente sur foires et marchés :	https://www.verdoncoutellerie.net/expositions/
-------------------------------	---

Vente en points de vente :	https://www.verdoncoutellerie.net/les-points-de-vente/
----------------------------	---

Mentions légales et Conditions Générales de Vente :	https://www.verdoncoutellerie.net/mentions-legales/
---	---

Mes coordonnées :
<p style="text-align: center;"><i>Verdon Coutellerie Mikaël Trocherie</i> Entrepreneur individuel Chemin de Venascle ferme de vincel 04360 Moustiers-Sainte-Marie Tél : 04 92 75 40 82 et/ou 06 11 74 27 03 Mail : contact@verdoncoutellerie.net Site web : https://verdoncoutellerie.net/ N°Siren : 439318346 Code APE : 2571Z</p>

Horaires :	Pour toute information : 04 92 75 40 82 et/ou 06 11 74 27 03
------------	---

Crédit photo :	<p style="text-align: center;"><i>Verdon Coutellerie Mikaël Trocherie</i> Entrepreneur individuel</p>
----------------	---

Dernière mise à jour :	Le 26 février 2025
------------------------	--------------------

Créé et fabriqué

avec passion

et savoir-faire

A mon atelier et par :

Verdon Coutellerie Mikaël Trocherie

Entrepreneur individuel

Chemin de Venasclé, ferme de Vincel
04360 Moustiers-Sainte-Marie

à suivre sur :

<https://www.verdoncoutellerie.net>

pour absolument tous savoir !

et sur ma page :

facebook *Verdon Coutellerie*

pour suivre l'actualité de la semaine ou jour
par jour !