



Les lignes sobres du couteau de table **Epure** de la marque [Au Sabot](#) garantissent un dressage contemporain et chic. Manche en composite blanc ou noir et lame en acier inoxydable. Longueur totale 21 cm. Adapté au lave-vaisselle. Vendu en coffret de 6 pièces à 199€. Chez [Ma Coutellerie](#) (Toulouse).



Ce **couteau pliant décapsuleur** en chêne de barrique de [Forge de Laguiole](#) est fabriqué selon la tradition coutelière de 1828. Sa lame forgée en acier inoxydable et son manche en bois verni lui confèrent élégance et résistance. 12 cm. 140€. Chez [Forge de Laguiole](#) (Laguiole, Toulouse et Rodez).



Découpez sans effort toutes sortes de viandes, rôties ou grillées, grâce à la lame légèrement courbée du **couteau à steak** de la marque [Zwilling](#). Le modèle dispose d'un manche synthétique traditionnel noir à 3 rivets et d'une lame lisse en acier inoxydable résistante à la corrosion. 29,4cm. Vendu en coffret de 4 pièces à partir de 49,95€. Chez [Habiague](#) (Toulouse).



Couteau de chef **Audacieuse** de [Goyon-Chazeau](#). Idéal pour émincer les gros légumes et découper des viandes. Fabrication artisanale française. 20 cm. 209,90€. Chez [TOC](#) (Toulouse).