



TRADITION





La gamme Tradition FORGE DE LAGUIOLE est constituée de nos modèles historiques devenus incontournables qui ont construit la réputation de notre manufacture. Objet de tradition, témoin d'un art de vivre, compagnon de toute une vie, un couteau FORGE DE LAGUIOLE est un symbole transgénérationnel.

This traditional range incorporates our historic models that made the reputation of FORGE DE LAGUIOLE. Cult object, symbol of the French art of living, a FORGE DE LAGUIOLE knife is passed on through generations.

COUTEAUX PLIANTS

POCKET KNIVES

LES DIFFERENTS MODELES / Different models



Sur un couteau de Laguiole «**une pièce**», la lame,
On a "one piece" Laguiole knife, there is only the blade.



vous pouvez ajouter le tire-bouchon et il devient le «**deux pièces**».
You can add the corkscrew and it becomes a "two piece" knife.



ou le poinçon et le tire-bouchon, afin d'obtenir le plus complet des Laguiole : le «**trois pièces**».
Or the awl and the corkscrew to obtain the most complete of the Laguiole: a "three piece" knife

Les différents modèles de cette gamme ont en commun cette silhouette fine et courbe du Laguiole apparue dès 1900. Élégance, finition irréprochable, utilisation de matériaux de qualité, nos couteaux sont devenus une véritable référence.

The different models of this range have in common the fine curved shape of the Laguiole that first appeared in 1900. Elegant with an impeccable finish utilising top quality materials our knives have become a genuine standard.

COUTEAUX PLIANTS

POCKET KNIVES

LE LAGUIOLE / The Laguiole

La mitre avant / The front bolster

Les mitres FORGE DE LAGUIOLE sont massives. En inox, elles sont forgées à chaud à 1000°C, en laiton, elles sont estampées à froid (sans mitre avant et arrière le couteau devient un «plein manche»). Les mitres servent à protéger le manche.

The FORGE DE LAGUIOLE bolsters are solid. They are of stainless steel and hot forged at 1000°C, in brass they are cold stamped (without front and back bolsters, the knife becomes a "full handle" knife). The bolsters are used to protect the handle.

La lame / The blade

en acier T12 (acier produit en France pour FORGE DE LAGUIOLE) ou en acier carbone, elle est forgée et trempée à l'huile au sein de la manufacture FORGE DE LAGUIOLE afin d'obtenir des lames d'une excellente qualité. Elle peut également être en damas.

In T12 steel (steel produced in France for Forge de Laguiole) and in carbon steel, the blade is forged and oil tempered within Forge de Laguiole workshops in order to obtain excellent quality blades. The blade can also be in Damascus.

L'onglet / The groove

Facilite la prise en main de la lame pour son ouverture.
It secures the grip of the blade in the hand for opening.

L'entablure et le talon / The "entablure" and the heel

L'entablure est la limite de l'émouture qui sépare le talon du reste de la lame.
The "entablure" is the limit of the grind which separates the heel from the rest of the blade.

La mouche / The fly

Terme coutelier qui désigne la décoration à l'extrémité du ressort (sur cette photo, la mouche de ce couteau est une abeille). Elle peut être soudée, forgée ou ciselée.

Cutlery term which means the end decoration on the spring. In this example, the "fly" is a bee. It can be soldered, forged or hand chiselled.

Le guillochage du ressort / The spring pattern

Décor sculpté sur le ressort (un ressort sans guillochage est dit «ressort lisse »).

There is an engraved decoration on the spring (a spring without pattern is called "smooth spring")

Le ressort / The spring

Découpé et trempé, le ressort est la pièce principale du couteau qui permet l'ouverture et la fermeture de la lame. Chez FORGE DE LAGUIOLE, nous prenons le soin de polir l'intérieur du ressort.

Cut and tempered in Forge de Laguiole workshops, the spring is the main piece of the knife which allows the blade opening and closing. We carefully polish the inside of the spring.

La platine / The plates

Plaque en inox ou laiton, découpée chez FORGE DE LAGUIOLE, elle sert de support au manche. La platine assure la solidité du manche et permet de fixer les côtes du couteau.

In stainless steel or in brass the plates are cut in Forge de Laguiole workshops. They are used as supports of the handle. The plates ensure the solidity of the handle and enable to fix the material of the knife.

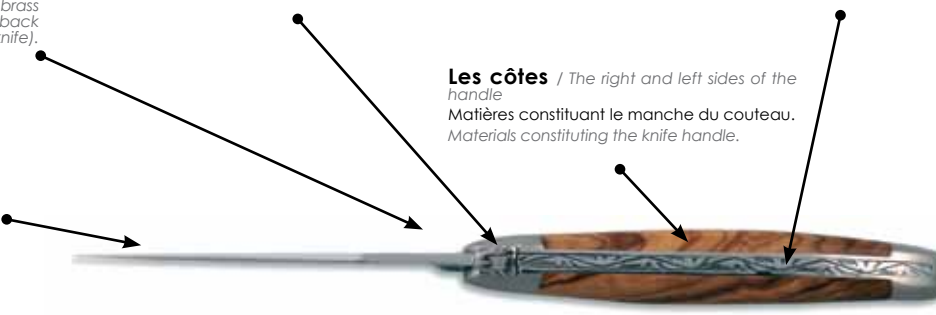
La mitre arrière / The back bolster

Les mitres FORGE DE LAGUIOLE sont massives. En inox, elles sont forgées à chaud à 1000°C, en laiton, elles sont estampées à froid (sans mitre avant et arrière le couteau devient un «plein manche»). Les mitres servent à protéger le manche.

The FORGE DE LAGUIOLE bolsters are solid. They are in stainless steel and hot forged at 1000°C, in brass they are cold stamped (without front and back bolsters, the knife becomes a "full handle" knife). The bolsters are used to protect the handle.

La croix du berger / The shepherd cross

Elle peut être en laiton ou en inox. Elle fait référence aux premiers utilisateurs du couteau Laguiole, qui étant éloignés du village pendant l'estive, selon la légende plantaient leur couteau dans le pain pour prier.
Either brass or stainless steel. This is a salute to the Laguiole knives first users who, being far away from their village during the mountain summer pasture, would stick their knife in the bread to pray.



Les côtes / The right and left sides of the handle

Matières constituant le manche du couteau.
Materials constituting the knife handle.

Les rivets / The rivets

Sont utilisés pour assembler le manche, le ressort et la lame. Sur nos couteaux, le rivetage est fait à la main.
They are used to assemble the handle, the spring and the blade. On FORGE DE LAGUIOLE knives the riveting is made by hand.

La butée ou poncette / The stop (poncette)

En position fermée, le talon est bloqué par la butée.
In closed position, the heel is blocked by the stop (poncette).

COUTEAUX DE POCHE EN POINTE DE CORNE

FORGE DE LAGUIOLE sélectionne chaque pointe de corne afin de révéler sur les manches les plus belles veinures. Noire, blonde ou marbrée, la diversité de cette matière est mise en valeur sur chaque couteau. Nous prenons le soin de confectionner chaque manche avec la même pointe de corne sur ses deux faces.

HORN TIP POCKET KNIVES

Rich in depth and variety of colours, horn has been the traditional material used in the making of Laguiole knives since the 19th Century. FORGE DE LAGUIOLE mostly select horn tip to fully reveal the figure and the character of the material and closely match each side of the handle. Black, blond or striped with deep caramel color, the diversity and beauty of this material is unparalleled.

MITRES LAITON BRASS BOLSTERS

MODÈLES 1 PIÈCE

Les modèles suivants sont disponibles en : 7 (avec ou sans porte-clés), 9, 11, 12 & 13 cm.

1 PIECE MODELS (SINGLE BLADE)

These models are available in 7 (with or without key ring), 9, 11, 12 & 13 cm.



Couteau 9 cm, 2 mitres
9 cm, blade, 2 bolsters
Ref.: 129 B



Couteau 11 cm, 2 mitres
11 cm, blade, 2 bolsters
Ref.: 1211 B



Couteau 12 cm, 2 mitres
12 cm, blade, 2 bolsters
Ref.: 1212 B



Couteau 13 cm, 2 mitres
13 cm, blade, 2 bolsters
Ref.: 1213 B

MODÈLES 2 PIÈCES

Les modèles suivants sont disponibles en : 11 & 12 cm

2 PIECE MODELS (CORKSCREW ONLY)

These models are available in 11 or 12 cm only



Couteau 11 cm, lame et tire-bouchon, 2 mitres
11 cm, blade and corkscrew, 2 bolsters
Ref.: 22111 B



Couteau 12 cm, lame et tire-bouchon, 2 mitres
12 cm, blade and corkscrew, 2 bolsters
Ref.: 22121 B

MODÈLES 3 PIÈCES

Les modèles suivants sont disponibles en : 11 & 12 cm

3 PIECE MODELS

These models are available in 11 or 12 cm only.



Couteau 12 cm, lame, tire-bouchon, poinçon, 2 mitres
12 cm, blade, corkscrew and spike, 2 bolsters
Ref.: 3212 B

MITRES INOX BRILLANT STAINLESS STEEL BOLSTERS (SHINY FINISH)

MANCHE EN POINTE DE CORNE

Les modèles suivants sont disponibles en pointe de corne noire ou marbrée dans différentes tailles :
- 9, 11 & 12 cm pour les couteaux 1 pièce (lame)
- 11 & 12 cm pour les couteaux 2 pièces (lame et tire-bouchon)
- 11 & 12 cm pour les couteaux 3 pièces (lame, tire-bouchon et poinçon)



Couteau 11 cm, 1 pièce, 2 mitres, pointe de corne noire
11 cm, one piece, 2 bolsters, black horn tip handle
Ref.: 1211 IN BN



Couteau 12 cm., 2 pièces, 2 mitres, pointe de corne marbrée
12 cm, two pieces, 2 bolsters, marbled horn tip handle
Ref.: 22121 IN B

HORN TIP POCKET KNIVES

The following models are available in black or marbled horn tip in several sizes:
- 9, 11 & 12 cm for one piece knives (single blade)
- 11 & 12 cm for two piece knives (blade and corkscrew only)
- 11 & 12 cm for three piece knives (blade, corkscrew and spike)

MANCHE EN OS

Les modèles suivants sont disponibles dans différentes tailles :
- 9, 11 & 12 cm pour les couteaux 1 pièce (lame)
- 11 & 12 cm pour les couteaux 2 pièces (lame et tire-bouchon)
- 11 & 12 cm pour les couteaux 3 pièces (lame, tire-bouchon et poinçon)
Matière naturelle et spongieuse, l'os de boeuf peut ne pas être d'une blancheur uniforme.

BONE POCKET KNIVES

The following models are available in several sizes:
- 9, 11 & 12 cm for one piece knives (single blade)
- 11 & 12 cm for two piece knives (blade and corkscrew only)
- 11 & 12 cm for three piece knives (blade, corkscrew and spike)
Natural and porous material, cow bone is not always completely white.



Couteau 12 cm, 1 pièce, 2 mitres
12 cm, one piece, 2 bolsters
Ref.: 1212 IN OS

MANCHE EN BOIS DE CERF

Les modèles suivants sont disponibles dans différentes tailles :
- 11 & 12 cm pour les couteaux 1 pièce (lame)
- 11 & 12 cm pour les couteaux 2 pièces (lame et tire-bouchon)



Couteau 11 cm, 1 pièce, 2 mitres
11 cm, one piece, 2 bolsters
Ref.: 1211 IN CF

STAG HORN POCKET KNIVES

The following models are available in several sizes:
- 11 & 12 cm for one piece knives (single blade)
- 11 & 12 cm for two pieces knives (blade and corkscrew only)



Couteau 12 cm, 2 pièces, 2 mitres
12 cm, 2 pieces, 2 bolsters
Ref.: 22121 IN CF

COUTEAUX DE POCHE EN BOIS PRECIEUX

FORGE DE LAGUIOLE a sélectionné une grande variété d'essences de bois. Nous utilisons autant que possible des bois locaux, certifiés par une charte environnementale, tels que le genévrier (très odorant) ou le buis mais aussi des bois exotiques tels que l'ébène, le palissandre, le bois de rose, l'amourette, le thuya... Nous vous proposons également d'autres bois comme l'olivier, le pistachier ou la bruyère. Chaque essence est rigoureusement sélectionnée et sciée à la main.

PRECIOUS WOOD POCKET KNIVES

FORGE DE LAGUIOLE offers local species (certified by environmental charter) such as juniper, a small fragrant bush growing throughout the Aubrac region, olive, briar and boxwood. Other handles include rosewood, light rosewood, snakewood, ebony, thuya, pistachio, walnut or oak. Each wood is carefully selected and shaped by hand before being matched with the brass and stainless steel of the knife.



amourette (AM)
snakewood



bruyère (BR)
briar



buis (BU)
boxwood



chêne (CH)
oak



ébène (EB)
ebony



bois de rose (RO)
light rosewood



genévrier (GE)
juniper



noyer (NO)
walnut



olivier (OL)
olivewood



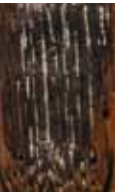
palissandre (PA)
rosewood



pistachier (PI)
pistachio



thuya (TH)
thuya



chêne de barrique* (CHB)
barrel oak*



cep de vigne (CE)
vine wood

* Les manches des modèles en chêne de barrique sont laissés bruts afin de conserver la coloration donnée par le tanin du vin.

* The handles of the barrel oak models are made without shaping or polishing of the material in order to preserve the colour revealed by the wine.

MITRES LAITON BRASS BOLSTERS

Les modèles suivants sont disponibles dans différentes tailles:

- 7 (avec ou sans porte-clés), 9,11 & 12 cm pour les couteaux 1 pièce (lame)
- 11 & 12 cm pour les couteaux 2 pièces (lame et tire-bouchon)

The following models are available in different sizes:

- 7 (with or without keyring), 9,11 & 12 cm for one piece knives (single blade)
- 11 & 12 cm for two pieces knives (blade and corkscrew only).



Couteau 11 cm., 1 pièce, 2 mitres, manche en genévrier
11 cm., one piece, 2 bolsters, juniper handle

Ref.: 1211 GE



Couteau 11 cm., 1 pièce, 2 mitres, manche en ébène
11 cm., one piece, 2 bolsters, ebony handle

Ref.: 1211 EB

MITRES INOX BRILLANT STAINLESS STEEL BOLSTERS (SHINY FINISH)



Couteau 9 cm., 1 pièce, 2 mitres, manche en buis
12 cm, one piece, 2 bolsters, boxwood handle

Réf.: 129 IN BU BRI



Couteau 11 cm., 2 pièces, 2 mitres, manche en ébène
11 cm., two pieces, 2 bolsters, ebony handle

Réf.: 22111 IN EB BRI



Couteau 12 cm., 1 pièce, 2 mitres, manche en amourette
12 cm, one piece, 2 bolsters, snakewood handle

Ref.: 1212 IN AM BRI



Couteau 11 cm., 3 pièces, 2 mitres, manche en olivier
11 cm., three pieces, 2 bolsters, olivewood handle

Réf.: 3211 IN OL BRI

The following models are available in several sizes:

- 9, 11 & 12 cm for single blade knives
- 11 & 12 cm for two piece knives (blade and corkscrew only)
- 11 & 12 cm for three piece knives (blade, corkscrew and spike)
- The oak barrel knives are available only in 1 piece, 11 or 12 cm size.
- The vine wood knives are available only in 1 or 2 pieces, 11 or 12 cm size.

Les modèles suivants sont disponibles dans différentes tailles:

- 9, 11 & 12 cm pour les couteaux 1 pièce (lame)
- 11 & 12 cm pour les couteaux 2 pièces (lame et tire-bouchon)
- 11 & 12 cm pour les couteaux 3 pièces (lame, tire-bouchon et poinçon)

Les couteaux en chêne de barrique sont disponibles uniquement en 1 pièce, taille 11 ou 12 cm.
Les couteaux en cep de vigne sont disponibles uniquement en 1 ou 2 pièces, taille 11 ou 12 cm.

MITRES INOX SATINE STAINLESS STEEL BOLSTERS (MATT FINISH)



Couteau 9 cm., 1 pièce, 2 mitres, manche en bruyère
9 cm, one piece, 2 bolsters, briar handle

Ref.: 129 IN BR



Couteau 11 cm., 2 pièces, 2 mitres,
manche en palissandre
11 cm, two pieces, 2 bolsters, rosewood handle

Ref.: 22111 IN PA



Couteau 12 cm., 1 pièce, 2 mitres, manche en genévrier
12 cm, one piece, 2 bolsters, juniper handle

Ref.: 1212 IN GE



Couteau 11 cm., 3 pièces, 2 mitres, manche en pistachier
11 cm, three pieces, 2 bolsters, pistachio handle

Ref.: 3211 IN PI

COUTEAUX DE POCHE EN STAMINA

Le stamina est un bois lamellé-collé et teinté.
Les couteaux de poche en stamina offrent une belle variété de couleurs.

STAMINAWOOD POCKET KNIVES

Staminawood is a glue laminated coloured wood.
Pocket knives with staminawood handles offer a beautiful variety of colours (rosewood, blonde, black, red, blue and green).



Bleu (ST BLE)
Blue



Blond (ST BL)
Blonde



Noir (ST BLA)
Black



Rosewood (ST RW)
Rosewood



Rouge (ST RO)
Red



Vert (ST VE)
Green

MITRES LAITON BRASS BOLSTERS

The following models are available in different sizes:

- 7 (with or without keyring), 9,11 & 12 cm for one piece knives (single blade)
- 11 & 12 cm for two pieces knives (blade and corkscrew only).



Couteau 11 cm., 1 pièce, 2 mitres, manche en stamina rosewood
11 cm, one piece, 2 bolsters, rosewood staminawood handle
Ref.: 1211 ST RW



Couteau 11 cm., 1 pièce, 2 mitres, manche en stamina rouge
11 cm, one piece, 2 bolsters, red staminawood handle
Ref.: 1211 ST RO



Couteau 11 cm., 1 pièce, 2 mitres, manche en stamina bleu
11 cm, one piece, 2 bolsters, blue staminawood handle
Ref.: 1211 ST BLE



Couteau 11 cm., 1 pièce, 2 mitres, manche en stamina blond
11 cm, one piece, 2 bolsters, blonde staminawood handle
Ref.: 1211 ST BL

COUTEAUX PLIANTS / ETUIS CUIRS - DUO

DUO : POCKET KNIVES / LEATHER CASES
Couteaux pliants, 1 pièce, 9 cm, 2 mitres inox finition brillante.
Pocket knives, one piece, 9 cm, 2 shiny stainless steel bolsters



Ref.: 129 IN P.ROSE
Manche pétales de roses, livré avec étui cuir rouge
Rose petals handle, delivered with red leather case



Ref.: 129 IN BN
Manche pointe de corne noire, livré avec étui cuir noir
Black horn tip handle, delivered with black leather case



Ref.: 129 IN FL AR
Manche pailleté argenté, livré avec étui cuir gris
Silver spangles handle, delivered with grey leather case



Ref.: 129 IN OS
Manche os, livré avec étui cuir blanc
Bone handle, delivered with white leather case

ETUIS CUIR / LEATHER CASES

Spécialement conçus pour nos couteaux, ces étuis sont fabriqués artisanalement en France à partir de cuirs rigoureusement sélectionnés.
Des coffrets individuels en bois également fabriqués en France ainsi que des pierres naturelles à affûter vous permettent de protéger et d'entretenir votre couteau.

These cases are ideal accessories for all our models. They are handcrafted in France from selected leather.
Individual wooden boxes and natural wet stone also help you protecting and keeping your knife.

Disponible en cuir noir, chocolat et fauve pour les couteaux de taille 7, 9, 10, 11, 12 & 13 cm.

Chaque modèle se décline en quatre tailles:

- 7 cm: ETUI 7 CM (noir uniquement)
- 9 & 10 cm: taille 1
- 11 cm: taille 2
- 12 & 13 cm: taille 3

Available in black, chocolate and natural for 7, 9, 10, 11 & 12 cm knives.

The following belt knife cases can adapt themselves to any size of knife:

- 7 cm: ETUI 7 CM (only available in black)
- 9 & 10 cm: size 1
- 11 cm: size 2
- 12 & 13 cm: size 3

ETUIS CEINTURE AUBRAC / AUBRAC CASES



Ref.: ETUI 7

Ref.: A 2 C

Ref.: A 3 F N

FOURREAUX / SHEATHS



Ref.: F 2 F

Ref.: F 2 N

HOUSSES À LACET SHEATHS WITH LACE



Ref.: H F

Ref.: H N

ETUIS CEINTURE BURON / BURON CASES



Ref.: B 1 N

Ref.: B 2 F

Ref.: B 3 C

ETUI CUIR D'AUBRAC AUBRAC COW LEATHER CASE



Ref.: ETUI CA

ETUI SOMMELIER SOMMELIER LEATHER CASE



Ref.: ETUI SOM

COFFRET INDIVIDUEL EN BOIS INDIVIDUAL WOODEN BOX



Ref.: CB

PIERRE NATURELLE A AIGUISER NATURAL WETSTONE



Petit modèle / small size: 9.50 cm (ref.: PIERRE T1)



Grand modèle / big size : 16 cm (ref.: PIERRE T2)

ART DE LA TABLE

TABLEWARE

Nos couteaux de table traditionnels sont « pleine soie » et montés à plate semelle; ils sont composés d'une lame fixe, d'une soie finement décorée et bien sûr de l'abeille qui est un des symboles du couteau de Laguiole. Tous ces modèles sont de taille identique (longueur totale : 23,50 cm) et peuvent être commandés à l'unité ou par coffret (de 2 ou de 6 pièces). Le Laguiole se décline dans de nombreuses matières et finitions. Les lames sont en acier inox (alimentaire) et peuvent avoir une finition brillante ou satinée. Les manches existent soit avec des mitres clai (laiton brillant inaltérable) soit avec des mitres inox (satiné ou brillant). Couteaux de table, fourchettes, cuillères ou petites cuillères qui se déclinent en manche en pointe de corne, en os, en bois précieux, en stammina, ou encore en verre acrylique, FORGE DE LAGUIOLE vous offre une grande variété de modèles en art de la table.

Il est possible de personnaliser votre couteau en gravant votre nom, logo... sur la lame.

Our steak knives have a fixed blade (full-tang), a nicely decorated spring and of course the French traditional Laguiole bee. Available in one size (23.50 cm total length), they can be ordered either in pairs or 6's. The tableware items are available in different materials and finishes. The blades are stainless steel and can be either shiny or matt. The handles combine golden clai (stable brass whose feature is that it does not tarnish) or stainless steel (matt or shiny) bolsters with a great variety of materials. From natural horn, bone or precious woods to stammina woods or acrylic glass materials, Forge de Laguiole offers unique variations for your tableware.

You can have the blade engraved with either your name or logo on request.

ART DE LA TABLE

TABLEWARE

La mitre avant / The front bolster

Les mitres FORGE DE LAGUIOLE sont massives. En inox, elles sont forgées à chaud à 1000°C, en clai, elles sont estampées à froid. Les mitres servent à protéger le manche.

The FORGE DE LAGUIOLE bolsters are solid. They are of stainless steel and hot forged at 1000°C, in brass they are cold stamped. The bolsters are used to protect the handle.

La mouche / The fly

Terme coutelier qui désigne la décoration à l'extrémité du ressort.

Cutlery term which designates the decoration at the spring extremity.

Le guillochage de la soie / The tang pattern

Décor sur le dessus du manche.

There is an engraved decoration on the tang

Les côtes / The right and left sides of the handle

Matières constituant le manche du couteau.

Materials constituting the knife handle

La soie / The tang

Continuité de la lame dans le manche pour assurer la solidité du couteau. Les couteaux de table FORGE DE LAGUIOLE sont pleine soie.

It is the continuance of the blade through the handle that ensures the knife solidity. The table knives of FORGE DE LAGUIOLE are full-tang.

La platine / The plates

Plaque en inox ou laiton, découpée chez FORGE DE LAGUIOLE. Elle sert de support au manche. La platine assure la solidité du manche et permet de fixer les côtes du couteau.

In stainless steel or in brass the plates are cut in Forge de Laguiole workshops. They are used as supports of the handle. The plates ensure the handle solidity and enable to fix the material of the knife.

La mitre arrière / The back bolster

Les mitres FORGE DE LAGUIOLE sont massives. En inox, elles sont forgées à chaud à 1000°C, en laiton, elles sont estampées à froid. Les mitres servent à protéger le manche.

The FORGE DE LAGUIOLE bolsters are solid. They are in stainless steel and hot forged at 1000°C, in brass they are cold stamped. The bolsters are used to protect the handle.

La lame / The blade

Elle est en acier inox (alimentaire) d'une excellente qualité.

It is stainless steel (food) of excellent quality.

L'entablure et le talon / The "entablure" and the heel

L'entablure est la limite de l'émouture qui sépare le talon du reste de la lame.

The "entablure" is the limit of the grind which separates the heel from the rest of the blade

Les rivets / The rivets

Utilisés pour assembler le manche, le ressort et la lame. Sur nos couteaux, le rivetage est fait à la main.

They are used to assemble the handle, the spring and the blade. On FORGE DE LAGUIOLE knives the riveting is made by hand.

La croix du berger / The shepherd cross

Elle peut être en laiton ou en inox. Elle fait référence aux premiers utilisateurs du couteau Laguiole, qui selon la légende étant éloignés du village pendant l'estive, plantaient leur couteau dans le pain pour prier.

Either brass or stainless steel. This is a salute to the laguiole knives first users, who, being far away from their village during the mountain summer pasture, would stick their knife in the bread to pray.

DESCRIPTION D'UN COUTEAU DE TABLE

DESCRIPTION OF A TABLE KNIFE (SEE ABOVE)

COUTEAUX DE TABLE

Façonnés à la main à partir de matériaux naturels, tous nos modèles en pointe de corne ou en os sont une véritable évocation du plateau de l'Aubrac.

Cette gamme se décline en couteaux de table, fourchettes, cuillères à soupe, cuillères à café, couteaux ou services à découper, couteaux à pain.
Exception : manche en bois de cerf uniquement disponible en couteaux.

TABLE KNIVES

Hand made from natural materials, all our models in horn tip or bone handle truly evoke the Aubrac plateau.
This range is also available in forks, spoons, coffee spoons, carving sets and bread knives.
Stag horn handle only available in knife.

MANCHE EN POINTE DE CORNE / HORN TIP HANDLE

MITRES CLAL / CLAL BOLSTERS



Couteau de table, 2 mitres, manche en pointe de corne marbrée
Table knife, 2 bolsters, marbled horn tip handle
Ref.: T 2M B

MITRES INOX BRILLANT / STAINLESS STEEL BOLSTERS (SHINY FINISH)



Couteau de table, 2 mitres, manche en pointe de corne marbrée
Table knife, 2 bolsters, marbled horn tip handle
Ref.: T 2M IN B



Couteau de table, 2 mitres, manche en pointe de corne noire
Table knife, 2 bolsters, black horn tip handle
Ref.: T 2M IN BN

MANCHE EN BOIS DE CERF / STAG HORN HANDLE



Couteau de table, 2 mitres inox brillant, manche en bois de cerf
Table knife, 2 shiny stainless steel bolsters, stag horn handle
Ref.: T 2M IN CF

MANCHE EN OS / BONE HANDLE



Couteau de table, 2 mitres inox brillant, manche en os
Matière naturelle et spongieuse, l'os de boeuf peut ne pas être d'une blancheur uniforme
Table knife, 2 shiny stainless steel bolsters, bone handle
Natural and porous material, cow bone is not always completely white
Ref.: T 2M IN OS

Ces couteaux ne passent pas au lave-vaisselle. Nous recommandons de ne pas mouiller le manche. Pour nettoyer ces modèles, lavez la lame sous l'eau et essuyez le couteau à l'aide d'un chiffon doux.
These models are NOT DISHWASHER SAFE. Please do not soak the knives in water either. Wash the blade under running water only and polish it dry clean with a soft cloth.

COUTEAUX DE TABLE EN FRÊNE DENSIFIÉ (LAVE-VAISSELLE)

Après plusieurs mois de collaboration et de tests, ARC-Nucléart et FORGE DE LAGUIOLE peuvent se féliciter d'avoir atteint leur objectif : proposer les premiers manches de couteaux en frêne spécialement conçus pour un usage quotidien.

Ces modèles sont façonnés pour passer au lave-vaisselle dans les conditions normales d'utilisation, programmes courts et détergents doux.

Notre gamme en frêne densifié se décline en couteaux de table, fourchettes, cuillères à soupe et cuillères à café.

ASH TREE TABLE KNIVES (DISHWASHER SAFE)

After several months of collaboration and tests, ARC-Nucléart and FORGE DE LAGUIOLE, can congratulate themselves for having reached their goal: the creation of the first water resistant and dishwasher safe wooden handles made from ash tree. These table knives made from ash tree have been created to be dishwasher safe if you use a short low temperature wash with gentle detergent.
We also can offer forks, soup spoons and coffee spoons with similar ash tree dishwasher safe handles.



Couteau de table, 2 mitres inox brillant, manche en frêne densifié
Table knife, 2 shiny stainless steel bolsters, ash tree handle
Ref.: T 2M IN FRD

COUTEAUX DE TABLE MANCHE EN VERRE ACRYLIQUE

ACRYLIC TABLE KNIVES

AVEC INCLUSION DE PÉTALES DE ROSES NATURELLES FRANÇAISES

Cette gamme se décline en couteaux de table, fourchettes, cuillères à soupe et cuillères à café.

FRENCH ROSE PETALS TABLE KNIVES

For this specific range, forks, soup spoons, coffee spoons are also available.



Couteau de table, 2 mitres inox brillant, manche en verre acrylique avec insertion de pétales de roses naturelles
Table knife, 2 shiny stainless steel bolsters, acrylic glass handle with genuine rose petal inlay
Ref.: T 2M IN P.ROSE

Ces couteaux ne passent pas au lave-vaisselle. Nous recommandons de ne pas mouiller le manche. Pour nettoyer ces modèles, lavez la lame sous l'eau et essuyez le couteau à l'aide d'un chiffon doux.
These models are NOT DISHWASHER SAFE. Please do not soak the knives in water either. Wash the blade under running water only and polish it dry clean with a soft cloth.

COUTEAUX DE TABLE EN BOIS PRECIEUX

FORGE DE LAGUIOLE a sélectionné une grande variété d'essences de bois. Nous utilisons autant que possible des bois locaux, certifiés par une charte environnementale, tels que le genévrier (très odorant) ou le buis mais aussi des bois exotiques tels que l'ébène, le palissandre, le bois de rose, l'amourette, le thuya... Nous vous proposons également d'autres bois comme l'olivier, le pistachier ou la bruyère. Chaque essence est rigoureusement sélectionnée et sciée à la main.

Cette gamme se décline en couteaux de table, fourchettes, cuillères à soupe, cuillères à café, services à découper et couteaux à pain.

PRECIOUS WOOD TABLE KNIVES

FORGE DE LAGUIOLE offers local species (certified by environmental charter) such as juniper, a small fragrant bush growing throughout the Aubrac region, olive, briar and boxwood. Other handles include rosewood, light rosewood, snakewood, ebony, thuya, pistachio, walnut or oak. Each wood is carefully selected and shaped by hand before been matched with the brass and stainless steel of the knife. This range is available in table knives, forks, spoons, coffee spoons, carving sets and bread knives.



amourette (AM)
snakewood



bruyère (BR)
briar



buis (BU)
boxwood



chêne (CH)
oak



ébène (EB)
ebony



bois de rose (RO)
light rose



genévrier (GE)
juniper



noyer (NO)
walnut



palissandre (PA)
rosewood



pistachier (PI)
pistachio



thuya (TH)
thuya



chêne de barrique* (CHB)
barrel oak*



wengé (WE)
wenge



érable (ER)
maple



cep de vignes (CE)
vine wood



olivier (OL)
olivewood

* Les manches des modèles en chêne de barrique sont laissés bruts afin de conserver la coloration donnée par le tanin du vin.
* The handles of the barrel oak models are made without shaping or polishing of the material in order to preserve the colour revealed by the wine.

MITRES INOX BRILLANT / STAINLESS STEEL BOLSTERS (SHINY FINISH)



Couteau de table, 2 mitres, manche en thuya
Table knife, two bolsters, thuya handle
Ref.: T 2M IN TH BRI



Couteau de table, 2 mitres, manche en ébène
Table knife, two bolsters, ebony handle
Ref.: T 2M IN EB BRI



Couteau de table, 2 mitres, manche en genévrier
Table knife, two bolsters, juniper handle
Ref.: T 2M IN GE BRI

MITRES INOX SATINE / STAINLESS STEEL BOLSTERS (MATT FINISH)



Couteau de table, 2 mitres, manche en bois de rose
Table knife, two bolsters, light rosewood handle
Ref.: T 2M IN RO



Couteau de table, 2 mitres, manche en chêne
Table knife, two bolsters, oak handle
Ref.: T 2M IN CH



Couteau de table, 2 mitres, manche en palissandre
Table knife, two bolsters, rosewood handle
Ref.: T 2M IN PA

Ces couteaux ne passent pas au lave-vaisselle. Nous recommandons de ne pas mouiller le manche. Pour nettoyer ces modèles, lavez la lame sous l'eau et essuyez le couteau à l'aide d'un chiffon doux.
These models are NOT DISHWASHER SAFE. Please do not soak the knives in water either. Wash the blade under running water only and polish it dry clean with a soft cloth.

COUTEAUX DE TABLE EN STAMINA

Le stamina est un assemblage de lamelles de bois et de résine teintée, ce qui rend cette matière résistante à l'eau. Notre gamme en stamina offre une grande variété de couleurs (rosewood, blond, noir, rouge, bleu et vert). Tous ces modèles sont disponibles en couteaux de table, fourchettes, cuillères à soupe, cuillères à café, services à découper et couteaux à pain.

STAMINAWOOD TABLE KNIVES

Staminawood is a water resistant and laminated wood available in many colours. Our staminawood range offers a wide choice of colours (rosewood, blonde, black, red, blue and green). All these models are available in table knives, forks, spoons, coffee spoons, carving sets and bread knives.



Bleu (ST BLE)
Blue



Blond (ST BL)
Blonde



Noir (ST BLA)
Black



Rosewood (ST RW)
Rosewood



Rouge (ST RO)
Red



Vert (ST VE)
Green

MITRES INOX BRILLANT / STAINLESS STEEL BOLSTERS (SHINY FINISH)



Couteau de table, 2 mitres, manche en stamina vert
Table knife, two bolsters, green stamina handle
Ref.: T 2M IN ST VE



Couteau de table, 2 mitres, manche en stamina rosewood
Table knife, two bolsters, rosewood stamina handle
Ref.: T 2M IN ST RW



Couteau de table, 2 mitres, manche en stamina noir
Table knife, two bolsters, black stamina handle
Ref.: T 2M IN ST BLA



Couteau de table, 2 mitres, manche en stamina rouge
Table knife, two bolsters, red stamina handle
Ref.: T 2M IN ST RO

ART DE LA TABLE

TABLEWARE

Our table assortment also includes hand fashioned bread knives, carving knives, carving sets and ham knives

Notre assortiment en art de la table inclut également les couteaux ou services à découper, couteaux à pain, couteaux à jambon, qui sont entièrement façonnés à la main.



Service à découper petit modèle, 2 mitres inox satiné, manche en olivier
Carving set small size, 2 matt stainless steel bolsters, olivewood handle
Ref.: SD 2M IN OL

ou possibilité de couteau seul / or knife only

Couteau à découper, longueur totale : 30 cm, 2 mitres inox satiné, manche en olivier
Carving knife, total length: 30 cm, 2 matt stainless steel bolsters, olivewood handle
Ref.: CD 2M IN OL

SERVICE A DECOUPER GRAND MODELE

Ce modèle est disponible dans toutes les gammes précitées à l'exception de l'os, thuya, bruyère, bois de cerf, frêne densifié, pétales de rose, chêne de barrique, cep de vigne, wengé et érable.

BIG SIZE CARVING SETS
This model is available in the various materials shown on the previous tableware pages except bone, thuya, briar, stag horn, ash tree, rose petals, oak barrel, vine wood, wenge and maple.



Service à découper grand modèle, 2 mitres inox satiné, manche en genévrier
Carving set big size, two matt stainless steel bolsters, juniper handle
Ref.: I217 + F17 2M IN GE

ou possibilité de couteau seul

Couteau à découper, longueur totale : 33, 50 cm, 2 mitres inox satiné, manche en genévrier
Carving knife, total length: 33.50 cm, 2 matt stainless steel bolsters, juniper handle
Ref.: I217 IN GE

SERVICE À DÉCOUPER « PRESTIGE »

Ce modèle est disponible en pointe de corne noire (selon approvisionnement de la corne) ou en ébène. Le couteau de ce service à découper a la particularité d'être pliant et d'avoir un ressort guilloché et une abeille ciselée main, comme autrefois.

« PRESTIGE » CARVING SET

This model is available with black horn tip handle (following black horn availability) or ebony.
The particularity of this folding carving knife is that both the spring and the bee are sculpted by hand.



Service à découper prestige, plein manche en pointe de corne noire
Prestige carving set, full black horn tip handle
Ref.: I021 BN + F29 BN

ou possibilité de couteau seul / or knife only

Couteau à découper 21 cm (couteau pliant), plein manche en pointe de corne noire
Carving knife, 21 cm (folding knife), full black horn tip handle
Ref.: I021 BN



Couteau à pain, 2 mitres inox brillant, manche en pointe de corne marbrée
Bread knife, two shiny stainless steel bolsters, marbled horn tip handle
Ref.: CP 2M IN B



Couteau à pain, 2 mitres inox satiné, manche en olivier
Bread knife, two matt stainless steel bolsters, olivewood handle
Ref.: CP 2M IN OL

COUTEAU A JAMBON « JAMONERO »

Né de la collaboration entre les « Maestros jamoneros españoles » et FORGE DE LAGUIOLE, ce modèle est disponible avec manche en olivier finition satinée uniquement. Grâce à sa lame fine, flexible et très affûtée, ce couteau est l'outil idéal pour réaliser de belles chiffonnades ! Etui cuir en supplément.

HAM KNIFE « JAMONERO »

Born from the collaboration between FORGE DE LAGUIOLE and the Spanish « Jamoneros », this ham knife is available with olivewood handle only. Thanks to its thin and flexible blade, this knife is ideal for cutting ham. Leather case as an option.



Couteau à jambon, 2 mitres inox satiné, manche en olivier, livré avec étui cuir fauve
Ham knife, two matt stainless steel bolsters, olivewood handle, delivered with a natural leather case
Ref.: CJ 2M IN OL + ETUI

livré avec coffret bois
delivered with a wooden box
Ref.: CJ 2M IN OL

ETUI CUIR

Ces étuis en cuir d'Aubrac sont fabriqués artisanalement en France

LEATHER CASES

These Aubrac cow leather cases are handmade in France



Exemple de présentation pour table knives
Example of presentation for table knives

Pour service à découper / For carving set

Ref.: H SD N (cuir noir /black leather)

Ref.: H SD F (cuir fauve / natural leather)

Pour 6 pièces (couteaux, fourchettes ou cuillères) /

For 6 pieces (table knives, forks or spoons)

Ref.: H S6 N (cuir noir / black leather)

Ref.: H S6 F (cuir fauve/ natural leather)

REPOSE COUTEAUX

Disponibles en pointe de corne noire et en acrylique minéral (noir ou blanc).

KNIFE RESTS

The knife rests are available in black horn tip or mineral acrylic (black or white).



Repose couteau, pointe de corne noire
Knife rest, black horn tip
Ref.: RC BN



Coffret bois clair, 24 pièces (exemple de présentation avec un service 24 pièces)
Light wooden box for 24 pieces (example of presentation for a 24 pieces set)

Ref.: C S24 C

WOODEN BOXES

Ideal to stock and protect your steak knives, forks, soup spoons and coffee spoons, this wooden box can also be a nice way to present your FORGE DE LAGUIOLE handmade flatware. These oakwood boxes are handmade in Aubrac (France).

Available for 6 or 24 pieces.
Two finishes: light varnished wood or dark tinted wood.



SOMMELIERS SOMMELIERS

"Le Sommelier" prized by connoisseurs, is the result of a collaboration between FORGE DE LAGUIOLE and a group of professional wine waiters (sommeliers). Its ergonomic design, elegance and functionality won it the coveted prize Design Plus in Frankfurt, Germany.

The conical screw with its 5 turn grooved spiral assures perfect penetration in the cork. The lifter is molded in the foundry and designed for ease of use and intensive long-term utilization. The bee, symbol of the Laguiole, is simplified to a truncated triangle in this model in keeping with its contemporary design.

Apprécié par les connaisseurs, ce modèle a été réalisé en collaboration avec des sommeliers professionnels. Son ergonomie, son élégance et son efficacité lui ont valu de recevoir le Prix Design Plus à Francfort (Allemagne).

Le tire-bouchon conique de 5 spires permet d'optimiser sa fonctionnalité. La pièce d'appui, réalisée en fonderie et dont le principe de fonctionnement est breveté, est très résistante et supporte une utilisation intensive. L'abeille, sceau symbolique du Laguiole, est volontairement très épurée afin d'en préserver toute la ligne.

Il existe deux types de lames:
Réf.: SOM X: lame pleine professionnelle, particulièrement utile pour les gauchers
Réf.: SOM: lame micro dentée avec décapsuleur

The blade is available in two designs:
Ref.: SOM X: full professional blade, particularly useful for left-handed users
Ref.: SOM: serrated blade with bottle opener



Ref.: SOM OL

Fabriqué à la main à partir de pointe de corne, os, aluminium, stamina et marqueterie bois ainsi qu'une très grande variété de bois précieux, chaque modèle est personnalisable. En effet, nous pouvons graver votre nom, logo...

Each corkscrew is hand made and available in horn tip, bone, aluminum, stamina wood, wood marquetry and a great variety of natural precious wood. Each model can be customised. We can engraved a name or a logo...



Sommelier, finition brillante, manche en pointe de corne noire
Sommelier, shiny finish, black horn tip handle
Ref.: SOM BN



Sommelier, finition satinée, manche en cep de vigne
Sommelier, matt finish, vine wood handle
Ref.: SOM CEP



Sommelier, finition brillante, manche en pointe de corne
Sommelier, shiny finish, marbled horn tip handle
Ref.: SOM B



Sommelier, finition brillante, manche en stamina bicolore
Sommelier, shiny finish, bi coloured stamina handle (red & black)
Ref.: SOM ST 2 RO/BLA



Sommelier, finition satinée, manche en genévrier
Sommelier, matt finish, juniper handle
Ref.:SOM GE



Sommelier, finition brillante, manche en stamina rosewood
Sommelier, shiny finish, rosewood stamina handle
Ref.: SOM ST RW



Sommelier, finition satinée, manche en     ne de barrique
Sommelier, matt finish, oak barrel handle
Ref.:SOM CHB



Sommelier, finition brillante, manche en verre acrylique avec insertion de p  tales de roses
Sommelier, shiny finish, acrylic handle with genuine rose petal inlay
Ref.: SOM IN P. ROSE

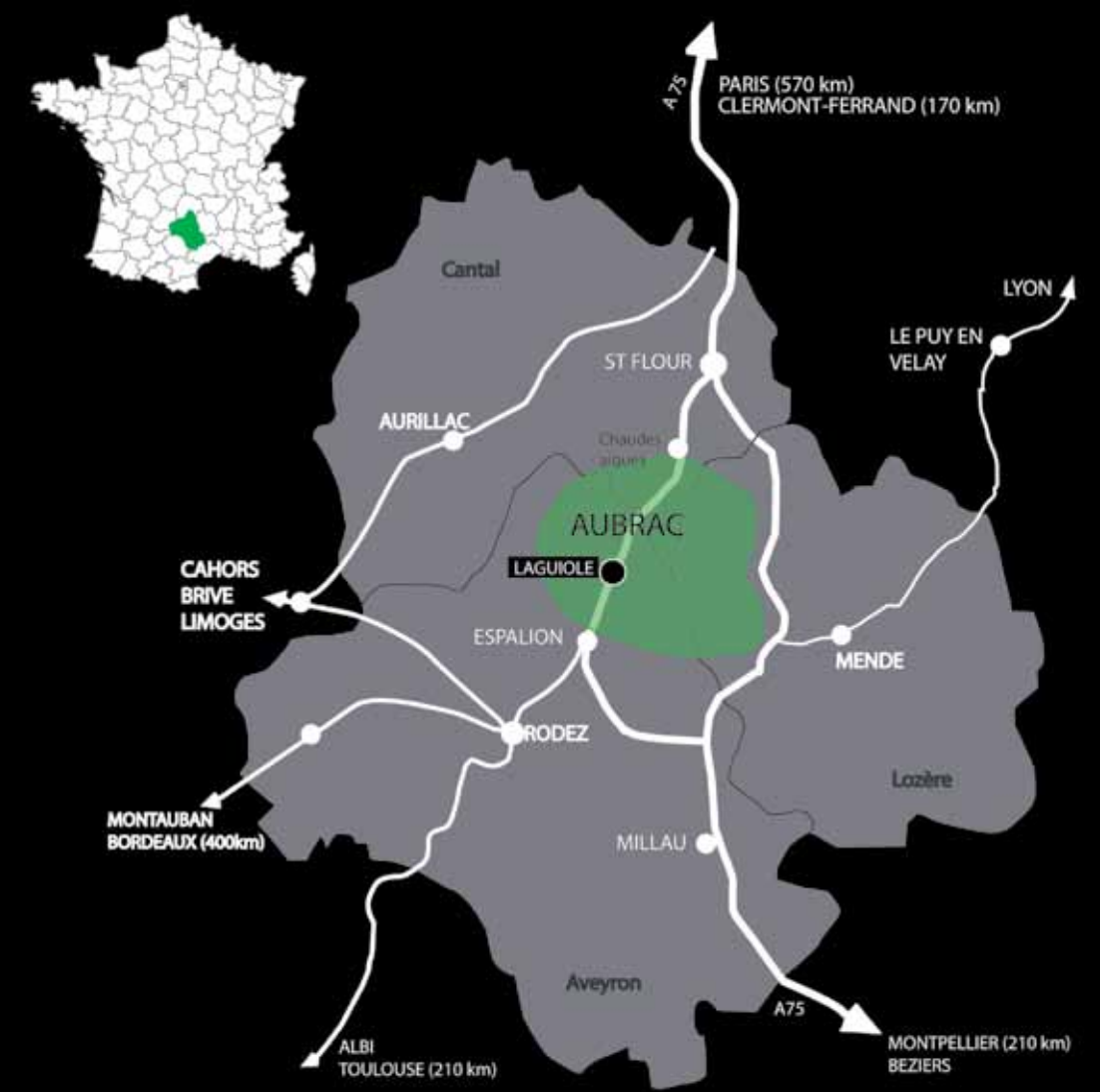


INFORMATIONS PRATIQUES
INFORMATIONS



La manufacture FORGE DE LAGUIOLE se visite gratuitement (visites libres ou guidées sur demande).

You can visit FORGE DE LAGUIOLE manufacturing process (free guided tour on request).



LOCALISATION

Venir en avion :

Aéroport de Rodez-Marcillac : +33(0) 5 65 76 02 00
Paris-Rodez par Air France : +33(0) 5 65 42 20 30
Lyon-Rodez par Hex'Air : +33(0) 810 182 292

Venir en train :

Gare SNCF de Rodez à 60 km
Gare SNCF de Saint-Flour située à 65 km.

Venir par la route :

De Rodez, ou par Autoroute (A75), sortie Saint-Flour ou Aumont-Aubrac.

LOCATION

By plane :
Rodez-Marcillac Airport: +33 (0)5 65 76 02 00
Paris-Rodez flights by Air France: +33 (0)5 65 42 20 30
Lyon-Rodez flights by Hex'Air : + 33 (0)810 182 292

By train :
Rodez SNCF station at 60 km from Laguiole
Saint-Flour SNCF station located at 65 km from Laguiole.

By road :
From Rodez, or by Motorway (A75), exit Aumont-Aubrac or Saint-Flour.

FORGE DE LAGUIOLE - Route de l'Aubrac - B.P. 9
12210 LAGUIOLE - FRANCE
Tel: +33 (0)5 65 48 43 34 - Fax: +33 (0)5 65 44 37 66
contact@forge-de-laguiole.com - www.forge-de-laguiole.com



Route de l'Aubrac
B.P. 9
12210 LAGUIOLE – FRANCE
Tel: +33 (0)5 65 48 43 34
Fax: +33 (0)5 65 44 37 66

contact@forge-de-laguiole.com - www.forge-de-laguiole.com