2, rue Conchette - 63300 THIERS
Tél. : 04 73 80 45 38 ou 04 73 51 08 63 (Atelier)
www.coutellerie-pitelet.com

Couteau cuisine ou couteau de table Le CHIEN® par THIERS-ISSARD

Magasin dépositaire du véritable couteau CHIEN® THIERS-ISSARD à THIERS

- Lame de forme renaissance en inox Z40 C13
- Manche en nylon surmoulé avec picots, reconnaissable à son canidé gravé.
- **Coloris proposé par notre boutique (noir, rouge, gris clair, caramel)**

- **Caractéristiques du couteau CHIEN®**
  ACIER UTILISE : lame de forme renaissance en inox Z40 C13
  MATIERE MANCHE : nylon NOIR surmoulé avec picots reconnaissable à son canidé gravé
  AFFILAGE RASOIR
  POIDS NET : 31 grammes, soit : 0,031 kg
  LONGUEUR : 22,5 cm à environ 21,7 cm
  CONDITIONNEMENT : VENDU EN VRAC

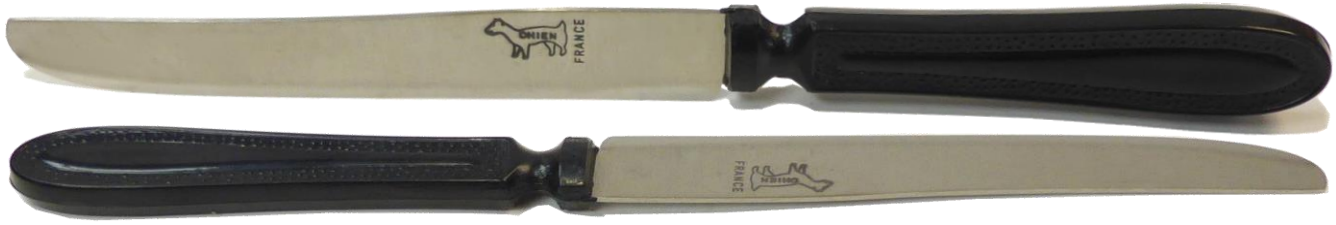
Le tranchant de la lame est optimisé par un affilage au feutre.

Cette étape n'est pas incluse dans les rangs de fabrication du couteau CHIEN, affilage au feutre à notre demande pour un aiguisage « rasoir ».

Conditions de vente & recette : voir diapositive 5

Tarif 2021 (en euros)

Ligne		Référence	Désignation	Prix HT	TVA 20 %	PV TTC 2021
			Manche Noir, le couteau traditionnel			
1	1	CH-N	**Couteau CHIEN® manche Plastique Noir, toujours lame LISSE**	7,17	1,43	**8,60 €**
1	1	CHIENNOIRRB	**Boîte Blanche de 6 couteau CHIEN® Noir, lame LISSE**	43,25	8,65	**51,90 €**



			Manche Rouge			
1	1	CH-R	**NOUVEAU MANCHE ROUGE depuis 11/2019, plastique Rouge, lame toujours LISSE**	7,42	1,48	**8,90 €**
2	1	CHIENROUGEB	**Boîte Blanche de 6 couteau CHIEN Rouge, lame LISSE**	44,50	8,90	**53,40 €**

Ancien manche rouge supprimé - Nouvelle couleur

			Manche Caramel			
1	1	CH-C	**Couteau CHIEN® manche Plastique Caramel, lame toujours microdentée**	7,42	1,48	**8,90 €**
1	1	CH-C	**Boîte Blanche de 6 couteau CHIEN Caramel, lame MICRODENTEE**	44,50	8,90	**53,40 €**

			◊ **Manche Gris** (couleur arrêtée, jusqu'à épuisement du stock disponible)			
1	1	CH-GC	**Couteau CHIEN® manche Plastique Gris Clair, toujours lame LISSE**	7,42	1,48	**8,90 €**
1	1	CHIENGRISBB	**Boîte Blanche de 6 couteau CHIEN Gris Clair, lame LISSE**	45,33	9,07	**54,40 €**

2, rue Conchette - 63300 THIERS
Tél. : 04 73 80 45 38 ou 04 73 51 08 63 (Atelier)
www.coutellerie-pitelet.com

Couteau cuisine ou couteau de table Le CHIEN® par THIERS-ISSARD

*** Photo couteaux CHIEN®, manche Noir

*** Photo couteaux CHIEN®, manche Rouge

*** Photo couteaux CHIEN® lame microdentée, manche Caramel

2, rue Conchette - 63300 THIERS
Tél. : 04 73 80 45 38 ou 04 73 51 08 63 (Atelier)
www.coutellerie-pitelet.com

Couteau cuisine ou couteau de table Le CHIEN® par THIERS-ISSARD

*** Photo boîte carbon blanc pour 6 couteaux

**

2, rue Conchette - 63300 THIERS
Tél. : 04 73 80 45 38 ou 04 73 51 08 63 (Atelier)
www.coutellerie-pitelet.com

Couteau cuisine ou couteau de table Le CHIEN® par THIERS-ISSARD

*** Conditions de vente, garantie & recette "Sauce CHIEN"

Conditions de vente

Prix valable jusqu'à fin Février 2020

Nos conditions de vente :
Prix unitaire en € (Euro) TTC

Pour commander : franck@franckcoutelier.com ou franck.pitelet@oragne.fr
Ou par téléphone au : 04 73 80 45 38

A préciser à la commande :
- votre adresse postale,
- votre numéro de téléphone et
- votre adresse mail.

Cela nous permettra de vous transmettre préalablement à l'expédition l'accusé de réception de commande détaillé.

Participation aux frais d'envoi (par Colissimo) :
Frais d'envoi pour la France Métropolitaine, à partir de.... 8,40 €
(Tarif Colissim en vigueur au 1er janvier 2019)
Suivant le tarif Colissimo en vigueur en France Métropolitaine, Outre Mer ou International

Condition d'expédition : TOUJOURS AVEC ASSURANCE, COLIS REMIS CONTRE SIGNATURE
ASSURANCE : en fonction du poids et du montant de la commande
Marchandise remplacée en cas de perte pendant l'acheminement
à hauteur du montant assuré.
.
Mode de règlement :
- préalablement par virement (RIB ci-dessous) /ou
- par chèque à l'ordre de : Coutellerie Franck Pitelet ou/
- le jour de l'expédition par carte bancaire à dist

Notre adresse postale : **Notr**

Coutellerie Franck Pitelet
2, rue Conchette
63300 THIERS
Tél. 04 73 80 45 38

Condition de garantie

Pour une longue durée d'utilisation, il est préférable de laver le couteau CHIEN® à la main.

L'utilisation du lave-vaisselle est de plus en plus fréquente. Avec ce mode de lavage, il y a beaucoup de paramètres qui entrent en ligne de compte et qui échappent à la responsabilité du fabricant.

Des essais ont été faits par des organismes indépendants dans le domaine de la coutellerie. Il en résulte qu'il se trouve que le lave-vaisselle, peut poser problème au fil du temps, et même altérer l'inox, qui pourtant ne rouille pas.

La qualité du lave-vaisselle, la température, la durée, etc... Il arrive que la qualité de certains détergents ne soit plus au rendez-vous. Ces essais ont fait ressortir qu'il ne faut surtout pas utiliser de produit 3 en 1.

En effet, nous avons des clients qui passent le couteau CHIEN® au lave-vaisselle sans problème, et d'autres clients qui constatent des problèmes au niveau du manche.

En revanche, lors d'une utilisation normale, si une lame casse, c'est qu'elle présente une paille, facilement identifiable. A ce moment là, le couteau est remplacé.

EXCLUSION DE GARANTIE

2 – Sont exclus de la garantie les défauts et détériorations provoqués par une usure naturelle ou un accident extérieur (usage anormal, tel que : ouvrir un bocal, mauvais affûtage, etc...).

CRÉDIT AGRICOLE CENTRE FRANCE

Domiciliation : CREDIT AGRICOLE THIERS-VILLE Tél. : 04 73 80 00 20

Intitulé du compte : Franck PITELET, Coutelier 4, impasse des Tanneries 63300 Thiers

RELEVE D'IDENTITE BANCAIRE (R.I.B.)

Code établissement	Code guichet	Numéro de compte	Clé RIB
16806	02300	23149825000	31

IBAN : FR76 1680 6023 0023 1498 2500 031

Code BIC (Bank Identification Code) - Code **swift** : **AGRIFRPP868**

Une recette de la fameuse « Sauce Chien »

Cette recette porte le nom de ce couteau

Ingrédients :
Huile,
Vinaigre
Citron vert,
Cives ou oignons avec sa tige verte,
Echalote
Persil,
Gousses d'ail et
Piment
Sel
Poivre
Un peu d'eau frémissante à la fin

Recouvrir d'eau frémissante, le mélange ci-dessous d'herbes aromatiques et de condiments préalablement finement hachés au couteau CHIEN®.

Laisser mariner la sauce CHIEN au moins deux heures dans le frigo.

Se déguste froide mais également tiède.

Idéal sur les grillades, poissons, crustacés ou pour assaisonner une salade.

©Photo Franck PITELET