

Couteau à barbecue Dick Vivum Asador 22 cm

Codes produits :

Référence : DP574

Caractéristiques du produit :

Profondeur (mm): 58

Matière: Acier

Couleur 2: Marron

Poids: 189 g

Couleur 1: Marron



- Longueur de la lame : 22 cm | Poids : 189 g
- La lame est en alliage X50CrMoV15.
- Chaque composant individuel a une tâche spécifique : chrome (résistance à l'usure), molybdène (résistance à la corrosion), carbone (résistance).
- Le manche en bouleau a un grain spécial, ce qui rend chaque manche unique !
- La forme est naturelle et tient confortablement en main
- Un processus de durcissement approfondi avec traitement par congélation permet d'obtenir un couteau à 58 HRC, qui est dur, résistant et doté d'un long tranchant, mais qui peut également être réaflûté facilement et efficacement.
- La forme incurvée rend le tranchant plus long qu'avec un couteau droit.
- Cela permet de réaliser une coupe longue et traînante

- Le couteau F.Dick Vivum Asador est l'outil parfait pour les barbecues
- Avec sa lame en alliage de haute qualité de 22 cm, le couteau est idéal pour préparer de plus grosses pièces de viande et de poisson pour le barbecue
- Fabriquée avec un procédé de congélation profonde spécialisé, la lame est ultra-résistante et facile à aiguiser, ce qui rend le couteau parfait pour de nombreuses autres tâches de cuisine, comme trancher du brisket de bœuf. Le design spécial du manche en bouleau est complètement unique pour chaque couteau
- Avec une sensation naturelle et une forme ergonomique, le couteau est agréable en main, favorisant une utilisation sûre et confortable, même pendant de longues périodes de préparation. Lauréat du Red Dot Design Award 2024