

Couteau à pain lame dentée Dick Vivum 26 cm

Codes produits :

Référence : DP575

Caractéristiques du produit :

Profondeur (mm): 50

Matière: Acier

Couleur 2: Marron

Poids: 170 g

Couleur 1: Marron



- Longueur de la lame : 26 cm | Poids : 170 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 réaffûté facilement et efficacement.
- Le produit coupé entre d'abord en contact avec les pointes saillantes de la lame, qui fonctionnent comme une scie et facilitent la coupe et la division du produit à couper.

- Trancher du pain et de la pâtisserie devient rapide et facile avec le couteau à pain Dick Vivum
- Fabriqué avec un procédé de congélation profonde spécialisé, la lame est ultra résistante et facile à aiguiser, rendant le couteau extrêmement durable - essentiel pour un usage professionnel quotidien
- Les bords dentelés rendent le couteau à pain Vivum adapté à tous types de pain dur et mou, ainsi qu'aux fruits et légumes à peau dure
- Le design spécial du manche en bouleau est complètement unique pour chaque couteau
- Avec une sensation naturelle et une forme ergonomique, le couteau se sent bien en main, favorisant une utilisation sûre et confortable, même pendant de longues périodes de préparation. Lauréat du prix Red Dot Design 2024