

Couteau tout usage denté Dick Vivum lame 18 cm

Codes produits :

Référence : DP577

Caractéristiques du produit :

Profondeur (mm): 49

Matière: Acier

Couleur 2: Marron

Poids: 145 g

Couleur 1: Marron



- Longueur de la lame : 18 cm | Poids : 145 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.
- Un bord lisse et légèrement incurvé est la « norme » pour les couteaux de cuisine les plus utilisés, car il permet une coupe nette et lisse dans des matériaux doux et durs.

- Avec son équilibre exceptionnel et sa performance de coupe exceptionnelle, le couteau utilitaire Dick Vivum serait un ajout fantastique à tout râtelier de couteaux de chef.
- Universellement polyvalent, le couteau utilitaire a des utilisations dans toute la cuisine, de la découpe de fruits et légumes au découpage de viande et plus encore.
- Le bord dentelé solide offre une coupe facile à chaque fois. Le design spécial de la poignée en bouleau est complètement unique à chaque couteau.
- Avec une sensation naturelle et une forme ergonomique, le couteau tient bien en main, favorisant une utilisation sûre et confortable, même lors de longues périodes de préparation. Lauréat du Red Dot Design Award 2024.