

Couteau de cuisinier Dick Vivum 21 cm

Codes produits :

Référence : DP579

Caractéristiques du produit :

Profondeur (mm): 50

Matière: Acier

Couleur 2: Marron

Poids: 178 g

Couleur 1: Marron

Convient pour: Fruits et salade ou Légumes

Couleur des Couteaux de chef: Marron

Origine des Couteaux de chef: Europe



- Longueur de la lame : 21 cm | Poids : 178 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.

- Parfait pour couper avec précision la viande et le poisson, le couteau de chef Dick Vivum de 21 cm est une fantastique addition à tout bloc de couteaux.
- Avec sa lame large et longue, le couteau peut être utilisé pour couper, trancher ou émincer facilement la viande, le poisson, les fruits et les légumes.
- De plus, le design effilé de la lame permet également un travail comparativement délicat.
- Un couteau superbement polyvalent pour toute cuisine professionnelle. Le design spécial du manche en bouleau est complètement unique à 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.