

Couteau à désosser Wüsthof Gourmet 140mm

Codes produits :

Référence : FE197



Caractéristiques du produit :

Largeur (mm): 271
Profondeur (mm): 25
Matière: Acier à haute teneur en carbone
Couleur 2: Noir et argent
Origine: Allemagne
Dimensions: 271(L) mm
Poids: 90 g
Couleur 1: Noir
Convient pour: Fruits et salade ou Légumes
Couleur des Couteaux de chef: Noir
Origine des Couteaux de chef: Europe

- 271(L)mm
- Longueur de la lame : 14cm
- Idéal pour désosser le poulet ou le jambon, parer la graisse et les tendons
- Découpé au laser à partir d'acier allemand de haute qualité (X50 Cr MoV 15)
- Processus de fabrication en 34 étapes avec plus de 20 contrôles de qualité rigoureux
- La lame est incroyablement tranchante avec un angle de coupe de 14,5° par côté
- Manche à triple rivet et pleine soie pour une utilisation confortable.
- La lame effilée et pointue est indispensable pour travailler de près autour des articulations
- Léger et confortable à utiliser
- Bien équilibré
- Lavage à la main uniquement

- Les lames des couteaux Gourmet sont découpées à partir de plaques en acier inoxydable avec une précision laser puis traitées en 35 étapes de fabrication
- Grâce à leur faible poids et à leur ergonomie unique, ils sont très confortables à tenir, parfaitement équilibrés et permettent une coupe à la fois robuste et facile pour les mains et les poignets
- Les poignées, fabriquées en plastique noir spécial, sont triple rivetées, compatibles avec le lave-vaisselle et donc exceptionnellement hygiéniques
- Un large assortiment vous offre des couteaux pour tous les usages