

Couteau filet de sole Wüsthof Gourmet 203mm

Codes produits :

Référence : FE198



Caractéristiques du produit :

Largeur (mm): 341
Profondeur (mm): 25
Matière: Acier à haute teneur en carbone
Couleur 2: Noir et argent
Origine: Allemagne
Dimensions: 341(L) mm
Poids: 99 g
Couleur 1: Noir
Convient pour: Fruits et salade ou Légumes
Couleur des Couteaux de chef: Noir
Origine des Couteaux de chef: Europe

- 431(L)mm
- Longueur de la lame : 20,3cm
- 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.
- Aspect traditionnel
- Léger et confortable à utiliser
- Lame flexible
- Lavage à la main uniquement

- Les lames des couteaux Gourmet sont découpées dans des plaques en acier inoxydable avec un laser de précision, puis traitées en 35 étapes de fabrication
- Grâce à leur faible poids et leur ergonomie unique, ils sont très confortables à tenir, extrêmement bien équilibrés et permettent une découpe à la fois robuste et douce pour les mains et les poignets
- Les poignées, fabriquées à partir d'un plastique noir spécial, sont triplement rivetées, compatibles avec le lave-vaisselle et donc exceptionnellement hygiéniques
- Un large assortiment vous offre des couteaux pour toutes les utilisations