

Couteau à désosser Wüsthof Classic 140mm

Codes produits :

Référence : FE450



Caractéristiques du produit :

Largeur (mm): 269

Profondeur (mm): 25

Matière: Acier à haute teneur en carbone

Couleur 2: Noir et argent

Origine: Allemagne

Dimensions: 269(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

- 269(L)mm
- Longueur de la lame : 14cm
- Parfait pour désosser le poulet ou le jambon, parer la graisse et les tendons
- Forgé à partir d'une pièce solide d'acier allemand de haute qualité pour offrir une force et une durabilité immenses (X50 Cr MoV 15)
- La lame effilée et pointue est indispensable pour travailler de près autour des articulations
- La mitre assure l'équilibre pour une coupe sans effort et une sécurité améliorée
- Tranchant contrôlé au laser et testé pour une performance de coupe exceptionnelle
- Essayé à la main par les experts de Wüsthof dans le cadre d'un processus de fabrication en 54 étapes qui combine des machines laser précises avec une expertise artisanale
- La lame est incroyablement tranchante avec un angle de coupe de 14,5° par côté et est facilement maintenue
- Manche à triple rivet et pleine soie pour une utilisation confortable.
- Lavage à la main uniquement

- La lame effilée et pointue est indispensable pour travailler autour des articulations.
- Elle est idéale pour désosser le poulet ou le jambon et couper la graisse et les tendons.