

Couteau à filet Wüsthof Classic 160mm



Codes produits :

Référence : FE451

Caractéristiques du produit :

Largeur (mm): 269
Profondeur (mm): 20
Matière: Acier à haute teneur en carbone
Couleur 2: Noir et argent
Origine: Allemagne
Dimensions: 269(L) mm
Poids: 74 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 : 16cm
 - 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 mitre offre un équilibre pour une coupe sans effort et une sécurité améliorée
 - Tranchant contrôlé au laser et testé pour une performance de coupe exceptionnelle
 - Affûtage manuel par les experts Wüsthof dans le cadre d'un processus de fabrication en 54 étapes qui combine une machinerie laser précise avec une expertise artisanale
 - Lame flexible
 - La lame est incroyablement tranchante avec un angle de coupe de 14.5° par côté et facilement entretenu
 - Manche à triple rivet et pleine soie pour une utilisation confortable.
 - Lavage à la main uniquement
-
- Forgé avec précision à partir d'une seule pièce d'acier à haute teneur en carbone
 - Poignée pleine soie à triple rivet