

Couteau utilitaire dentelé Wüsthof Classic 140mm

Codes produits :

Référence : FE453



Caractéristiques du produit :

Largeur (mm): 249
Profondeur (mm): 25
Matière: Acier à haute teneur en carbone
Couleur 2: Noir et argent
Origine: Allemagne
Dimensions: 249(L) mm
Poids: 80 g
Couleur 1: Noir
Convient pour: Fruits et salade ou Légumes
Couleur des Couteaux de chef: Noir
Origine des Couteaux de chef: Europe

- 249(L)mm
- Longueur de la lame : 14cm
- Parfait pour trancher des petits pains et des bagels, ainsi que le salami dur et les tomates mûres
- Forgé à partir d'une pièce solide d'acier allemand de haute qualité pour offrir une résistance 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
- Bien équilibré
- Aiguisé à la main par les experts de Wüsthof dans le cadre d'un processus de fabrication en 54 étapes qui combine une machinerie laser précise avec une expertise artisanale artisanale
- La lame est incroyablement tranchante avec un bord dentelé pour une utilisation polyvalente
- Manche à triple rivet et pleine soie pour une utilisation confortable.
- Lavage à la main uniquement

- Idéal pour trancher les petits pains et les bagels.
- Coupe le salami dur et les tomates mûres.