

## Couteau bec d'oiseau Wüsthof Classic 70mm

### Codes produits :

Référence : FE454



### Caractéristiques du produit :

Largeur (mm): 171  
Profondeur (mm): 20  
Matière: Acier à haute teneur en carbone  
Couleur 2: Noir et argent  
Origine: Allemagne  
Dimensions: 171(L) mm  
Poids: 59 g  
Couleur 1: Noir  
Convient pour: Fruits et salade ou Légumes  
Couleur des Couteaux de chef: Noir  
Origine des Couteaux de chef: Europe

- 171(L)mm
- Longueur de la lame : 7cm
- Lame courte incurvée, particulièrement adaptée pour éplucher et nettoyer les légumes et fruits ronds
- Lavage à la main uniquement
- Forgé à partir d'une seule pièce d'acier allemand de haute qualité pour offrir une résistance et une durabilité immenses (X50 Cr MoV 15)
- Épluche pommes de terre et pommes rapidement et facilement.
- Les vitamines précieuses directement sous la peau sont retenues
- Tranchant lisse permettant des coupes très précises, ce qui le rend idéal pour creuser et couper des fruits et légumes de manière décorative
- 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
- Aiguisé à la main par les experts de Wüsthof dans le cadre d'un processus de fabrication en 54 étapes qui combine des machines à précision laser avec une expertise artisanale manuelle
- La lame est incroyablement tranchante avec un angle de coupe de 14,5° de chaque côté et facile à entretenir
- Manche à triple rivet et pleine soie pour une utilisation confortable.

La lame courte et incurvée en forme de sabre est particulièrement adaptée à l'épluchage et au nettoyage des légumes et des fruits ronds.