

Couteau d'office Wüsthof Classic 120mm

Codes produits :

Référence : FE456



Caractéristiques du produit :

Largeur (mm): 229

Profondeur (mm): 20

Matière: Acier à haute teneur en carbone

Couleur 2: Noir et argent

Origine: Allemagne

Dimensions: 229(L) mm

Poids: 71 g

Couleur 1: Noir

Convient pour: Fruits et salade ou Légumes

Couleur des Couteaux de chef: Noir

Origine des Couteaux de chef: Europe

- 229(L)mm
- Longueur de la lame : 12cm
- Un couteau très polyvalent pour émincer les échalotes, les oignons et les herbes ainsi que pour nettoyer et couper les légumes
- Forgé 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 et testé au laser pour une performance de coupe exceptionnelle
- Aiguisé à la main par les experts de Wüsthof dans le cadre d'un processus de fabrication exhaustif en 54 étapes qui combine une machinerie laser précise avec une expertise artisanale
- 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.
- Lavage à la main uniquement

Pour émincer les échalotes, les oignons et les herbes , nettoyer et couper les légumes.