

Couteau à filet flexible Wusthof 160mm

Codes produits :

Référence : C915



Caractéristiques du produit :

Matière: Acier
Matière: Acier au carbone
Couleur 2: Noir
Origine: Allemagne
Dimensions: 15 cm
Poids: 100 g
Couleur 1: Noir
Convient pour: Fruits et salade ou Légumes
Couleur des Couteaux de chef: Noir
Longueur des Couteaux de chef: 15
Origine des Couteaux de chef: Europe
Usage des Couteaux de chef: Couteau filet de sole

- 282(L)mm
- Longueur de la lame : 160mm
- Forgé à partir d'une pièce solide d'acier allemand de haute qualité pour fournir une force et une durabilité immenses (X50 Cr MoV 15)
- Tranchant contrôlé et testé au laser
- Le tranchant est habilement affûté à la main dans un processus étendu de 38 étapes
- La lame est incroyablement tranchante et facile à maintenir
- La mitre offre un équilibre pour une coupe sans effort et une sécurité améliorée
- Manche à triple rivet et pleine soie pour une utilisation confortable.
- Affûté à la main par les experts de Wüsthof dans le cadre d'un vaste processus de fabrication en 54 étapes qui combine machinerie laser précise et savoir-faire artisanal
- La lame est incroyablement tranchante avec un angle de coupe de 14,5° par côté et facile à maintenir
- Laver uniquement à la main