

Couperet Wüsthof Gourmet 165mm



Codes produits :

Référence : FE199

Caractéristiques du produit :

Largeur (mm): 315

Profondeur (mm): 23

Matière: Acier à haute teneur en carbone

Couleur 2: Noir et argent

Origine: Allemagne

Dimensions: 315(L) mm

Poids: 590 g

Couleur 1: Noir

Convient pour: Fruits et salade ou Légumes

Couleur des Couteaux de chef: Noir

Origine des Couteaux de chef: Europe

- 290(L)mm
- Longueur de la lame : 16,5cm
- Cette grande lame lourde est utilisée pour fendre les os
- Processus de fabrication en 34 étapes avec plus de 20 contrôles de qualité rigoureux
- La construction large est utile pour le transfert d'aliments à partir de la planche
- Manche à triple rivet et pleine soie pour une utilisation confortable.
- Bien équilibré
- Manche à triple rivet
- Lame large
- Lavage à la main uniquement

- Les lames des couteaux Gourmet sont découpées à partir de plaques d'acier inoxydable avec un laser de précision puis traitées en 35 étapes de fabrication
- Grâce à leur faible poids et à leur ergonomie unique, ils sont très confortables à tenir, extrêmement bien équilibrés et permettent une coupe à la fois robuste et facile pour les mains et les poignets
- Les manches, fabriqués à partir d'un plastique noir spécial, sont à triple rivetage, lavables au lave-vaisselle et donc exceptionnellement hygiéniques
- Un large assortiment vous propose des couteaux pour tous les usages