

Couteau à trancher Wüsthof Classic lame alveolée 260mm

Codes produits :

Référence : FE452



Caractéristiques du produit :

Largeur (mm): 384
Profondeur (mm): 25
Matière: Acier à haute teneur en carbone
Couleur 2: Noir et argent
Origine: Allemagne
Dimensions: 384(L) mm
Poids: 218 g
Couleur 1: Noir
Convient pour: Fruits et salade ou Légumes
Couleur des Couteaux de chef: Noir
Origine des Couteaux de chef: Europe

- 384(L)mm
- Longueur de la lame : 26cm
- Forgé à partir d'un morceau solide d'acier allemand de haute qualité pour fournir une force et une durabilité immenses (X50 Cr MoV 15)
- La mitre offre un équilibre pour une coupe sans effort et une sécurité améliorée
- Longue lame de 260mm parfaite pour les grandes miches de campagne
- Tranchant contrôlé et testé par laser pour une performance de coupe exceptionnelle
- Aiguisée à la main par les experts Wüsthof dans le cadre d'un vaste processus de fabrication en 54 étapes qui combine des machines laser précises et une expertise artisanale
- La lame est incroyablement tranchante avec une lame alvéolée pour éviter les déchirures
- Manche à triple rivet et pleine soie pour une utilisation confortable.
- Lavage à la main uniquement

La grande lame permet de couper rapidement et facilement de grandes miches de pain.