



Four Star 14 cm 31071-141-0 Zwilling

Fabricant: Zwilling

Modèle: 31071-141-0

€62,95



DÉSCRIPTION

Le couteau de chef Compact est l'un des quatre couteaux avec lesquels ZWILLING a complété sa série de couteaux déjà très populaire FOUR STAR par une "édition spéciale". Sa lame est, comme d'habitude dans cette série, en acier de haute qualité. Avec ce couteau de chef, vous hachez n'importe quel aliment, des légumes à la viande ou au poisson. En raison de la forme particulière de la lame, elle convient même au Wiegesschnitt.

L'acier qui compose le couteau du chef est caractérisé par un rapport chrome / carbone parfaitement équilibré. La lame est fabriquée à partir d'une seule pièce d'acier, ce qui garantit une géométrie de couteau unique. Durcie à la glace selon un procédé spécial, la lame FRIODUR présente la dureté, la résistance à la rupture et la résistance à la corrosion nécessaires. La lame du couteau du chef est incurvée, vous pouvez donc également utiliser ce couteau pour hacher les herbes. La pointe fine est idéale pour la construction et le plâtrage.

Le couteau de chef Compact a une longueur de lame de 14 cm et un poids réduit. Cela le rend confortable à utiliser. Sa poignée de forme ergonomique en plastique de haute qualité est parfaitement connectée à la lame du couteau. Les bactéries et la saleté n'ont donc aucune chance de pénétrer dans les interstices. Le recadrage empêche les doigts de glisser de la poignée. Avec le couteau de chef Compact de ZWILLING fabriqué en acier de haute qualité, vous hachez rapidement et en toute sécurité tous les ingrédients de vos aliments.

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ


- Lame FRIODUR® durcie à la glace pour une durée de vie extra longue et une résistance à la corrosion.
- Acier inoxydable spécial, fonte spéciale ZWILLING: Ces couteaux sont stables, résistants à la corrosion et flexibles à la fois.
- Couteaux SIGMAFORGE® - forgés d'une seule pièce
- Transition sans joint entre le manche et la lame.
- Manche ergonomique en plastique: Pour un travail sans fatigue et en toute sécurité avec le couteau.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Longueur lame	14 cm
Matière lame	Acier inoxydable
Matière manche	Plastique

Général

Forgé 

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ