



## All Star Couteau de chef 200 mm Zwilling

Fabricant: Zwilling

Modèle: 33781-204-0

€94,95



### DÉSCRIPTION

Un couteau à votre image : élégant et polyvalent ! Le couteau de chef de la gamme ZWILLING ALL\*STAR allie notre expérience de plus de 290 ans dans la fabrication de couteaux de cuisine de haute qualité aux exigences les plus élevées du style de vie moderne. Il ne fait aucun doute qu'en termes d'ergonomie et de polyvalence, ce couteau est le meilleur du marché. Tout d'abord parce que nous ne nous sommes permis aucune concession sur le design. Un logo très esthétique, disponible en 6 coloris premium, est estampillé à la base du couteau. Idéal pour harmoniser ses ustensiles au style de sa cuisine ! Vous aimez les ambiances épurées et intemporelles ? Pourquoi ne pas opter pour un logo de couleur argent ? Vous pourrez également composer un ensemble de couteaux de différentes couleurs. La fonctionnalité de ce couteau polyvalent est également impressionnante. La lame FRIODUR de 20 cm de long, durcie à froid, en acier inoxydable spécialement formulé par ZWILLING, est particulièrement résistante et flexible. Equipé du tout nouveau manche ergonomique, le couteau de chef vous offre une expérience de coupe optimale pour chaque technique de coupe. De plus, il est réellement polyvalent : qu'il s'agisse de poisson, de viande, de fruits, de légumes ou même d'herbes aromatiques, vous pourrez utiliser ce couteau pour préparer entièrement les plats les plus complexes. Bien entendu, un couteau de cette qualité s'accompagne d'un emballage soigné. Celui-ci a été nouvellement développé pour les couteaux de la gamme ALL\*STAR de ZWILLING et est totalement exempt de plastique.

- Design tendance.

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

- Application du logo premium en argent.
- Lame FRIODUR de 20 cm de long, durcie à froid, résistante aux ébréchures et à la corrosion.
- Acier inoxydable formule spéciale ZWILLING.
- Manche ergonomique, tient confortablement en main.
- Pour couper les légumes, la viande et le poisson.
- Pour hacher les herbes.
- Emballage 100% sans plastique.

## CARACTÉRISTIQUES

### Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Matière lame	Acier inoxydable 18/10
Matière manche	Plastique

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

<b>LUN</b>	10h vers 18h30	<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30	<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>MER</b>	10h vers 18h30	<b>DIM</b>	FERMÉ
<b>JEU</b>	10h vers 18h30		