



All Star Couteau universel 130 mm Zwilling

Fabricant: Zwilling
Modèle: 33780-134-0

€59,95



DÉSCRIPTION

Vous allez encore plus apprécier l'heure du goûter ! Véritable tout terrain, le couteau universel de la gamme ZWILLING ALL*STAR, a su tirer profit de 290 ans d'expérience dans la fabrication de couteaux de cuisine de haute qualité et les associer aux plus grandes exigences : les vôtres ! En plus de tenir parfaitement dans votre main, ce couteau saura se faire une place de choix dans votre cuisine ! Le plus ? Le logo premium de la marque ZWILLING, estampillé à la base du manche, est disponible en six couleurs tendances. Il vous suffira de choisir celle qui vous convient le mieux et qui correspond le mieux à votre style de vie. Que diriez-vous d'un argent élégant et intemporel, par exemple ? Bien entendu, vous pourrez également créer un ensemble complet de couteaux à partir de différentes couleurs. Ainsi, vous pourrez reconnaître très facilement les différents types de lames grâce à leur tête de manche. La lame dentelée du couteau lui permet d'être polyvalent et de couper tomates, agrumes, pain, mais aussi les aliments à la peau ferme. L'acier inoxydable, formulé spécialement par ZWILLING, avec lequel la lame est conçue, la rend particulièrement résistante à la corrosion. La lame FRIODUR, d'une longueur de 13 cm, a été durcie à froid, ce qui la rend particulièrement flexible et résistante aux coupures. Ces caractéristiques, associées à l'excellent équilibre du couteau, permettent une découpe extrêmement agréable. D'autant plus que le couteau tient particulièrement bien en main grâce à son nouveau manche ergonomique, et ce, quelle que soit la technique de coupe que vous préférez. Mais nous n'avons pas seulement pensé à vous, nous avons également pensé notre environnement : nous avons développé un emballage pour les couteaux ZWILLING ALL*STAR qui est 100 % sans plastique - et

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

donc éco-responsable.

- Design tendance.
- Application du logo premium en argent.
- Lame FRIODUR de 13 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 tomates, agrumes, pain et tout aliment à croûte ferme.
- 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

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		