



All Star Couteau à trancher 200 mm Zwilling

Fabricant: Zwilling

Modèle: 33780-204-0

€82,95



DÉSCRIPTION

Avis aux amateurs de bonne viande et de design ! ZWILLING vient de développer un tout nouveau couteau à trancher dans la gamme ZWILLING ALL*STAR. Cet ustensile, fruit de notre longue expérience de plus de 290 ans dans la production de couteaux de cuisine de haute qualité ainsi que du gage de qualité accordé au "made in Germany" est également une prouesse en matière de design. En effet, un logo premium estampillé à sa base le rend particulièrement esthétique. Vous pourrez choisir votre couleur préférée parmi six couleurs tendances, comme par exemple un argent élégant et intemporel. Vous pourrez également opter pour des couleurs différentes pour chacun de vos couteaux. Non seulement vous concevrez un set de couteaux original, mais vous pourrez également distinguer rapidement les différents couteaux à partir de la tête du manche. La lame de haute qualité du couteau à trancher est fabriquée dans un acier inoxydable formulé spécialement par ZWILLING : un acier exclusif particulièrement solide et résistant à la corrosion. La lame FRIODUR, d'une longueur de 20 cm a été durcie à froid, un procédé qui améliore la flexibilité et la tenue du tranchant du couteau. Le set à découper est donc particulièrement efficace pour trancher, portionner et découper la viande. Les tranches fines et lisses ne poseront donc aucun problème, même avec une belle croûte croustillante. Grâce au nouveau manche ergonomique, le couteau reste toujours bien en main. Pour aller de pair avec les couteaux ALL*STAR de ZWILLING, nous avons conçu un nouvel emballage plus éco-responsable, 100 % sans plastique, qui protège le couteau et l'environnement.

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

- Design tendance.
- 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, découper et portionner la viande.
- 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		