



Pro 13 cm 38400-131-0 Zwilling

Fabricant: Zwilling
Modèle: 38400-131-0

€72,95



DÉSCRIPTION

Aspect élégant, design classique: le couteau universel de la série ZWILLING® Pro est reconnaissable à ses trois rivets caractéristiques dans le manche. Fabriqués en acier inoxydable spécial et durcis par la glace, les couteaux extrêmement tranchés sont des compagnons fiables dans le travail quotidien de la cuisine. Les chefs professionnels et amateurs du monde entier se fient à la géométrie unique de la lame, qui assure une stabilité optimale et facilite la coupe grâce à sa forme en coin. Dans le même temps, la forme incurvée du goitre garantit une manipulation sûre et précise du couteau. Une soie continue donne un équilibre lors de la coupe et du pelage. L'arbre solide permet de couper à la récolte.

Le couteau universel de ZWILLING est un outil pratique. La lame dentelée facilite les tâches difficiles, même sans effort. Coupez parfaitement les tomates avec ce couteau sans écraser les fruits délicats. À savoir, le couteau avec la lame de 13 cm de long marque d'abord la coquille solide avant de couper l'intérieur délicat. Les saucisses et le fromage peuvent également être coupés avec le couteau utilitaire pratique. Grâce à sa lame plus courte, ce couteau est également un outil pratique pour fendre des petits pains. Spécialisé dans les tâches de coupe délicates, le couteau universel constitue un ajout précieux à votre gamme de couteaux, que vous soyez chef amateur ou professionnel.

- 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

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

flexibles à la fois.

- Couteaux SIGMAFORGE® - forgés d'une seule pièce
- Coupe spéciale à onde - coupe facile du pain, des petits pains, des légumes et des saucisses
- Manche ergonomique en plastique avec trois rivets Conception: Pour un travail sans fatigue et en toute sécurité avec le couteau.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Avec rivets	
Longueur lame	13 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