



Pro 20 cm 38400-201-0 Zwilling

Fabricant: Zwilling
Modèle: 38400-201-0

€94,95



DÉSCRIPTION

Si vous aimez préparer des plats de viande savoureux, le couteau à viande ZWILLING est l'outil idéal pour vous: avec sa longueur de lame de 20 cm, il convient même aux pièces plus volumineuses. Préparez un rôti à la bonne forme ou coupez des steaks juteux. Même si vous aimez faire de la viande finement hachée, vous pouvez la couper en minces morceaux avec ce couteau.

Le couteau à viande se caractérise par une lame relativement étroite, qui reste très stable. En combinaison avec la grande netteté de ce couteau, cela signifie que vous pouvez facilement couper les morceaux de viande avec lui. La forme élancée à la pointe prononcée est également très utile lors de la découpe de la volaille ou d'un rôti. En raison de son état solide, vous pouvez utiliser toute la lame pour la coupe. Le Erl continu donne au couteau un équilibre élevé et garantit ainsi une manipulation facile.

Lors de la fabrication de la lame, on utilise la masse fondue spéciale ZWILLING, caractérisée par une dureté exceptionnelle. En conjonction avec un processus de durcissement contre la glace, il en résulte un outil de cuisine très robuste et absolument antirouille. L'acier forgé avec précision permet également une rectification précise. Avec le couteau à viande de ZWILLING, vous pouvez effectuer le travail dans la cuisine avec précision.

- 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
- Déclencheur V-Edge: Le déclencheur V-Edge en deux étapes ajoute une netteté durable pour des performances de coupe toujours élevées et précises.
- 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	20 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