



Pro 14 cm 38404-141-0 Zwilling

Fabricant: Zwilling
Modèle: 38404-141-0

€89,95



DÉSCRIPTION

Le couteau de désossage ZWILLING® Pro est spécialement conçu pour couper, déclencher et dépouiller la viande crue. Avec la lame en acier pointue de 14 cm de long, vous pénétrez facilement dans la viande, la volaille ou le poisson, desserrez les os, les tendons, la graisse et la peau sans détruire les fibres de la viande. Le couteau SIGMAFORGE®, forgé à partir d'une seule pièce d'acier, impressionne par sa rectification précise et ses excellentes propriétés de coupe, qui convainquent également les cuisiniers professionnels. Grâce à l'équilibre entre la teneur en chrome et en carbone de la masse fondue spéciale ZWILLING et son affinement ultérieur par la trempe à la glace, l'acier est d'une qualité particulièrement élevée.

Le couteau reste tranchant, tranchant, résistant à la corrosion et flexible pendant longtemps. La géométrie spéciale de la lame en forme de coin offre une stabilité optimale et garantit une coupe légère. Merci au continu Wate est également une coupe au goitre possible. La poignée de forme ergonomique, en plastique de haute qualité et résistant aux chocs et aux impacts, tient confortablement dans la main. La soie continue est reliée à la poignée par trois rivets et assure un équilibre optimal lors du guidage du couteau. Le couteau à désosser ZWILLING prépare la viande pour la préparation et facilite la libération, le désassemblage et le dépouillement de la viande, de la volaille et du poisson.

- 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 et résistants à la corrosion.

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

- 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	14 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