



## Pro 18 cm 38403-181-0 Zwilling

Fabricant: Zwilling  
Modèle: 38403-181-0

€89,95



### DÉSCRIPTION

La roulade de poulet et le carpaccio de bœuf n'ont pas seulement en commun d'être très savoureux, mais également de disposer des outils de cuisine adaptés à la préparation. Tout d'abord, cela inclut un couteau à couper les filets. La palette de couteaux de la série ZWILLING® Pro comprend un couteau à fileter, conçu par Matteo Thun & Antonio Rodriguez. Il comprend une lame FRIODUR® durcie à la glace et une poignée à trois rivets. Le couteau impressionne non seulement par son apparence, mais aussi par sa fonctionnalité. La lame de couteau de 18 cm de long a une lame solide, particulièrement tranchante. De plus, la lame de couteau fine et flexible permet de travailler près de l'os.

Le couteau facilite l'extraction des filets de poisson, et vous pouvez l'utiliser pour effectuer la coupe dite papillon. Par exemple, vous pouvez couper une poitrine de poulet pour la remplir et la rouler dans une roulade. Les fibres sont séparées en douceur, ainsi la viande et le poisson conservent leur forme. Le couteau à fileter de ZWILLING allie un design traditionnel à un traitement innovant. Le couteau a été forgé à partir d'une pièce d'acier inoxydable. Vous achetez donc un couteau fonctionnel et classique avec lequel même les chefs professionnels travaillent.

- 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 flexibles à la fois.

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	18 cm
Matière lame	Acier inoxydable
Matière manche	Plastique

### Général

Forgé	
-------	---

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

<b>LUN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30
<b>MER</b>	10h vers 18h30
<b>JEU</b>	10h vers 18h30

<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>DIM</b>	FERMÉ