



Pro 18 cm 38402-181-0 Zwilling

Fabricant: Zwilling
Modèle: 38402-181-0

€89,95



DÉSCRIPTION

La fourchette à viande de 18 cm de long de ZWILLING convient à tous les types de viande nécessitant une manipulation délicate. Cette fourchette est un outil pour soulever et maintenir des morceaux de viande. De plus, la fourchette à viande de la série ZWILLING® Pro est utilisée lors du découpage ou du retournement de la viande, de sorte que les fines fibres de la viande restent intactes. Son look est simple, avec des fonctionnalités à l'avant-plan.

La fourche provient de la fonte spéciale ZWILLING et présente donc un équilibre idéal entre la teneur en chrome et en carbone. De plus, on utilise un durcissement contre la glace qui rend l'acier dur, acéré, flexible et résistant à la corrosion. Les dents sont tranchantes afin que vous ne perdiez pas beaucoup de force lorsque vous piquez dans la viande.

Le manche de la fourchette à viande ZWILLING est en noir et est fixé à la fourche par trois rivets, créant ainsi le look traditionnel. L'équilibre entre le manche et la fourche est particulièrement intéressant. Cela facilite le travail sans avoir à appliquer beaucoup de force. Avec la fourchette à viande, il est possible de manipuler facilement les morceaux de viande. Ce produit de ZWILLING est un ustensile utile qui complétera votre cuisine et trouve certainement une application.

- Poignée ergonomique en plastique: pour un travail sûr et sans fatigue

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

- Embouts de fourche de forme spéciale pour une manipulation facile
- Transition homogène entre la poignée et l'avant
- Acier inoxydable
- Aspect classique grâce au design à 3 rivets de la poignée

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Avec rivets	
Longueur lame	18 cm
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		