

Pro S 8 parties p35662-000-0 Zwilling

Fabricant: Zwilling

Modèle: 35662-000-0

€429,00



DÉSCRIPTION

Le bloc de couteaux de 8 pièces de ZWILLING offre aux traiteurs amateurs et aux chefs professionnels une combinaison polyvalente de qualité, de design et de fonctionnalité. La viande et le poisson peuvent être coupés et hachés à volonté avec des couteaux de haute qualité - et le pelage des fruits et des légumes peut être accompli sans effort. Le bloc de couteaux au look classique comprend un couteau à découper et à garnir, un couteau à viande, un couteau utilitaire, un couteau de chef et un couteau à pain avec un manche en plastique noir à trois clous. Pour compléter l'équipement de base de votre cuisine, des ciseaux tout usage et un acier à affûter sont également inclus, de sorte que vous puissiez boucler facilement toutes les lames si nécessaire dans votre propre cuisine.

Les couteaux sont des couteaux SIGMAFORGE®. Les lames sont forgées avec précision à partir d'une seule pièce d'acier et offrent d'excellentes performances de coupe. Le durcissement spécial à la glace affine en outre la lame et la rend résistante à la corrosion, flexible et particulièrement tranchante. Une transition en douceur entre la lame et la récolte facilite la manipulation et augmente le confort à chaque utilisation. Un équilibre optimal et une manipulation sûre font des couteaux exclusifs de la série PROFESSIONAL "S" un produit standard populaire dans de nombreuses cuisines professionnelles. Le bloc-couteaux de 8 pièces équipe également votre cuisine de manière professionnelle et ouvre de nouvelles possibilités pour la préparation de vos plats préférés.

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

- 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.
- Couteaux SIGMAFORGE® - forgés d'une seule pièce
- Transition sans joint entre le manche et la lame.
- Manche ergonomique en plastique avec trois rivets Conception: Pour un travail sans fatigue et en toute sécurité avec le couteau.

Fourniture : 1 couteau à broyer et à garnir, 1 couteau à viande, 1 couteau de cuisinier, 1 couteau universel , 1 couteau à pain, 1 acier à affûter, 1 bloc-couteaux naturel, 1 ciseaux multi-usages, noir

CARACTÉRISTIQUES



Accessoires

Ciseaux	
Quantité de couteaux	6

Caractéristiques physiques

Couleur bois	Bois de hêtre
Matière	BOIS, Acier inoxydable

Général

Avec couteaux compris	
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