



26 cm 32576-231-0 Zwilling

Fabricant: Zwilling
Modèle: 32576-231-0

€27,95



DÉSCRIPTION

Au fil du temps, même les couteaux de cuisine de haute qualité deviennent de plus en plus ternes. L'acier à affûter ZWILLING donne une nouvelle netteté. L'outil peut être maintenu fermement sur la poignée en plastique. Grâce aux lignes arrondies et à la transition élargie de la lame en acier, l'affûteuse est parfaitement sécurisée à la main.

La poignée noire a un trou de suspension à la fin. L'acier à affûter à structure nervurée a une longueur de 26 cm. Avec une dureté d'environ 62 Rockwell, l'acier à affûter est relativement insensible aux dommages et garantit des lames affûtées avec précision.

La manipulation facile fait de l'acier à affûter un accessoire fiable et indispensable dans le tiroir de la cuisine ou sur le crochet mural au-dessus du plan de travail. Immédiatement avant de couper de la viande ou d'autres plats, il suffit de tirer le couteau sur l'acier à quelques reprises. Avec l'acier d'affûtage de ZWILLING, vous êtes parfaitement équipé pour un résultat de coupe parfait.

- Les aciers à affûter en acier ondulé, fortement carbonisé et chromé dur, garantissent un bon résultat de définition.
- D'une dureté d'environ 62 Rockwell, ces aciers à affûter sont relativement insensibles aux dommages.

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

- Manche en plastique avec boucle de suspension.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Durété lame	62 HRC
Longueur lame	26 cm
Matière lame	Échantillon
Matière manche	Plastique
Poids	0,311 kg

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