Magasin
Emile Bockstaellaan 412
1020 Bruxelles
Tel: 02/478 78 78

Steylemans

ONLINE
steylemans.be
info@steylemans.be



26 cm 32576-231-0 Zwilling

Fabricant: Zwilling
Modèle: 32576-231-0

€23,95

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

- Manche en plastique avec boucle de suspension.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Dureté 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