



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence: 41002273; 410022734; 41002275

Couteau de cuisine avec forgeage français | Couleur rouge | Différentes tailles



4100 2273 Hoja/Folha: 15 cm
Espesor/Espessura: 2,5 mm
1/1

4100 2274 Hoja/Folha: 17 cm
Espesor/Espessura: 2,5 mm
1/1

4100 2275 Hoja/Folha: 20 cm
Espesor/Espessura: 2,5 mm
1/1

Couteau de cuisine forgé à la française, modèle Aguacejo, idéal pour peler et épépiner les fruits et les légumes.

Il est très courant d'utiliser ce type de couteau dans la cuisine traditionnelle et, de nos jours, dans la préparation de plats aux présentations particulières.

La lame est très résistante et l'aiguisage est réalisé à la main par des couteliers professionnels.

Il existe trois tailles de lame : 15, 17 et 20 cm. Ce couteau se distingue par sa virole, qui relie le manche et la soie en une seule pièce.

Ce renfort entre la lame et le manche sert de protection pour les mains, évitant les coupures si le couteau glisse.

Couteau de cuisine composé d'une lame en acier inoxydable 5cr15MoV d'une épaisseur de 2,5 mm.

Un manche de grand design et de style, doté de rigidité, de ténacité et d'une extraordinaire résistance à l'usure, qui incorpore, à l'extrémité du couteau, une pointe en acier inoxydable.

Le manche est en POM, avec une finition polie mate.

Les rivets sont en acier inoxydable, très résistants à la corrosion, et sont constitués de 2 pièces : mâle et femelle, qui fixent de façon permanente le manche à la lame.

Disponible en rouge.