



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence: 41002276

Couteau Panero avec forgeage français : En couleur rouge : Taille de la lame 21 cm



**Couteau à pain forgé modèle Aguacejo avec lame micro-dentée idéale pour couper et déchirer facilement les fibres du pain afin d'obtenir une très belle présentation.**

Ce couteau à pain est très utilisé lors des petits déjeuners pour couper les toasts, dans les restaurants où les buffets sont servis avec de grandes quantités de pain pour réaliser des toasts, des pains perdus, des sandwiches, etc.

Sa longueur et son épaisseur permettent de couper les tranches de pain sans grand effort et en toute sécurité.

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 d'embellissement et de protection pour les mains, évitant les coupures en cas de glissement du couteau.

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

Un manche d'un grand design et d'un grand style, doté de rigidité, de robustesse 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.**