

ZWILLING FOUR STAR COUTEAU DE CHEF 18 CM

COUTEAU DE CHEF EN ACIER INOXYDABLE DE 18 CM

- Robuste, résistant à la corrosion et flexible en même temps
- Couteau SIGMAFORGE - Forgeage de précision en une seule pièce
- FRIODUR trempé à glace pour une durabilité élevée et une résistance à la corrosion
- Iconique depuis 1976 : fabriqué en Allemagne

Le couteau de chef de la série Four Star de ZWILLING est un ustensile polyvalent dans la cuisine, que ce soit pour hacher des herbes aromatiques ou découper des légumes ou de la viande. Grâce à l'équilibre entre la lame et le manche, on l'a bien en main pour tous les travaux. Ce couteau fait partie des quatre nouveaux types de couteaux avec lesquels ZWILLING célèbre le 40e anniversaire de cette série particulièrement réussie, devenue aujourd'hui un classique. La lame du couteau de chef de la série Four Star est en acier forgé. La lame est mesurée au laser lors de l'usinage et possède donc un angle de coupe optimal, ce qui vous permet de hacher plus facilement les aliments. Grâce à un durcissement spécial à la glace, la lame est incassable et résistante à la corrosion. Le manche est en plastique solide et relié sans joints à la lame. Il n'y a donc pas de place pour la saleté et les bactéries sur ce couteau. Le couteau de chef convient également à la coupe en balancier grâce à son tranchant incurvé. Vous pouvez donc facilement hacher des herbes pour peaufiner et décorer vos plats. En revanche, la pointe fine est idéale pour désosser et nettoyer les ingrédients. Ce couteau en acier de haute qualité vous permettra de concocter de nombreux plats délicieux qui surprendront vos proches.





SPÉCIFICATIONS

RÉFÉRENCE DEMEYERE	31071-181-0
PRODUCT-ID HANA	1001563
PRODUCT-ID ECC	31071-181-0
EAN CODE	4009839373572
UPC CODE	035886373573

CARACTÉRISTIQUES

BLADE HARDNESS (HRC)	55-58 HRC
EDGE FINISHING	V-edge
KNIFE BOLSTER	Traversin standard
LONGUEUR DE LA LAME	18 cm
MANUFACTURING METHOD	Forgé
MARQUE	ZWILLING
MATÉRIAU DE LA POIGNÉE	Matière synthétique
SUBSTANCE DE LAME	Formule spéciale d'acier
TYPE DE POIGNÉE	Soie cachée
TYPE DE PRODUIT	Couteau de chef
TYPE OF EDGE	Tranchant lisse
SÉRIE	Four Star
SUBSTANCE	Formule spéciale d'acier
COULEUR DU MANCHE	Noir
HAUTEUR DU PRODUIT	4 cm
LONGUEUR DU PRODUIT	31 cm
LARGEUR DU PRODUIT	2 cm