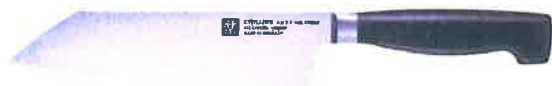


ZWILLING FOUR STAR BUNKA 17 CM

FOUR STAR : L'ICÔNE DES COUTEAUX DANS VOTRE CUISINE

- Premier choix pour une coupe précise
- Manche ergonomique pour une découpe agréable
- Mitre prononcée pour protéger les doigts
- Iconique depuis 1976 : fabriqué en Allemagne

ZWILLING FOUR STAR : un classique depuis 1976. Symbole de tranchant sans compromis, de longévité exceptionnelle et de l'artisanat allemand. À l'occasion de son 50e anniversaire, l'emblématique gamme FOUR STAR s'enrichit d'une nouvelle pièce : le premier couteau Bunka ZWILLING. Forgé à partir d'un acier inoxydable Formule Spéciale ZWILLING, avec une lame durcie à froid FRIODUR : solide, résistante à la corrosion et particulièrement tranchante. Avec son manche ergonomique et sa mitre prononcée, il tient parfaitement dans la main : pour un contrôle, un équilibre et un confort parfaits à chaque coupe. Avec le Bunka, offrez l'excellence à votre cuisine. Sa lame droite et sa pointe marquée en font un outil polyvalent parfait pour la viande, le poisson et les légumes, et précis pour les herbes aromatiques, l'ail, etc.



SPÉCIFICATIONS

RÉFÉRENCE DEMEYERE	1035164
PRODUCT-ID HANA	1035164
EAN CODE	4009839706738
UPC CODE	035886706739

CARACTÉRISTIQUES

BLADE HARDNESS (HRC)	55-58 HRC
EDGE FINISHING	Razor edge
KNIFE BOLSTER	Demi travesin
LONGUEUR DE LA LAME	17 cm
MANUFACTURING METHOD	Forgé
MARQUE	ZWILLING
MATÉRIAU DE LA POIGNÉE	PP
SUBSTANCE DE LAME	Formule spéciale d'acier
TYPE DE POIGNÉE	Soie cachée
TYPE DE PRODUIT	Bunka
TYPE OF EDGE	Tranchant lisse
SÉRIE	Four Star
SUBSTANCE	Formule spéciale d'acier
COULEUR DU MANCHE	Noir
HAUTEUR DU PRODUIT	5 cm
LONGUEUR DU PRODUIT	32 cm
LARGEUR DU PRODUIT	2 cm