

Couteau de cuisine Sabatier lame 20 cm mitre ronde Fischer Bargoïn

C'est un **couteau haut de gamme destiné aux chefs cuisiniers professionnel** ou les amateurs exigeants.

C'est un magnifique couteau forgé dans la plus pure tradition de la coutellerie française. Il est forgé dans un acier français de type Inox X50 Cr MoV15.

Cet Inox haut de gamme offre les propriétés suivantes au couteau :

- Couteau **inoxydable**, Le carbone confère au **couteau un tranchant exceptionnel**, Le Chrome ajoute une propriété d'**anti-corrosion**, Le Molybdène garantie une **bonne résilience**, Et le Vanadium assure une **parfaite solidité**,

En plus de la qualité des matériaux, le couteau est forgé dans une seule et même pièce d'acier. Ce processus de fabrication change complètement la qualité du couteau qui devient extrêmement dense pour un confort de découpe inégalé.

Par ailleurs, le manche est garni de 3 rivets puis reliés à la lame par une mitre ronde, c'est la prestigieuse signature des couteaux Sabatier.

Ce couteau de chef est forgé à Thiers en France avec de l'acier Français par Fischer Bargoïn

Marque :  **FISCHER®**
 **BARGOÏN®**

Caractéristiques du Fischer 241-20 :

- **Type de produit** : Couteau de chef.
- **Marque** : Fischer-Bargoïn.
- **Gamme** : 64 SABATIER.
- **Longueur de la lame** : 20 cm.
- **Matériau** : Acier inoxydable.
- **Origine** : Thiers, France.

