



0309328123

## Couteau à désosser Tradi'chef bois de chêne 13 cm



Couteau à désosser de fabrication 100% française et artisanale.



### Maîtrisez la découpe de vos viandes avec ce couteau à désosser Goyon-Chazeau

Le couteau à désosser Tradi'chef est le fruit d'un savoir-faire ancestral et d'une conception pensée pour les gestes précis.

À la fois robuste et performant, il offre une élégance intemporelle.

#### La lame :

La lame est entièrement forgée dans une barre d'acier inoxydable X50CrMov15 de haute qualité (54-56HRC), gage d'une robustesse et d'une longévité remarquables.

Sa trempe minutieuse lui confère une solidité accrue, tandis que sa double émouture et son affilage de rasoir assurent un tranchant exceptionnel.

Très pointue et relativement courte (13 cm), elle offre une maniabilité hors pair pour désosser avec précision, retirer tendons et bouts de gras, transformant une tâche délicate en un geste fluide et maîtrisé.

#### Le manche :

Le manche de ce couteau à désosser Tradi'chef est une véritable pièce maîtresse.

Conçu en bois de chêne, il offre une prise en main confortable et sécurisée.

Monté par rivets et orné d'une mitre, ce manche sublime le design professionnel et la finition mate du couteau.

#### Conseils d'entretien :

Pour préserver la qualité et l'éclat de votre **couteau à désosser Goyon-Chazeau**, nous vous recommandons de le laver à la main avec une éponge douce, immédiatement après utilisation.

Évitez tout contact prolongé avec l'eau ou une source de chaleur excessive.

Essuyez-le soigneusement dès la fin du lavage et stockez-le dans un endroit sec.

Pour conserver son tranchant de rasoir, n'oubliez pas d'affiler la lame dès que vous percevez une légère diminution de la coupe.

De temps en temps, nourrissez le manche en bois avec une goutte d'huile de lin ou d'huile d'olive pour lui redonner tout son éclat

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles



largeur	1.3 cm	Longueur	24 cm
Longueur lame	13 cm	Poids	85 g
Matière de la lame	Acier trempé	Matière du manche	Bois

Nombre de rivets : 3

L. lame : 13 cm

[Voir la fiche article sur le site](#)

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Référence : 0309328123

<b>Produit de la même gamme</b>	
0300001379	Couteau de cuisine tradi'chef bois de chene 20cm
0300001378	Couteau d'office tradi'chef bois de chene 9cm
0300001380	Couteau santoku alveole tradi'chef bois de chene 17cm
0309328940	Couteau lame dentelee tradi chef bois de chene 13cm
0309328123	Couteau a desosser tradi'chef bois de chene 13cm
0309328125	Couteau a filet de sole tradi'chef bois de chene 20cm
0309328127	Couteau a pain tradi'chef bois de chene 23cm