



0309328127

Couteau à pain Tradi'chef bois de chêne 23 cm

Couteau à pain de fabrication 100% Française et artisanale.



La maison Goyon Chazeau cultive un savoir faire artisanal depuis trois générations dans leur atelier tout proche de Thiers. Chaque couteau est monté et ajusté sur mesure.

- Montage 3 rivets sur manche en bois de chêne.
- Lame de 23 cm en acier forgé, trempé haute qualité Z50CD15.

Ce qui offre trois qualités majeures :

- Forgé dans l'un des meilleurs aciers, il garantit une rigidité et une durée de vie intemporelles.
- Trempé, il est garanti d'un acier de qualité supérieure.
- Emou, il assure une coupe parfaite et durable, un affilage rasoir lui confère un tranchant exceptionnel recherché par tous les grands Chefs.

Toutes les fournitures proviennent du bassin Thiernois. Les manches des couteaux 'TRADICHEF' sont montés en bois de chêne. Traversant les siècles, le chêne est souvent considéré comme le plus grand, le plus fort et le plus 'viril' des arbres et souligne donc la nature authentique et traditionnelle de cette gamme.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Matière de la lame	Acier trempé	Matière du manche	Bois
Usage coutellerie	Couteau à pain		

Nombre de rivets : 3

L. lame : 23 cm

Référence : 0309328127

Produit de la même gamme	
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