



0309398779

Couteau à désosser Ikon 14 cm

Le couteau à désosser Wüsthof est conçu pour désosser la viande, ôter la peau du poisson, dénervier et dégraisser.

Wusthof



Le couteau à désosser Wüsthof est parfaitement équilibré, pour une découpe sans effort.

Il permet de débiter de grosses pièces de viande osseuses, d'enlever facilement des tendons et la graisse.

La lame :

La forme caractéristique de la lame est idéale pour désosser, dénervier et séparer tous types de viandes et de volailles, c'est le couteau des bouchers et amateurs de viande.

Le **couteau Santoku Wüsthof** est forgé avec précision dans une seule pièce d'un acier spécial trempé et doté d'une haute teneur en carbone, pour en garantir la solidité et la durabilité.

Son tranchant extrême garanti grâce à la technologie de pointe Petec de Wüsthof.

Le manche :

Le manche est fabriqué dans un plastique noir solide : le POM.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière de la lame	Acier
--------------------	-------

L. lame : 14 cm

Produit de la même gamme	
0309078921	Couteau a filet de sole wusthof ikon 16cm
0309078914	Couteau d office wusthof 9cm
0309078917	Couteau santoku wusthof 17cm
0309078924	Couteau trachelard wusthof ikon 20cm
0309078927	Couteau eminceur wusthof ikon classic 16cm
0309078930	Couteau eminceur wusthof ikon 20cm
0309078933	Couteau a desosser wusthof ikon 14cm
0309398791	Couteau santoku alveole wusthof classic ikon 17cm
0309398787	Couteau d office wusthof classic ikon 9cm
0309398799	Couteau trachelard wusthof classic ikon 20cm
0309398779	Couteau a desosser wusthof classic ikon 14cm
0309398783	Couteau filet de sole wusthof classic ikon 16cm
0309398773	Couteau chef wusthof classic ikon 20cm
0309398765	Couteau chef wusthof classic ikon 16cm