



0309398799

Couteau tranchelard Ikon 20 cm

Le couteau tranchelard Wüsthof est conçu pour découper facilement les rôtis, viandes, jambons crus et cuits.

Wusthof



Le **couteau tranchelard Wüsthof** est parfaitement équilibré, pour une découpe sans effort.

Sa longue lame permet de découper les rôtis, viandes, jambons crus ou cuits, de grande taille en fines tranches de même épaisseur.

La lame :

La grande élasticité et la finesse de la lame garantissent une découpe très précise.

Le **couteau tranchelard 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

Longueur	20 cm	Matière de la lame	Acier
----------	-------	--------------------	-------

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 tranchelard 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 tranchelard 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