



0309398783

Couteau filet de sole Ikon 16 cm

Le couteau filet de sole Wüsthof est conçu pour trancher facilement de beaux filets de poisson.



Lame fine et flexible pour des filets parfaits et une découpe sans effort

Le **couteau filet de sole Wüsthof** est parfaitement équilibré, pour une découpe sans effort.

La lame étroite et flexible permet de lever facilement et proprement de beaux filets de poisson mais également de couper la viande en tranches fines et parfaitement régulières.

La lame :

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

Le **couteau filet de sole 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 : 16 cm

Référence : 0309398783

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 |