



0309398787

Couteau d'office Ikon 9 cm

Le couteau d'office Wüsthof : idéal pour hacher et émincer.



Le couteau d'office Wusthof Classic Ikon 9 cm est l'outil parfait pour la découpe précise de fruits, légumes et herbes aromatiques.

Le petit couteau d'office Wüsthof est un indispensable pour couper les oignons, les fines herbes, les carottes, pommes de terre et autres fruits et légumes.

Facile à manier grâce à sa lame courte, c'est le couteau à avoir à portée de main pour toutes les découpes du quotidien.

La lame :

Le **couteau de chef 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.

Tranchant extrême garanti grâce à la technologie de pointe Petec de Wüsthof.

Dureté Rockwell : 58 HRC

Le manche :

Manche synthétique, riveté.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

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

L. lame : 9 cm

L. manche : 9,5 cm

Référence : 0309398787

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