



0309398773

Couteau chef Ikon 20 cm

S'il ne devait en rester qu'un, ce serait celui-là : c'est LE couteau à tout faire de la cuisine.

Wusthof



Découvrez la précision de coupe incomparable du couteau de chef Wüsthof Classic Ikon 20 cm

Il excelle autant dans les découpes minutieuses que dans les découpes puissantes d'aliments gros et fermes. Sa lame large et rigide permet de couper la viande, le poisson, mais également d'émincer les fines herbes ou de tailler les légumes.

La lame :

La forme courbée de la lame assure un mouvement de balancier fluide et précis.

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.

Son 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 |
|--------------------|-------|

Long. totale : 33 cm

L. lame : 20 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 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 |