0309398773

Couteau de 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

Référence : 0309398773

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

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

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques