



0300001382

Couteau filet de sole Le Thiers bois de cade 20 cm

Couteau filet de sole Le Thiers de fabrication 100% française et artisanale.



Optez pour la qualité artisanale française avec le couteau filet de sole Le Thiers, fabriqué avec expertise et passion

La maison Goyon Chazeau cultive un savoir-faire artisanal depuis trois générations dans leur atelier tout proche de Thiers.

La lame :

Lame de 20 cm en acier forgé, trempé haute qualité Z50CD15.

Chaque couteau est monté et ajusté sur-mesure.

Ce qui offre trois qualités majeures :

- Forgé dans l'un des meilleurs aciers, il garantit une rigidité et une durée de vie intemporelles.
- Trempé, il est garanti d'un acier de qualité supérieure.
- Émou, il assure une coupe parfaite et durable, un affilage rasoir lui confère un tranchant exceptionnel recherché par tous les grands Chefs.

Le manche :

Les manches des couteaux Le Thiers sont montés en bois de cade (bois de genévrier) avec la particularité d'une senteur poivrée. Cette collection design est née de la réflexion commune de toute une profession, Le Thiers porte le nom de sa ville, capitale française de la coutellerie.

Sa fabrication est soumise aux règles d'une jurande calquée sur celle de 1582, qui a réglementé toute la coutellerie Thiernoise pendant 3 siècles, à savoir que des Maîtres Visiteurs sont habilités à surveiller le respect de chaque étape de réalisation du couteau assurant ainsi un gage de qualité.

Toutes les fournitures proviennent du bassin Thiernois.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Matière	Acier inoxydable	Matière de la lame	Acier trempé
Matière du manche	Bois	Usage coutellerie	Couteau à filet de sole

Nombre de rivets : 2
L. lame : 20 cm

Référence : 0300001382

Produit de la même gamme

0300000103	Couteau santoku alveole le thiers bois de cade 17cm
0300000102	Couteau de cuisine le thiers bois de cade 20cm
0300000101	Couteau d'office le thiers bois de cade 9cm
0300001381	Couteau a desosser le thiers bois de cade 13cm
0300001382	Couteau filet de sole le thiers bois de cade 20cm
0300001383	Couteau a saumon alveole le thiers bois de cade 30cm
0300001384	Couteau a pain le thiers bois de cade 23 cm
0309328944	Couteau lame dentelee le thiers bois de cade 13cm