0309435547

Couteau d'office Audacieuse 10 cm

Couteau d’office 10 cm gamme Audacieuse, fabrication 100% française et artisanale.

GOYON CHAZEAU

Couteau d’office Audacieuse, un indispensable pour cuisiner au quotidien.

Idéal pour éplucher les légumes et découper des produits alimentaires de petite taille.

Ce **couteau d’office** est fabriqué à Thiers, dans l’atelier Goyon-Chazeau, entièrement forgé (1 seule pièce), gage de durabilité et de qualité dans le temps.

La gamme « Audacieuse » doit son nom aux oppositions qui la caractérisent : un style à cheval entre le masculin de sa mitre carrée et le féminin de son rivet mosaïque. Un outil à l’esthétique orfèvre, des codes de la coutellerie traditionnelle, à l’opposé de la tendance japonaise de la coutellerie actuelle.

Points forts :

- Couteau entièrement forgé en acier inoxydable haute qualité X50CRMOV15.
- Émouture complète des lames.
- Montage 2 rivets inox et 1 rivet mosaïque.
- Manche en Evergreen noir.

Lame :

Lame trempée 10 cm avec double émouture, affilage rasoir par polissage.

Manche :

Manche en Evergreen, respectueux de l’environnement, robuste, extrêmement durable, résistant aux odeurs et aux taches.

Compatibilité :

Apte au contact alimentaire et au lavage au lave-vaisselle.

Pour une meilleure durée du produit dans le temps, nous conseillons un lavage à la main, avec une éponge douce.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Couleur du manche	Noir	Matière	Acier inoxydable
Contact alimentaire	Oui	Passage lave-vaisselle	Oui

L. lame : 10 cm

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques

Produit de la même gamme	
0309435547	Couteau d'office audacieuse 10cm
0309435549	Couteau chef audacieuse 15cm
0309435551	Couteau chef audacieuse 20cm
0309435553	Couteau santoku alveole audacieuse 17cm

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques