



0309435551

Couteau de Chef Audacieuse 20 cm

Couteau de chef 20 cm gamme Audacieuse, fabrication 100% française et artisanale.



Ce couteau de chef 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.

Idéal pour émincer les gros légumes, découper des viandes type rôtis et gibier.

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 20 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	Noir	Matière	Acier inoxydable
Contact alimentaire	Oui	Passage lave-vaisselle	Oui

L. lame : 20 cm

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