



0309463455

Couteau d'office Classic color coral peach 9 cm

Couteau d'office avec lame forgée de 9 cm et rivets laiton.

Wusthof



Ce petit couteau polyvalent est doté d'une lame fine et d'un tranchant lisse.

Il est spécialement conçu pour découper efficacement les oignons et les herbes, tout en étant également utile pour hacher, nettoyer et décorer les fruits et légumes.

LA LAME :

Sa lame de 9 cm à la fois tranchante et pointue en fait un très bon couteau à trancher.

- largeur : 2 cm
- dureté : 58 HRC

LE MANCHE :

Son manche de 9 cm, fabriqué à partir d'une matière synthétique très résistante, est fixé par 3 rivets en laiton.

CONSEILS D'ENTRETIEN :

- à nettoyer uniquement sous l'eau
- pas de lave-vaisselle
- affûtage régulier avec outil adapté

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	9 cm	Couleur	Corail
Type de lame	Lame lisse		

Produit de la même gamme	
0309463449	Couteau chef classic color coral peach 20cm
0309463455	Couteau d'office classic color coral peach 9cm
0309463463	Couteau a pain classic color coral peach 23cm
0309463469	Couteau santoku classic color coral peach 17cm