



0309463449

Couteau de chef Classic color coral peach 20 cm

Couteau de chef avec lame forgée de 20 cm et rivets laiton.

Wusthof



Le couteau de chef est un essentiel pour tout cuisinier, qu'il soit amateur ou professionnel. C'est un couteau adapté à une multitude de tâches culinaires, il rend la préparation des aliments particulièrement plaisante.

LA LAME :

Sa lame forgée de 20 cm est très résistante.

- largeur : 4,7 cm
- dureté : 58 HRC

LE MANCHE :

Son manche de 11,5 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	20 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