

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	Rose
Type de lame	Lame lisse		

Produit de la même gamme	
0309463451	Couteau chef classic color pink himalayan salt 20cm
0309463457	Couteau d'office classic color pink himalayan salt 9cm
0309463465	Couteau a pain classic color pink himalayan salt 23cm
0309463471	Couteau santoku classic color pink himalayan salt 17cm