

Couteau Grand Tradi : la cuisine est encore meilleure avec les bons outils.

GOYON CHAZEAU



Présenté en avant-première au salon Maison et Objet de septembre 2023, le "Couteau Grand Tradi" de 13 cm, déjà plébiscité, est désormais disponible pour tous les passionnés de cuisine. Avec son manche en olivier, bois méditerranéen français, et sa lame en acier Sandvik 14C28N, il offre une expérience de coupe exceptionnelle.

- Performances de coupe exceptionnelles dans un format plus grand, répondant aux besoins des amateurs de cuisine.
- Manche en olivier, bois français élégant, offrant à la fois durabilité et esthétique.
- Lame en acier Sandvik 14C28N, garantissant une coupe précise et efficace.
- Présentation exclusive après le salon Maison et Objet de septembre 2023.
- Disponible en différentes essences de bois pour répondre à diverses préférences esthétiques.
- Livré à l'unité dans une boîte carton imprimée, accompagnée de conseils d'entretien.
- Lavage à la main avec une éponge douce pour préserver la qualité du couteau.
- Affûter le tranchant régulièrement pour une performance optimale.
- Stockage dans un endroit sec pour préserver la longévité du bois.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

largeur	1,5 cm
Longueur lame	13 cm
Matière de la lame	Acier

Longueur	24 cm
Poids	95 g
Matière du manche	Bois d'olivier

Produit de la même gamme	
0309466253	Couteau grand tradi manche noyer vieilli
0309466274	Couteau grand tradi manche ebene aubier
0309466276	Couteau grand tradi manche olivier