

Le couteau Grand Tradi répond à toutes vos attentes culinaires.

**GOYON CHAZEAU**



Avec son manche en ébène avec aubier, bois bicolore aux nuances miel et brun, ce couteau offre une esthétique exceptionnelle. Fabriqué à la main dans l'atelier français Goyon-Chazeau, il est conçu avec soin, associant le bois le plus dur, l'ébène du Mozambique, à l'acier Sandvik 14C28N, enrichi en carbone, pour une qualité supérieure.

- Fabrication 100% française et artisanale, soulignant notre engagement envers la qualité et la tradition.
- Découpe laser pleine soie de 3 mm d'épaisseur pour une solidité optimale, assurant une prise en main équilibrée.
- Lame trempée en acier Sandvik 14C28N (56-58HRC) de 3,5 cm de large, garantissant une haute performance tranchante.
- Finition mate professionnelle et double émouture avec entablure pour une esthétique soignée.
- Montage par rivets assurant une stabilité durable.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

largeur	1,5 cm	Longueur	24 cm
Longueur lame	13 cm	Poids	95 g
Matière de la lame	Acier	Matière du manche	ébène

#### 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