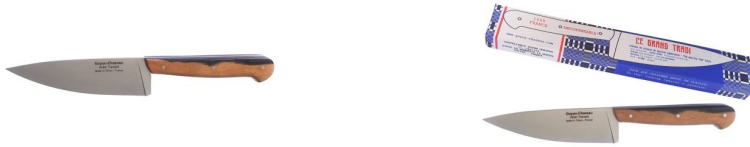


Le couteau Grand Tradi répond à toutes vos attentes culinaires.

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