



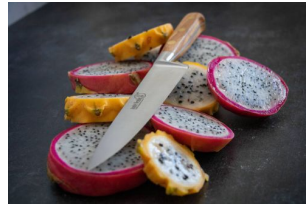
0309474413

Couteau de Chef forgé IDEAL manche olivier 20 cm

Couteau de chef André Verdier lame 20 cm, gamme IDEAL OLIVIER.



André Verdier



Couteau de chef André Verdier de la gamme IDEAL OLIVIER : simplicité et efficacité.

Le **couteau de chef** de la gamme IDEAL OLIVIER d'André Verdier incarne la simplicité et la qualité.

Avec son manche en bois d'olivier, il ajoute une touche rustique et traditionnelle à chaque cuisine, tout en offrant une prise en main douce et chaleureuse.

LA LAME :

Forgé en France à partir d'une seule pièce d'acier 1.4116 trempé, ce couteau présente une dureté de 54-57 HRC pour une robustesse optimale.

Chaque couteau passe par 40 étapes de fabrication, dont 80% sont des opérations manuelles, assurant ainsi une qualité artisanale inégalée.

Son affûtage "rasoir" 100% artisanal garantit une coupe précise et efficace à chaque utilisation.

LE MANCHE :

Le manche en bois d'olivier offre une prise en main exceptionnelle, douce et chaude, pour une expérience de découpe agréable.

Les rivets en laiton ajoutent une touche d'élégance à ce couteau de chef.

Fabriqué en France, ce couteau allie tradition et modernité pour répondre aux exigences des chefs les plus exigeants.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur lame	20 cm	Matière de la lame	Acier trempé
Matière du manche	Bois d'olivier		

Référence : 0309474413