



0309474187

Coffret 3 couteaux haute cuisine manche noir

Coffret couteaux de cuisine 3P Haute Cuisine, manche méthacrylate noir.

Claude Dozorme



Découvrez l'excellence avec le coffret de couteaux 3P, un ensemble indispensable.

Le Coffret 3P Haute Cuisine propose trois couteaux essentiels :

- un couteau à découper de 20 cm,
- un couteau à pain de 19 cm et
- un couteau d'office de 9 cm,

tous dotés d'un élégant manche en méthacrylate noir.

Fabriqué en France, ce coffret est le compagnon idéal pour toutes vos aventures culinaires.

LA LAME :

Les lames en acier haut de gamme X50CrMoV15 offrent une qualité exceptionnelle, avec une dureté Rockwell entre 54 et 56 HRC et un affilage rasoir pour une coupe précise.

Le tranchant lisse permet un réaffûtage aisé, tandis que l'entablure résultant d'une émouture fine garantit la durabilité du couteau.

La pointe de lame fine et résistante assure une qualité supérieure, tandis que les clous en acier inoxydable garantissent une qualité et une durabilité accrues.

LE MANCHE :

Les manches en méthacrylate noir offrent un très bon équilibre entre la lame et le manche, garantissant une prise en main confortable.

La garde de protection design en inox massif assure la sécurité pendant l'utilisation.

Avec leur design élégant et leur qualité de fabrication française, ces couteaux ajoutent une touche de sophistication à votre cuisine.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Couleur du manche	Noir	Matière de la lame	Acier
Matière du manche	méthacrylate		

Produit de la même gamme

0309474187	Coffret 3 couteaux haute cuisine manche noir
------------	--