0309474418

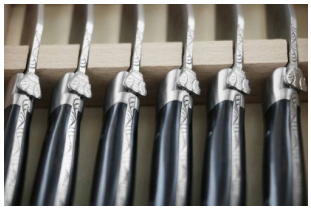
Couteau à steak Laguiole Essentiel mitre mate - coffret de 6

Plumier 6 couteaux Laguiole Essentiel André Verdier, lame lisse, manche ébène.

André Verdier







Découvrez l'élégance intemporelle et la qualité artisanale de Laguiole Essentiel d'André Verdier.

La gamme Laguiole Essentiel allie tradition et savoir-faire avec des aciers épais et des finitions haut de gamme.

Les couteaux, dotés de lames lisses en acier trempé, de mitres en inox massif et de manches en ébène, sont présentés dans un plumier 6 couteaux, offrant ainsi un coup de cœur garanti pour toute cuisine raffinée.

LA LAME :

Les couteaux de la gamme Laguiole Essentiel sont fabriqués avec des lames lisses en acier trempé X46Cr13 de 2,5 mm d'épaisseur.

Ces lames sont conçues pour offrir une coupe précise et durable, avec une abeille soudée et un dos guilloché, ajoutant ainsi une touche d'authenticité et de sophistication à chaque couteau.

LE MANCHE :

Les manches en ébène offrent non seulement une esthétique élégante, mais aussi une prise en main confortable.

L'assemblage avec des clous en inox assure une solidité optimale.

Avec leur design intemporel et leur qualité artisanale, ces couteaux Laguiole Essentiel ajoutent une touche de prestige à toute collection de coutellerie.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière du manche : ébène
Matière de la lame : Acier trempé

Référence : 0309474418

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques