



0309478331

Couteau à fromage universel manche noir Edelweiss 23 cm

Couteau à fromage polyvalent, parfait pour trancher facilement les fromages à pâte mi-dure.



Ajoutez une touche d'élégance à votre plateau de fromages avec le **couteau à fromage** Edelweiss, l'outil parfait pour chaque amateur de fromages.

LA LAME :

La lame du couteau à fromage Edelweiss est fabriquée en acier Molybdène Vanadium AISI 301, offrant un fil extrêmement tranchant qui garantit une découpe nette et précise.

Sa longueur de 114 mm est idéale pour les fromages à pâte mi-dure comme le Gouda, la Raclette, ou encore l'Appenzeller.

La pointe acérée permet de piquer et de servir les morceaux de fromage avec élégance, directement sur l'assiette.

LE MANCHE :

Le manche ergonomique en ABS assure une prise en main confortable et sécurisée, même lors d'une utilisation prolongée.

Les trois rivets métalliques renforcent la solidité et la durabilité du couteau.

Conçu pour une manipulation sans effort, ce couteau deviendra vite un indispensable dans votre cuisine.

CONSEILS D'ENTRETIEN :

Pour prolonger la durée de vie de votre couteau à fromage Edelweiss et maintenir son tranchant exceptionnel, il est recommandé de le laver à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.

Essuyez-le immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches et la corrosion.

Bien que le manche en ABS soit résistant, il est préférable d'éviter le lavage en lave-vaisselle afin de préserver l'intégrité du couteau.

Rangez votre couteau dans un endroit sec, à l'écart des autres ustensiles, pour éviter les chocs et les rayures sur la lame.

Avec ces précautions simples, votre couteau conservera sa performance et son esthétique pendant plusieurs années.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	216 mm
Couleur du manche	Noir

Longueur lame	114 mm
---------------	--------

Référence : 0309478331

Produit de la même gamme

0309478331

Couteau a fromage universel manche noir edelweiss 23cm