



0309478333

## Coffret 3 couteaux à fromage manche noir Edelweiss

Coffret de 3 couteaux à fromage Edelweiss avec manches noirs, adaptés à toutes les variétés de fromages.



**HEIDI**

CHEESE LINE

**Heidi Cheese line**



Sublimez vos moments gourmands avec le coffret de couteaux à fromage Edelweiss, l'alliance parfaite entre élégance et efficacité, pour découper vos fromages préférés avec précision.

### Couteau à fromage universel

#### LA LAME :

Le couteau à fromage universel est doté d'une lame en acier au Molybdène Vanadium AISI 301, mesurant 114 mm, conçue pour trancher facilement les fromages à pâte mi-dure comme le Gouda, la Raclette, ou encore la Mimolette.

La pointe de la lame permet de piquer le fromage pour le servir sans effort, tandis que sa forme assure une coupe fluide et précise.

#### LE MANCHE :

Le manche noir en ABS, agrémenté de trois rivets métalliques, offre une prise en main confortable et sécurisée.

Sa conception ergonomique est spécialement pensée pour une utilisation facile et agréable, même lors de la découpe des fromages les plus coriaces.

### Couteau à fromage à pâte molle

#### LA LAME :

Conçue pour les fromages à pâte molle et persillée, comme le Brie, le Roquefort, ou la Mozzarella, cette lame de 116 mm est évidée pour empêcher le fromage de coller, pour une coupe nette et sans accroc.

La pointe est également idéale pour piquer les morceaux de fromage et les servir directement.

#### LE MANCHE :

Le manche noir, robuste et élégant, assure une prise ferme et confortable, facilitant ainsi la découpe des fromages les plus tendres.

Sa construction en ABS le rend résistant et durable, même en cas d'utilisation quotidienne.

### Couteau à fromage à pâte dure

#### LA LAME :

Spécialement conçu pour les fromages à pâte dure comme le Comté, le Cheddar ou l'Emmental, ce couteau possède une lame large de 115 mm.

Rigide et robuste, elle permet de trancher sans effort les fromages les plus fermes, offrant une coupe nette et régulière.

#### LE MANCHE :

Le manche en ABS noir, renforcé par trois rivets métalliques, est conçu pour offrir une stabilité optimale lors de la découpe des fromages à pâte dure.

Sa forme ergonomique garantit une utilisation confortable et efficace, même pour les fromages les plus résistants.

### Conseils pour entretenir vos couteaux à fromage :

Pour préserver la qualité et le tranchant des lames, il est recommandé de laver les couteaux à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.

Évitez le lave-vaisselle pour maintenir la durabilité du manche en ABS et la netteté des lames.

Séchez les couteaux immédiatement après le lavage et rangez-les dans un endroit sec, à l'écart des autres ustensiles, pour éviter les chocs et les rayures.

Ces gestes simples garantiront une longue durée de vie à vos couteaux Edelweiss, qui resteront aussi performants qu'au premier jour.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Couleur du manche	Noir	Matière	Inox/ABS
Usage coutellerie	Couteau à fromage		

	L. totale	L. lame
Couteau fromage universel	216 mm	114 mm
Couteau fromage pâte molle	231 mm	116 mm
Couteau fromage pâte dure	241 mm	115 mm

Référence : 0309478333

Produit de la même gamme	
0309478333	Coffret 3 couteaux a fromage manche noir edelweiss