



0309491820

Couteau de chef Légende bois d'olivier 20 cm

- Construction pleine soie
- Manche en bois d'olivier
- Fabriqué en France



CLAUDE
DOZORME

Claude Dozorme



Le couteau de chef incontournable pour toutes vos découpes

Le **couteau de chef Légende bois d'olivier 20 cm** est le couteau polyvalent par excellence. Sa longue lame permet de trancher, découper, hacher ou émincer avec précision aussi bien les légumes que les viandes ou les herbes aromatiques. Fabriqué en France par Claude Dozorme, il associe un acier haut de gamme à un manche en bois d'olivier pour offrir performance, confort et élégance au quotidien.

Les avantages du couteau de chef Légende

- Découpe précise des gros aliments.
- Tranchant durable.
- Réaffûtage facile.
- Manche en bois d'olivier confortable.
- Équilibre parfait en main.
- Fabriqué en France.
- Polyvalent au quotidien.

Le couteau indispensable pour cuisiner au quotidien

Avec sa **lame de 20 cm**, ce couteau de chef accompagne la majorité des préparations culinaires. Il est idéal pour découper de grosses pièces de viande, trancher les légumes, ciseler les herbes fraîches ou encore hacher finement les aromates.

Sa longueur offre un mouvement fluide et précis, aussi bien pour les découpes rapides que pour les travaux demandant davantage de précision. C'est le couteau de référence pour équiper une cuisine.

Une lame performante conçue pour durer

Le couteau est doté d'une **construction pleine soie**, assurant une excellente robustesse et un parfait équilibre. Sa lame de **2,5 mm d'épaisseur** est fabriquée en acier inoxydable **X50CrMoV15**, reconnu pour conserver durablement son tranchant tout en restant facile à réaffûter.

Composé de **0,50 % de carbone**, **15 % de chrome**, **1 % de molybdène** et **1 % de vanadium**, cet acier offre un excellent compromis entre qualité de coupe, résistance à la corrosion et facilité d'entretien. Son émouture pleine hauteur sur les deux faces garantit une coupe nette et régulière.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

largeur	4 cm	Longueur	34 cm
Epaisseur	1.7 cm	Longueur lame	20 cm
Poids	0.200 kg	Matière de la lame	Inox
Matière du manche	Bois d'olivier		

Référence : 0309491820