

Couteau à saumon Type 301 Design by F.A. Porsche 30,5 cm

0300001194

Chroma



Descriptif

Couteau à saumon 30,5cm en acier japonais type 301 tranchant supérieur et manche en acier inoxydable 18/10.

Ce couteau à saumon à une arête très fine conférant une qualité de coupe exceptionnelle.

Une butée sensorielle indique l'arrivée de la lame au toucher.

Avec sa lame flexible, ce couteau convient aussi bien pour le jambon que pour le saumon.

Entretien :

Pour l'aiguisage utiliser la pierre à aiguiser, évitez si possible les fusils en métal.

Ne coupez pas d'os ou de surgelé et ne travaillez que sur des surfaces appropriées type planche en bois.

L. lame : 30,5 cm

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière du manche	Inox 18/0	Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium	Usage coutellerie	Couteau à saumon
-------------------	-----------	--------------------	---	-------------------	------------------