Fiche Produit

Couteau chef 20cm Wusthof classic

0300000599 Wusthof

Descriptif

Le couteau essentiel avec sa lame large et rigide. Parfaitement équilibré pour hacher et couper la viande (carré d'agneau, poitrine fumée..), le poisson (saumon, thon, espadon), mais également pour émincer les fines herbes comme pour tailler les légumes.
Le couteau essentiel avec sa lame large et rigide. Parfaitement équilibré pour hacher et couper la viande (carré d'agneau, poitrine fumée..), le poisson (saumon, thon, espadon), mais également pour émincer les fines herbes comme pour tailler les légumes.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

H.	1 cm
L. (cm) lame	20
Nombre de rivets	3
Usage coutellerie	Couteau chef

l.	4 cm
Type de lame	Lame lisse
Matière du manche	Pom

L.	33 cm
Origine	Fabrication Allemande
Matière de la lame	Acier

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques