Couteau de chef 25cm gamme Chef Ambrogio Sanelli pour Januel

Prix constaté : 77,90 € TTC

Marque : **Januel**

Réf : JA42104

Description

Couteau de chef 25cm gamme Chef Ambrogio Sanelli pour Januel Gamme chef Une ligne de coutellerie forgée qui allie la grande tradition à la technologie de pointe de la meilleure façon possible : chaque couteau est forgé en une seule pièce et contrôlé et fini avec le plus grand soin. La lame en acier inoxydable spécial coutellerie présente une grande dureté et une excellente résistance à la corrosion ; l'excellent équilibre optimise son utilisation, même sur de longues périodes. Le manche en résine POM est compatible avec le lave-vaisselle et répond aux dernières réglementations en matière d'hygiène alimentaire. Caractéristiques clés La meilleure qualité d'acier pour un tranchant parfait et une longue durée de vie Une seule pièce d'acier pour la lame et le manche ce qui garantit une grande résistance et un excellent équilibre Manche en résine POM, résistant aux chocs et hygiénique, compatible avec le lave-vaisselle Maintient parfait des plaquettes sur la soie grâce aux rivets, sans risque de fissure Modèle chef Ce couteau chef est un véritable couteau à tout faire. D'une extrême polyvalence, il est le couteau indispensable à tout cuisiner. Sa lame épaisse et rigide de 25cm est légèrement arrondie, afin d'émincer vos aliments en effectuant un mouvement de balancier. Avec ce couteau, vous pourrez émincer des légumes et ciseler des herbes aromatiques avec l'avant de la lame. La partie centrale de la lame convient pour les aliments mous et durs, elle est utile pour tailler des légumes en dés ou en julienne, ou couper une tranche de terrine de façon nette. Enfin, la partie arrière de la lame, proche du manche, permet d'exercer plus de pression. Elle sera très utile pour découper les légumes les plus durs ou hacher la viande ou le poisson. Avec le dos de la lame, vous pourrez casser des petits os de volaille, ou briser la carapace de crustacés. Enfin, le plat de la lame vous permettra d'écraser des gousses d'ail ou de soulever les aliments découpés. Caractéristiques générales Type de couteau : pleine soie à mitre forgée Longueur de lame : 25 cm Longueur du couteau : 37.5 cm Matière de la lame : Acier inoxydable Matière du manche : résine POM

Caractéristiques