Couteau à découper 20cm gamme Chef Ambrogio Sanelli pour Januel

Prix constaté : 55,90 € TTC

Marque : **Januel**

Réf : JA42103

Description

Couteau à découper 20cm 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 à découper Ce couteau à découper est adapté pour la découpe de viande ou de poisson en tranche fine, qu'il soit crue ou cuite. Plus effilé que celle d'un couteau chef, la lame du couteau à découper permet de réaliser des tranches de faible épaisseur avec une grande précision. Sa lame d'une longueur de 20cm, permet de couper vos aliments en un seul passage. Ce couteau très polyvalent permet également de trancher tout type de charcuterie, de réaliser des tartares et carpaccios, ou de découper finement des fruits et légumes. Caractéristiques générales Type de couteau : pleine soie à mitre forgée Longueur de lame : 20 cm Longueur du couteau : 30 cm Matière de la lame : Acier inoxydable Matière du manche : résine POM

Caractéristiques