

Couteau de chef 200 mm, forgé code: 783733

Lame en acier allemand avec une dureté de 56 HRC.

Série de couteaux forgés classiques, fabriqués à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable.

Son design bien équilibré garantit une maîtrise stable et précise. Mitre arrondie.

Manche en POM durable.

Trois rivets en acier inoxydable fixent solidement le manche à la lame.

Un design classique, idéal pour les cuisines ouvertes et la présentation de buffets. Large lame avec un tranchant légèrement incurvé.

Conçu pour les tâches de hachage, tranchage, découpage en dés, et éminçage.

Convient pour les légumes, les herbes, les fruits, la viande et le poisson.

-  La longueur de la lame de 200 mm permet un travail de préparation quotidien polyvalent.
-  La conception forgée du couteau offre une sensation solide et bien équilibrée lors de la coupe.
-  Le renfort arrondi améliore le confort et la prise en main lors d'une utilisation prolongée.
-  La dureté de la lame de 56 HRC équilibre tranchant et durabilité.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783733	2.8	210	332