

Couteau d'office 100 mm, forgé code: 783764

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. Lame droite avec une pointe fine. Conçu pour les tâches d'épluchage, de parage, de tranchage et de coupe détaillée.

Adapté aux tubercules, fruits, légumes, herbes et travaux de garniture.

- + La forme compacte de la lame permet un contrôle précis pour les tâches de préparation délicates.
- + La conception forgée du couteau offre une prise en main solide et bien équilibrée lors de la découpe.
- + Le renfort arrondi améliore le confort et la maîtrise lors d'une utilisation prolongée.
- + La dureté de la lame de 56 HRC équilibre tranchant et durabilité.



Code	Thickness	blade length	length (W)
783764	1.8	108	212