

## Couteau utilitaire 150 mm, forgé code: 783832

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 de largeur moyenne avec un bord légèrement incurvé vers l'intérieur.  
Conçu pour trancher, parer, peler et portionner les ingrédients.  
Convient pour les fruits, les légumes, les sandwiches et les morceaux de viande plus petits.

-  La lame de largeur moyenne offre un équilibre entre précision et polyvalence pour les tâches quotidiennes de préparation.
-  Le design du couteau forgé procure une sensation solide et bien équilibrée lors de la coupe.
-  Le renfort arrondi améliore le confort et le contrôle pendant une utilisation prolongée.
-  La dureté de la lame de 56 HRC équilibre tranchant et durabilité.



| Code   | Thickness | blade length | length (W) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 783832 | 2.4       | 152          | 275        |