

Couteau à pain code: 844281

Tous les couteaux sont forgés à chaud à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable allemand à haute teneur en carbone.

L'alliage spéciale de Chrome-Molybdène-Vanadium X50CrMoV15 garantit les caractéristiques suivantes: - excellente coupe - longue durée de vie du fil - facile à aiguiser - très résistant à la corrosion Environ 50 étapes de fabrication sont utilisées pour réaliser chaque couteau.

Du savoir-faire traditionnel et des machines très précises continue à moudre et polir jusqu'à l'angle de coupe idéale est obtenu pour chaque lame.

Le manche avec un design exclusif combine équilibre, sécurité, ergonomie et contrôle.

Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PET.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844281	2.4	220	350