

Couteau de chef, 200 mm, universel code: 845387

Lame en acier allemand d'une dureté de 56 HRC, garantissant une coupe fiable et une bonne tenue du tranchant.

Construction légère.

Manche résistant aux huiles, aux graisses, aux détergents et aux produits chimiques courants utilisés en cuisine. Lame large avec un tranchant légèrement incurvé.

Conçu pour hacher, trancher, couper en dés et émincer

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

Manche en TPV moulé par injection, offrant un toucher doux et adhérent pour une prise en main sûre dans des conditions de travail humides.

Meilleure résistance aux variations de température que de nombreux plastiques classiques.

-  La lame de 200 mm permet d'effectuer toutes sortes de préparations au quotidien.
-  Le manche moulé par injection allie une prise en main sûre et un confort au quotidien.
-  Sa conception légère permet de réduire la fatigue lors d'une utilisation quotidienne.
-  La dureté de la lame HRC 56 équilibre tranchant et résistance.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845387	2.4	205	335