

Couteau d'office, 100 mm, universel code: 845646

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 droite forgée avec précision, dotée d'une pointe fine et effilée.

Conçu pour éplucher, émincer, trancher et réaliser des découpes précises.

Convient pour les tubercules, les fruits, les légumes, les herbes aromatiques et le travail de garniture.

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.

-  Sa pointe fine permet une découpe précise et des préparations délicates.
-  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)
845646	1.3	100	204