

Type 301 couteau à pain 21cm

5 0 1 9 3 1 1 9 1 0 9 2 7



5 0 1 9 3 1 1 9 1 0 9 2 7 >

CHROMA
PROFESSIONAL KNIVES

Prix
conseillé: €
139,00



DESCRIPTION

Couteau à pain Couteau à pain de 205 mm. Couteau à dentelure en demi-lune, convient également pour rôtis, cuissots et gigots.

En savoir plus Des études ergonomiques mirent en évidence que la prise en mains d'un couteau était plutôt orientée verticalement devant, entre pouce et index, et horizontalement derrière entre auriculaire et paume de la main. Partant de là, l'équipe de designers de F.A.Porsche conçut ce couteau où manche et lame sont perpendiculaires entre - eux. Cela nécessita l'adjonction d'une "perle" afin de prévenir de la proximité de la lame, améliorant ainsi le toucher du couteau. Fabriqué à partir d'un acier japonais spécialement développé pour l'occasion, appelé "Type 301", ce couteau est aiguisé en usine de telle sorte que son tranchant dure plus longtemps que les couteaux traditionnels. Nous recommandons l'emploi d'une pierre à aiguiser s'il est émoussé.

Conseils d'entretien et d'utilisation Ces couteaux étant exceptionnels, il est demandé d'y attacher un soin particulier. L'utilisation du lave-vaisselle est fortement déconseillée (attention à ne pas laisser le couteau baigner dans du produit vaisselle). L'affûtage étant très fin, nous recommandons l'utilisation de pierres à aiguiser, l'emploi de fusils pouvant à la longue recourber la lame. En effet, c'est l'équipement de base pour qui veut longtemps profiter du tranchant optimisé à l'usine.

SPÉCIFICATIONS

Entretien & Nettoyage

Convient au
lave-vaisselle



L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications