



## Type 301 couteau à désosser 14cm

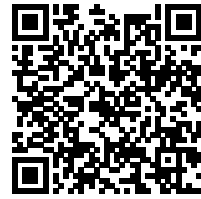
5 0 1 9 3 1 1 9 1 0 9 4 1



5 019311 910941 &gt;

**CHROMA**  
PROFESSIONAL KNIVES

Prix  
conseillé: €  
119,00



## DESCRIPTION

Couteau à désosser de 140 mm. Pour viandes et volailles. 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. 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