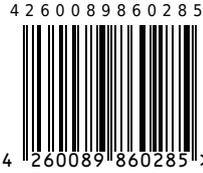




Type 301 couteau de chef 20cm



CHROMA
PROFESSIONAL KNIVES

Prix
conseillé: €
179,00



DESCRIPTION

Le couteau de chef de 20cm met AST (Anti-Stick technique ou technique anti-adhérente) est idéal pour découper des légumes ou fruits contenant beaucoup d'eau comme des concombres, cornichons ou melons.

Gamme Type 301 Design by F.A. Porsche: une gamme très complète de couteaux, qui sont aujourd'hui entrés dans beaucoup de cuisines professionnelles. L'acier japonais Type 301 à 0,7 % de carbone et l'aiguillage en V donnent à ce couteau un tranchant de départ de qualité. Le manche en acier inox 18/10 a une forme ergonomique pensée pour que la prise en main soit la meilleure possible, et la fatigue au niveau du poignet diminuée. Chaque couteau est affûté à la main par un maître aiguiser. Le couteau est livré dans un coffret individuel en bois.

Conseils d'entretien et d'utilisation:

Laver vos couteaux à la main après chaque usage (sans les laisser séjourner dans l'eau), et non pas au lave-vaisselle. Les couteaux sont très hygiéniques et facile à entretenir parce qu'ils n'ont pas de jointure. Utiliser de préférence une planche à découper en bois, éviter à tout prix le verre et l'inox qui nuiraient à la longévité du tranchant. Ne pas couper de choses très dures tels que les surgelés ou les os. Aiguiser régulièrement avec une pierre à aiguiser adéquate.

SPÉCIFICATIONS

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

Entretien & Nettoyage

Convient au
lave-vaisselle

