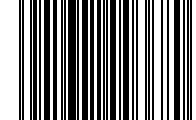




## Tim Mälzer Kamagata Paring Knife 9,5cm

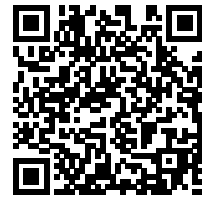
4 901601003680



4 901601 003680 &gt;



Prix  
conseillé: €  
69,95



### DESCRIPTION

Les lames aux formes attrayantes sont forgées en acier inoxydable 4116. Ils ont une dureté de 56 ( $\pm 1$ ) HRC et résistent à la corrosion. Le logo et la signature personnelle de Tim Mälzer sont appliqués sur la lame et complètent, avec la finition satinée, l'aspect général exclusif et de haute qualité.

La poignée polie est de forme ergonomique et l'alignement symétrique la rend adaptée aussi bien aux gauchers qu'aux droitiers. Il tient confortablement dans la main et offre une prise sûre et confortable pendant le travail. L'équilibre parfait entre le manche et la lame rend la coupe particulièrement fluide. Fabriquée en plastique POM poli, la poignée est résistante à l'eau, hygiénique et facile à entretenir. La marque « taureau dans la cuisine » de Tim Mälzer orne l'extrémité de la poignée, ajoutant une touche sophistiquée.

### SPÉCIFICATIONS

#### Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Durété lame	56
Longueur lame	9,5
Matière lame	Acier inoxydable

#### Confort

Poignée  
antidérapante



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