



Pro 20cm 38401-201-0

Modèle: 38401-201-0

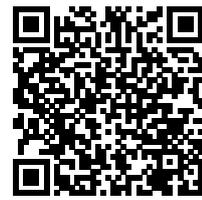
4 0 0 9 8 3 9 2 5 7 1 4 8



4 009839 257148 >



Prix
conseillé: €
109,00



DESCRIPTION

Les couteaux de cuisine de ZWILLING représentent un travail d'artisanat combiné à un design innovant et à des matériaux de haute qualité. Le couteau traditionnel de 20 cm de la série ZWILLING® Pro impressionne également par sa fonctionnalité, car il est agréable à tenir grâce à la poignée ergonomique.

Le couteau est forgé dans une pièce d'acier et la lame FRIODUR® est également spécialement durcie à la glace, ce qui confère au couteau une robustesse et un tranchant particuliers. Les transitions fluides empêchent la formation de germes et garantissent ainsi une hygiène appropriée. La coupe exacte n'est pas un défi avec ce couteau.

- Lame FRIODUR® durcie à la glace pour une durée de vie extra longue et une résistance à la corrosion.
- Acier inoxydable spécial, fonte spéciale ZWILLING: Ces couteaux sont stables, résistants à la corrosion et flexibles à la fois.
- Couteaux SIGMAFORGE® - forgés d'une seule pièce
- Déclencheur V-Edge: Le déclencheur V-Edge en deux étapes ajoute une netteté durable pour des performances de coupe toujours élevées et précises.
- Manche ergonomique en plastique avec trois rivets Conception: Pour un travail sans fatigue et en toute sécurité avec le couteau.

SPÉCIFICATIONS

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

Caractéristiques physiques

Avec rivets	✓
Longueur lame	20
Matière lame	Acier inoxydable
Matière manche	Plastique

Général

Forgé ✓