



26 cm 32576-231-0

Modèle: 32576-231-0

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

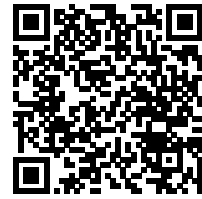


4 009839 217548 >



ZWILLING

Prix
conseillé: €
27,95



DESCRIPTION

Au fil du temps, même les couteaux de cuisine de haute qualité deviennent de plus en plus ternes. L'acier à affûter ZWILLING donne une nouvelle netteté. L'outil peut être maintenu fermement sur la poignée en plastique. Grâce aux lignes arrondies et à la transition élargie de la lame en acier, l'affûteuse est parfaitement sécurisée à la main.

La poignée noire a un trou de suspension à la fin. L'acier à affûter à structure nervurée a une longueur de 26 cm. Avec une dureté d'environ 62 Rockwell, l'acier à affûter est relativement insensible aux dommages et garantit des lames affûtées avec précision.

La manipulation facile fait de l'acier à affûter un accessoire fiable et indispensable dans le tiroir de la cuisine ou sur le crochet mural au-dessus du plan de travail. Immédiatement avant de couper de la viande ou d'autres plats, il suffit de tirer le couteau sur l'acier à quelques reprises. Avec l'acier d'affûtage de ZWILLING, vous êtes parfaitement équipé pour un résultat de coupe parfait.

- Les aciers à affûter en acier ondulé, fortement carbonisé et chromé dur, garantissent un bon résultat de définition.
- D'une dureté d'environ 62 Rockwell, ces aciers à affûter sont relativement insensibles aux dommages.
- Manche en plastique avec boucle de suspension.

SPÉCIFICATIONS

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

Caractéristiques physiques

Durété lame	62
Longueur lame	26
Matière lame	Échantillon
Matière manche	Plastique
Poids	0,311