



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence: 41002272

Couteau à légumes à forge française : couleur rouge : taille de la lame 13 cm



Couteau à légumes forgé à la française, modèle Aguacejo, idéal pour éplucher et épépiner les fruits et légumes.

Il est très courant d'utiliser ce type de couteau dans la cuisine traditionnelle et, de nos jours, dans la préparation de plats aux présentations particulières.

La lame est très solide et l'aiguisage est effectué à la main par des couteliers professionnels.

La lame mesure 13 cm.

Ce couteau se distingue par sa virole, qui relie le manche et la soie en une seule pièce.

Ce renfort entre la lame et le manche sert de protection pour les mains et évite les coupures en cas de glissement du couteau.

Couteau à légumes composé d'une lame en acier inoxydable 5cr15MoV d'une épaisseur de 2 mm.

Un manche de grand design et de style, doté de rigidité, de ténacité et d'une extraordinaire résistance à l'usure, qui incorpore, à l'extrémité du couteau, une pointe en acier inoxydable.

Le manche est en POM, avec une finition polie mate. Les rivets sont en acier inoxydable, très résistants à la corrosion, et sont constitués de 2 pièces : mâle et femelle, qui fixent de façon permanente le manche à la lame.

Disponible en rouge.