



7.95



## Couteau à pain Prima Vista

Votre couteau à pain reste ainsi durablement aiguisé et prêt à l'emploi. Coupe avec précision, avec un tranchant ondulé, un manche ergonomique et un acier résistant à la coupe. Dimensions : 369 x 40 x 24 mm. Dimensions de la lame : 225 x 40 x 2,2 mm.

Numéro d'article 101035

### Caractéristiques du produit

Le couteau à pain Prima Vista combine une découpe précise grâce à un tranchant dentelé de haute qualité et un manche confortable qui tient agréablement dans la main. La lame, d'une épaisseur de 2,2 mm, est en acier résistant à la corrosion et très résistante à la coupe et mesure 138 x 31 x 24 mm.

Le couteau sépare aussi bien les croûtes croustillantes que l'intérieur tendre du pain avec une précision sans effort. La poignée, composée d'acier chromé, de caoutchouc et de plastique, est ergonomique et assure une prise en main agréable. Sa longueur totale est de 369 x 40 x 24 mm et il pèse 160 grammes.

### Propriétés matérielles de la lame (acier 5Cr15MOV)

Grâce à sa teneur élevée en chrome, cet acier offre une bonne résistance à la rouille et aux autres formes de corrosion.

Il est spécialement connu pour sa capacité à maintenir une lame tranchante pendant longtemps, ce qui le rend idéal pour les couteaux.

### Propriétés du matériau du manche SS430 (acier inoxydable 430) :

Un acier inoxydable ferritique à haute teneur en chrome, qui résiste à la corrosion, est durable et facile à nettoyer.

Il est magnétique, ce qui le distingue des aciers inoxydables austénitiques comme le 304.

TPR (caoutchouc thermoplastique) : Un matériau flexible, semblable à du caoutchouc, qui est agréable au toucher et offre une surface antidérapante.

Il est durable, élastique et souvent résistant à l'abrasion, aux produits chimiques et aux rayons UV.

PP (polypropylène) : Un plastique léger, dur et résistant aux produits chimiques.

Résiste à la chaleur et est en grande partie insensible à l'humidité et à la plupart des solvants.

### Conseils d'entretien pour votre couteau à pain :

- Après utilisation, nettoyez le couteau à pain à la main avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux afin de conserver le tranchant de la lame.
- Évitez le lave-vaisselle pour ne pas endommager la lame et le tranchant ondulé.
- Séchez le couteau immédiatement après le nettoyage pour éviter la formation de rouille.
- Utilisez des éponges douces et évitez le contact avec des surfaces dures afin de préserver le tranchant.

Votre couteau à pain reste ainsi durablement aiguisé et prêt à l'emploi.

### Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image