



Couteau à viande Prima Vista

4.95



1 Image

Couteau à trancher en acier inoxydable pour des coupes précises et sans effort. Avec manche ergonomique en plastique noir. Dimensions : 323 x 38 x 17 mm. Dimensions de la lame : 202 x 38 x 2,2 mm.

Numéro d'article 101036

Caractéristiques du produit

Le couteau à viande Prima Vista offre une technique de coupe précise pour les amateurs de viande comme pour les professionnels.

Avec une longueur de lame de 202 x 38 x 2,2 mm et une épaisseur de 2,2 mm, ce couteau permet des coupes précises sans déchirer la viande.

La lame en acier inoxydable assure une tenue de coupe et une résistance à la corrosion exceptionnelles.

Le manche ergonomique en plastique offre une prise en main sûre et une manipulation confortable.

La taille totale est de 323 x 38 x 17 mm et le couteau pèse 135 g.

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 de la poignée (polypropylène)

Un plastique robuste et léger qui présente une bonne résistance chimique et qui est insensible à l'humidité, aux graisses et aux huiles.

Le polypropylène est résistant à la chaleur et convient à une utilisation dans une large gamme de températures. Le plastique est particulièrement durable et présente une bonne résistance à l'abrasion.

Conseils d'entretien pour votre couteau à viande :

- Préférer le lavage à la main : Nettoyer à l'eau chaude et avec un produit vaisselle doux.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle : Éviter les températures élevées et les produits de nettoyage agressifs.
- Sécher directement : Sécher soigneusement les couteaux immédiatement après le nettoyage.
- Ménager la surface de coupe : Utiliser une planche à découper en bois ou en plastique.
- Stockage correct : Ranger le couteau en toute sécurité dans un bloc à couteaux ou un tiroir.
- Ainsi, votre couteau à viande reste toujours aiguisé et prêt à l'emploi.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)