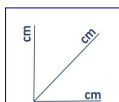


# BAREBONES

BAREBONES NO. 4 COUTEAU à éplucher

ref : CKW-491



30

Ce couteau d'office d'inspiration japonaise est indispensable pour de nombreux projets dans la cuisine. Petit et tranchant, il est idéal pour couper, hacher, découper et éplucher. Épluchez rapidement des pommes pour une tarte ou hachez finement de l'ail pour commencer un repas parfumé dans votre cocotte en fonte. En outre, utilisez ce couteau lorsque vous avez besoin d'une coupe contrôlée et détaillée, par exemple pour découper des événements ou des motifs dans une pâte.

La lame forgée en acier inoxydable est de qualité allemande, solide et durable. Les encoches de la lame pour le pouce et les doigts permettent une prise en main professionnelle, un contrôle et une précision lors du tranchage, du découpage en dés et du hachage. Le manche en pakkawood est pondéré et équilibré ; ce bois composite stabilisé est idéal pour les usages culinaires car il résiste à la chaleur et à l'humidité. La gaine incluse résiste à l'usure du temps tout en protégeant la lame de l'émoussement. Le cuir ne s'adoucît qu'avec le temps et prend une belle patine.



2 ans de garantie

Fiche produit - 2024.07.1