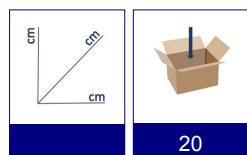


BAREBONES

BAREBONES NO.9 COUTEAU À PAIN

ref : CKW-492



Une fois que l'on possède un couteau à pain, on ne revient jamais en arrière. Cette lame fine de 35,6 cm possède des bords tranchants et dentelés qui tranchent sans effort les bagels, les gâteaux et les baguettes. Contrairement à un couteau dentelé standard, la longueur étendue permet de couper avec précision les produits de boulangerie épais : Faites cuire ou achetez un pain frais et coupez les tranches à l'épaisseur souhaitée. Ce couteau à pain est également un excellent couteau à charcuterie pour couper les viandes en fines tranches. La lame forgée en acier inoxydable de qualité allemande est 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 matériau en cuir ne s'adoucira qu'avec le temps pour prendre une belle patine lisse.



2 ans de garantie

Fiche produit - 2024.07.1