CARACTERISTIQUES DE LA GAMME DES COUTEAUX FORGES MAESTRO IDEAL

Caractéristiques techniques de la lame :	Acier NITROX	55 HRC	
		16 % de chrome	une très grande résistance à la corrosion, proche des références médicales
		Injection d'azote dans l'acier	le compromis idéal entre dureté et flexibilité
		angle de coupe 32°	
	Lame pleine soie entièrement forgée avec un manche POM (Polyoxyméthylène) 3 rivets.		Mitre ronde pour un confort d'utilisation sans égal.
	La référence du couteau de cuisine professionnel		
	Made in France par TB à THIERS (63)		
Office 10 cm			Le couteau indispensable dans toute cuisine. Lame courte, pointue et rigide pour couper, emincer, éplucher, piquer
Steak 13 cm			Le couteau des amateurs de viande. Lame affilée, pointue pour parfaitement trancher la viande
Désosser 15 cm			Le couteau pour désosser et dénerver tous types de viandes et volailles. Lame fine et étroite pour séparer les chairs
Filet de sole 16 cm			Le couteau idéal pour lever les filets de poisson. Lame étroite et souple pour une découpe très précise
Cuisine 15 cm, 20 cm, 25 cm, 30 cm, 35 cm			L'autre couteau indispensable de la cuisine. Lame large et rigide pour couper, trancher, émincer
Yatagan 22 cm			Le couteau pour découper et trancher. Lame fine, courbe et souple idéale pour le service à table
Tranchelard 15 cm, 20 cm, 25 cm, 30 cm			Le couteau pour trancher les pièces viande avec précision. Lame longue, fine et souple pour des tranches d'épaisseur régulière
Santoku 18,5 cm			Le couteau japonais par excellence pour émincer et hacher. Lame large alvéolée pour accompagner la coupe et éviter que les aliments ne collent à la lame
Couteau à pain 20 cm			Le couteau pour trancher tout type de pain mais aussi un roti croustillant et même la couenne de porc. Lame longue et rigide avec une denture
Jambon pointu 30 cm			Le couteau pour trancher très finement le jambon mais aussi les viandes, les rotis, les magrets. Lame étroite, très longue, fine et alvéolée
Fourchette à viande 19 cm			Facilite le maintien de la pièce de viande pendant la découpe. De la pointe on peut contrôler l'état d'avancement de la cuisson
Fusil professionnel 30 cm			Indispensable pour affuter vos couteaux et ainsi maintenir dans le temps leur qualité de coupe