



## COUPEAU A PAINS ET VIENNOISERIES DENTELURE CRANTEE

CP2083 : longueur de lame de 230 mm / CP2084 : longueur de lame de 325 mm

### Précision, confort et durabilité professionnelle

Le couteau à pain et viennoiseries est l'outil indispensable pour les professionnels de la boulangerie, de la restauration et de l'hôtellerie. Grâce à sa lame dentelée et son manche ergonomique, il permet de trancher facilement tous types de pains – notamment les croissants – sans les écraser et sans laisser de miettes.

### Les atouts du produit :

**Durabilité garantie** : acier inoxydable 1.4116 de haute qualité, conçu pour résister à un usage intensif.

**Tranchant longue durée** : lame dentelée brevetée offrant une coupe nette et efficace au quotidien.

**Confort d'utilisation** : manche ergonomique assurant une prise en main optimale, limitant la fatigue même lors d'une utilisation prolongée.

**Qualité professionnelle** : finition haut de gamme adaptée aux exigences des cuisines professionnelles.

### Caractéristiques techniques

**Matière** : Acier inoxydable 1.4116

**Longueur de lame** : 23 ou 35 cm

**Longueur du manche** : 12,5 cm

**Dureté** : 57–58 HRC

**Garantie** : Garantie 2 ans (casse du manche ou de la lame, rouille)

### Pourquoi ce choix ?

Une alliance de **qualité, performance et d'ergonomie** pour proposer des outils fiables et durables aux professionnels. Ce couteau deviendra vite un incontournable dans votre cuisine.