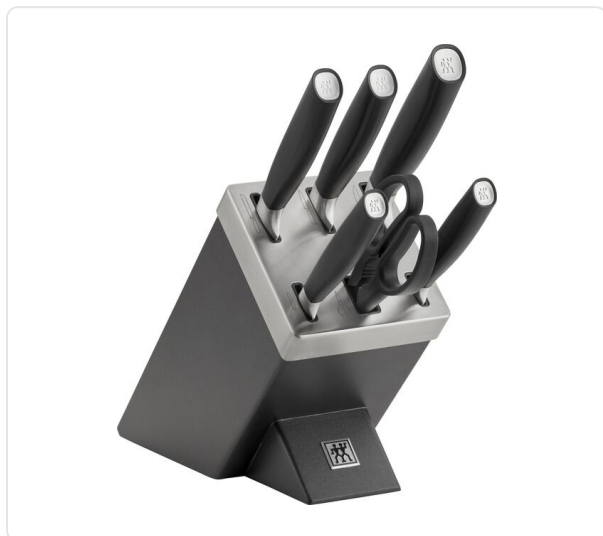


ZWILLING bloc de couteaux - 33780-500-0

ZWILLING



399,00 €

TVA incl.

Numéro d'article	33780-500-0
EAN	4009839655906
Marque	ZWILLING

Description du produit

Rangez, c'est aiguisé ! Le bloc de couteaux auto-aiguisant de la gamme ZWILLING ALL*STAR aiguisé vos couteaux à votre place. Comment ? Grâce aux pierres à aiguiser en céramique placées dans les fentes des couteaux à lame lisse. Elles sont alignées de telle sorte que vous affûterez automatiquement le tranchant à chaque fois que vous l'enfoncerez et le retirez - les couteaux de cuisine restent donc bien aiguisés, et ce, pendant longtemps. Qui a dit que « pratique » ne pouvait rimer avec « esthétique » ? Afin d'en faire de véritables objets déco, un logo au design soigné est estampillé à la base de chaque couteau. Vous pourrez choisir la couleur qui se marie le mieux avec votre cuisine ainsi qu'à votre personnalité comme, par exemple, un argent élégant. Engagé depuis toujours pour la qualité, les couteaux ZWILLING impressionnent par leur tranchant et leur technicité "made in Germany". Ils sont fabriqués en acier inoxydable formulé spécialement par ZWILLING et sont résistants à la corrosion. Les lames FRIODUR durcies à froid impressionnent par la tenue de leur tranchant et permettent une coupe efficace. Grâce à la nouvelle forme du manche ergonomique en plastique de haute qualité, les couteaux tiennent toujours bien en main. Pour un travail sans fatigue et une technique de coupe encore plus précise. Le bloc de couteaux auto-aiguisant contient un couteau d'office, un couteau universel, un couteau à pain, un couteau de chef et un couteau à trancher. En plus des couteaux, le bloc de couteaux gris est équipé d'une paire de ciseaux polyvalents ZWILLING TWIN L, un véritable outil polyvalent pour votre cuisine. Remarque : le bloc à couteaux auto-affûtant convient uniquement aux couteaux de cuisine de la gamme ZWILLING ALL*STAR.

Design tendance.

Application du logo premium en argent.

Lame FRIODUR durcie à froid, résistante aux ébréchures et à la corrosion.

Acier inoxydable formule spéciale ZWILLING.

Manche ergonomique, tient confortablement en main.

Des pierres à aiguiser en céramique intégrées.

5 couteaux : couteau d'office, couteau universel, couteau à pain, couteau de chef et couteau à trancher.

Ciseaux polyvalents TWIN L de ZWILLING inclus.

Le bloc convient uniquement aux couteaux de la gamme ZWILLING ALL*STAR.

1 bloc de couteaux vide, 1 ciseaux polyvalents (20 cm), 1 couteau à trancher (16 cm), 1 couteau de chef (20 cm), 1 couteau d'office (10 cm), 1 couteau universel (13 cm), 1 couteau à pain (20 cm).

MAGASIN

Cremer Eric SPRL
Bourcy 735
6600 Bastogne
TVA BE 0479 941 152

CONTACT

Tél. 061 21 81 54
info@cremerelectro.be
cremer.crownbasepro.be

HEURES D'OUVERTURE

Lu Fermé
Ma-Me 09:00-12:00 · 13:00-18:00
Je 09:00-12:00
Ve 09:00-12:00 · 13:00-18:00
Sa 09:00-12:00 · 13:00-16:00
Di Fermé

FICHE PRODUIT

21/10/2026
Page 1

Spécifications

GÉNÉRAL			
Catégorie	Set de couteaux de cuisine	Couleur	Anthracite
DIMENSIONS			
Hauteur	210 mm	Profondeur	410 mm
Largeur	180 mm	Quantité	7