

Couteau Professionnel
Haute Technologie
Acier Inoxydable &
Polymère
Fibre de Carbone
High Technology
Carbon Fibre composite
and St/steel Alloy
Professional
Knife

FK2



1- Matériau hautement élaboré : lame en acier X50CrMoV15.
Dur pour un tranchant parfait et durable.

Géométrie fine de la lame : un biseau plus fin que les lames traditionnelles pour un tranchant plus efficace.

2- Solide et durable : mitre épaisse et soie solide monobloc associée à un manche résistant en polymère fibre de carbone

3- Dynamique du manche : manche ergonomique avec une bonne prise en main anti-glisse

4- Système de rééquilibrage : pour retrouver l'équilibre qui vous convient entre lame et manche, dévisser l'arrière pour enlever des rondelles de contrepoids.

*1- Finest blade material : X50CrMoV15 (1.4116) stainless steel alloy.
Hard for edge retention and tough for edge durability.*

Fine blade geometry : ground to a finer edge than traditional blades for sharper slicing.

2- High strength durability : one piece blade, solid bolster and thick tang with strong and durable carbon fibre composite handle.

3- Dynamic handle shape : reverse wedge shape with carbon fibre texture grips strongly to resist hand slip.

4- Find your balance: to adjust blade/handle balance unscrew the tail to remove counterweight spacers.

DE BUYER INDUSTRIES
F-88340 LEVAL D'AJOL
info@debuyer.com
www.debuyer.com


de BUYER
DEPUIS 1830

MADE IN
FRANCE



FK2

- **Couteau de chef Chef knife**
ref 4281

21 cm
26 cm
- **Couteau SANTOKU SANTOKU Chef knife**
ref 4281.17

17 cm
- **Couteau de chef asiatique Asian Chef knife**
ref 4280

15 cm
17 cm
- **Couteau de service/steak Utility knife/steak knife**
ref 4285.14

14 cm
- **Couteau à filet Fillet knife**
ref 4283.16

16 cm
- **Couteau à désosser Boning knife**
ref 4284.13

13 cm
- **Couteau de découpe Carving sword**
ref 4285

21 cm
26 cm
- **Couteau polyvalent lame Combo Knife Combo blade**
ref 4285.16

16 cm
- **Couteau à pain Bread knife**
ref 4286.26

26 cm
- **Couteau d'office Paring knife**
ref 4282.09

9 cm
- **Aiguiseur Sharpener 'PRO CAM'**
ref 4290.01
pour un affûtage et un aiguisage professionnels haute précision faciles et sans effort.
For high precision sharpening and honing for pro results with no skills.
