

ABE

NATURELLEMENT

ÉCOLOGIQUE
RÉCYCLABLE
DURABLE



La cuisine au quotidien

Les couteaux forgés



Des outils de professionnel:

Nos couteaux de cuisine se veulent résolument écologiques et durables. Ils sont le résultat de la rencontre entre les savoir-faire d'un coutelier Français, les coups de crayon d'un designer et les attentes de grands cuisiniers.

En inox massif (une seule pièce sans soudure), forgés et trempés (traitement sous vide cryogénique), ils procurent confort, ergonomie et précision de coupe.

Le poids et l'équilibre ainsi que l'ergonomie du manche sont étudiés pour des gestes répétitifs précis et limitant l'effort.

Office 9 cm

Couteau à petite lame, très utilisé pour peler et équeuter fruits et légumes.

Idéal pour la **préparation** des ingrédients.



Chef 21 cm

Lame large et rigide pour découper viande et volaille, hacher et émincer fines herbes et légumes

L'outil polyvalent pour la **transformation**.



Filet de sole 15 cm

Lame fine, solide et très flexible il est indispensable pour lever les filets de poisson et trancher le foie gras



Santoku alvéolé 17 cm

Un couteau polyvalent pour émincer, trancher et hacher viande et légumes. Les alvéoles réduisent les surfaces de contact pour trancher le cru.



Entretien:

Lavage: Nous préconisons un nettoyage à la main, suivi d'un essuyage au chiffon après chaque utilisation.

Affutage: Avec le temps votre couteau s'éémousse, nous vous recommandons de le réaffûter périodiquement afin de redonner à la lame son tranchant du premier jour.

Emballage

Chaque couteau est livré dans son étui de protection réutilisable.



ABE Naturellement
29, rue Tras la Muraille
34190 Ganges 04 67 65 24 65

ABE Naturellement

Retrouvez nous sur www.abe-fr.com