
Couteaux d'orfèvre

PUIFORCAT



Argent Massif & Bois

Une ligne de couteaux essentiels pour les gestes fondamentaux de la cuisine, développée en complicité avec le chef étoilé Pierre Gagnaire qui a apporté son talent et son œil au développement de cette collection. Puiforcat a également conjugué l'exigence du designer Gabriele Pezzini et la technologie exclusive EVERCUT®. Grâce à cette technologie qui libère des contraintes de l'affûtage, Puiforcat a réuni la performance et l'innovation dans cette ligne de couteaux luxueux et innovants en acier et bois.

Sterling Silver & Wood

Michelin starred chef Pierre Gagnaire brought his culinary talent and chef's eye to help develop a line of knives essential for the modern cook. Puiforcat also called on exacting designer Gabriele Pezzini and chose exclusive EVERCUT® technology that frees the user from the hassle of sharpening blades. With these expert elements, Puiforcat combined performance and innovation to create this line of luxury steel and wood knives.

<p>3033910</p>  <p>couteau à steak steak knife</p> <p>L. 22,6 cm L. 8.9 in</p>	<p>3032110</p>  <p>couteau éminceur chopping knife</p> <p>L. 34 cm L. 13.3 in</p>	<p>3032310</p>  <p>couteau désosseur boning knife</p> <p>L. 23,4 cm L. 9.1 in</p>
<p>3032510</p>  <p>couteau à lever filleting knife</p> <p>L. 32,9 cm L. 12.9 in</p>	<p>3032710</p>  <p>couteau d'office paring knife</p> <p>L. 21,5 cm L. 8.4 in</p>	<p>3032910</p>  <p>couteau à trancher fin slicing knife</p> <p>L. 41,5 cm L. 16.3 in</p>
<p>3033210</p>  <p>couteau à pain bread knife</p> <p>L. 35,5 cm L. 13.9 in</p>	<p>3034210</p>  <p>couteau à pâte crémeuse creamy cheese knife</p> <p>L. 21,7 cm L. 8.5 in</p>	<p>3034310</p>  <p>couteau à pâte ferme semi firm cheese knife</p> <p>L. 21,7 cm L. 8.5 in</p>

3047610



set de 2 couteaux à fromage
box of 2 cheese knives

3033510



coffret de 2 couteaux d'office
3 paring knives box

3034110



coffret de 6 couteaux à steak
6 steak knives box