
Couteaux d'orfèvre

PUIFORCAT



Acier 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.

Stainless Steel & 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.

3033910  couteau à steak steak knife L. 22,6 cm L. 8.9 in	3032110  couteau éminceur chopping knife L. 34 cm L. 13.3 in	3032710  couteau d'office paring knife L. 21,5 cm L. 8.4 in
3032910  couteau à trancher fin slicing knife L. 41,5 cm L. 16.3 in	3033210  couteau à pain bread knife L. 35,5 cm L. 13.9 in	3034210  couteau à pâte crémeuse creamy cheese knife L. 21,7 cm L. 8.5 in
3034310  couteau à pâte ferme semi firm cheese knife L. 21,7 cm L. 8.5 in		

303351O  coffret de 2 couteaux d'office 2 paring knives box	303411O  coffret de 6 couteaux à steak 6 steak knives box	304761O  coffret de 2 couteaux à fromage 2 cheese knives box
--	--	---