PUIFORCAT

Couteaux d'Orfèvre



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.

303391O



couteau à steak L. 22,6 cm
steak knife L. 8.9 in

303211O



couteau éminceur L. 34 cm
chopping knife L. 13.3 in

303271O



couteau d'office L. 21,5 cm
paring knife L. 8.4 in

303291O



couteau à trancher fin L. 41,5 cm
slicing knife L. 16.3 in

303321O



couteau à pain L. 35,5 cm
bread knife L. 13.9 in

303421O



couteau à pâte crémeuse L. 21,7 cm
creamy cheese knife L. 8.5 in

303431O



couteau à pâte ferme L. 21,7 cm
semi firm cheese knife L. 8.5 in

304785O



bloc à couteaux H 28 cm l 17,2 cm
knife block H 11.04 in W 6.7 in

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