Couteaux ergonomiques Etac Relieve

Les couteaux Relieve sont constitués d'un manche coudé et d'une lame aiguisée qui rendent la découpe plus facile.

Le manche : l'angle permet à l'utilisateur de maintenir son poignet droit et la forme ovale du manche garantit une prise stable. La partie supérieure est légèrement incurvée afin que le pouce puisse être positionné confortablement.

La lame : la lame est très aiguisée, pour une découpe moins complexe. Afin d'éviter que la main entre en contact avec la nourriture, elle est située plus bas que le manche.

Couteau coudé à découper

Etac Relieve

La lame est suffisamment longue pour découper des aliments et du pain. L'angle du manche est conçu de sorte que l'utilisateur puisse tenir son poignet droit lorsqu'il découpe des aliments debout.



Couteau à découper Relieve

Couteaux de table coudés

Etac Relieve

Il existe deux modèles de couteaux de table : un couteau pour les mains de taille normale et un couteau pour les petites mains ou pour mains d'enfants. Ils maintiennent tous le poignet droit en cas de découpe à hauteur de table.



Couteaux de table Relieve

Description	No d'article
Couteau à découper Relieve	80501101
Couteau de table Relieve	80402101
Couteau de table Relieve pour petites mains	80402102

Matériaux
Lame : acier inoxydable
Couteau à découper Relieve : manche en polyamide
Couteaux de table Relieve : manche en plastique polyamidique

Poids
Couteau à découper Relieve : 75 g
Couteaux Relieve : 72 g
Couteau Relieve pour petites mains : 37 g

Entretien
Adaptés au lave-vaisselle

Conception
Ergonomidesign