

Les couteaux en céramique

Une matière biocompatible
et 100% neutre aux aliments

MARQUE FRANÇAISE
NOUVEAUTÉ !

Vous en avez assez des couteaux qui hachent plus qu'ils ne coupent, des lames qui rouillent à l'humidité, ou s'oxydent au contact d'un fruit ou d'un agrume ? Composée d'un matériau issu de la recherche spatiale - une céramique d'oxyde de zirconium - la lame de ces couteaux vous offre une surface plus lisse que celle du métal, ainsi qu'une résistance et une précision de coupe largement supérieures. Avec un atout de taille : l'absence de risque de contamination des aliments par des ions métalliques.

Un tranchant incomparable

Si vous avez envie de tranches quasi-transparentes, de petits cubes bien nets, d'émincés ultra-fins, ces couteaux sont faits pour vous. Grâce à son incroyable dureté (proche de celle du diamant) leur lame tranche avec

une incroyable précision, en vous offrant une coupe efficace, rapide et précise.

Anti-oxydation et anti-corrosion

Contrairement à l'acier, l'oxyde de zirconium est une matière biocompatible et neutre aux odeurs d'aliments. Elle ne rouille pas, résiste parfaitement à l'acidité de certains aliments et ne rétrocède aucun ion métallique aux aliments qui conservent un goût et un aspect intacts (fruits et légumes ne noircissent pas comme au contact du métal).

Entretien ultra-simple

La céramique de leur lame rend ces couteaux très résistants à l'usage : ils conservent ainsi leur tranchant bien plus longtemps que les couteaux traditionnels et ne s'aiguisent pas. Parfaitement lisse, la lame ne retient aucun aliment ni aucune odeur et se nettoie très simplement sous l'eau du robinet.

Légers et ergonomiques, ils sont très faciles à manipuler et conviennent parfaitement pour découper fruits, légumes, poissons ou viandes.

- ✓ **Hygiène parfaite (la céramique ne rouille pas)**
- ✓ **Dureté proche de celle du diamant**
- ✓ **Précision de coupe chirurgicale**



La zircone : une céramique exceptionnelle

Dureté, haute résistance à l'usure, forte résilience... Les qualités de la zircone supérieures à celles des autres céramiques - ont multiplié ses applications. Courante dans l'industrie (textile notamment), elle est également utilisée médicalement pour les prothèses (dentaires, articulations artificielles), ainsi qu'en joaillerie et en horlogerie de luxe pour la possibilité de la teinter en blanc, en noir ou même en rose.

Garanti usinage français

L'usinage français de ces couteaux vous garantit une teneur de leur lame en oxyde de zirconium de 98%, alors que celle de leurs concurrents asiatiques se situe plutôt autour de 80%.

Les individuels lames blanches

Ces couteaux sont livrés sous étui protecteur et chaque modèle référencé peut être commandé séparément.

Ref : OFF B	- Le couteau Roz Ergo office (lame blanche 9.5cm)	35€
Ref : CHEF B	- Le couteau Roz Ergo Chef (lame blanche 16cm)	65€
Ref : EPLU	- Le couteau Eplucheur	5€

Roz couteau éplucheur : indispensable pour préserver fruits et légumes de toute contamination métallique

Roz Ergo office : petit et très maniable pour émincer, trancher fin (fines herbes, oignons, échalotes)...

Roz Ergo chef : parfait pour découper viandes et poissons



Les individuels lames noires

Ces couteaux sont livrés sous étui protecteur et chaque modèle référencé peut être commandé séparément.

Ref : OFF N - Le couteau Roz Ergo office (lame noire 10cm) **45€**

Ref : CHEF N - Le couteau Roz Ergo Chef (lame noire 15cm) **85€**



Les individuels manches bois

Avec leurs manches bois, ces couteaux associent naturel et efficacité. Le modèle de poche pliable sera un cadeau très apprécié pour la Fête des Pères.

Ref : ROZW - Le couteau Rozwood (lame noire 14 cm) **65€**

Ref : PLI - Le couteau de poche pliable (lame blanche 8 cm) **60€**



Les sets et coffrets : une excellente idée-cadeau

Lames noires ou lames blanches ? Ces coffrets parfaits pour un premier équipement de cuisine ou pour un cadeau, vous offrent le choix de la couleur, avec la garantie d'une céramique de qualité irréprochable.

Lame 13 cm dentelée
(Idéal pour les tomates)

Le set multi-fonctions lames blanches :
lame 16cm + lame 13 cm dentelée
+ lame 10 cm + éplucheur + étuis protecteurs

Lame 13 cm dentelée

Le set multi-fonctions lames noires :
lame 16cm + lame 13 cm dentelée
+ lame 10 cm + éplucheur
+ étuis protecteurs

Le set de 3 couteaux :
lame 7.5cm + lame 13 cm + éplucheur

Ref : SET - Le set de 3 couteaux (2 couteaux + éplucheur) **55€**

Ref : SET B - Multi-fonctions, 3 couteaux lames blanches + éplucheur **145€**

Ref : SET N - Multifonctions, 3 couteaux lames noires + éplucheur **190€**