

Couteau Professionnel  
Haute Technologie  
Acier Inoxydable &  
Polymère  
Fibre de Carbone  
High Technology  
Carbon Fibre composite  
and St/steel Alloy  
Professional  
Knife

# FK2



**1- Matériau hautement élaboré :** lame en acier X50CrMoV15.  
Dur pour un tranchant parfait et durable.

**Géométrie fine de la lame :** un biseau plus fin que les lames traditionnelles pour un tranchant plus efficace.

**2- Solide et durable :** mitre épaisse et soie solide monobloc associée à un manche résistant en polymère fibre de carbone

**3- Dynamique du manche :** manche ergonomique avec une bonne prise en main anti-glisse

**4- Système de rééquilibrage :** pour retrouver l'équilibre qui vous convient entre lame et manche, dévisser l'arrière pour enlever des rondelles de contrepoids.

*1- Finest blade material : X50CrMoV15 (1.4116) stainless steel alloy.  
Hard for edge retention and tough for edge durability.*

*Fine blade geometry : ground to a finer edge than traditional blades for sharper slicing.*

*2- High strength durability : one piece blade, solid bolster and thick tang with strong and durable carbon fibre composite handle.*

*3- Dynamic handle shape : reverse wedge shape with carbon fibre texture grips strongly to resist hand slip.*

*4- Find your balance: to adjust blade/handle balance unscrew the tail to remove counterweight spacers.*

DE BUYER INDUSTRIES  
F-88340 LEVAL D'AJOL  
info@debuyer.com  
www.debuyer.com

  
**de BUYER**  
DEPUIS 1830

MADE IN  
FRANCE



# FK2

- **Couteau de chef Chef knife**  
ref 4281  
  
21 cm  
26 cm
- **Couteau SANTOKU SANTOKU Chef knife**  
ref 4281.17  
  
17 cm
- **Couteau de chef asiatique Asian Chef knife**  
ref 4280.15  
  
15 cm
- **Couteau de service/steak Utility knife/steak knife**  
ref 4285.14  
  
14 cm
- **Couteau à filet Fillet knife**  
ref 4283.16  
  
16 cm
- **Couteau à désosser Boning knife**  
ref 4284.13  
  
13 cm
- **Couteau de découpe Carving sword**  
ref 4285.26  
  
26 cm
- **Couteau polyvalent lame Combo Knife Combo blade**  
ref 4285.16  
  
16 cm
- **Couteau à pain Bread knife**  
ref 4286.26  
  
26 cm
- **Couteau d'office Paring knife**  
ref 4282.09  
  
9 cm

- **Aiguseur Sharpener 'PRO CAM'**  
ref 4290.01  
*pour un affûtage et un aiguisage professionnels haute précision faciles et sans effort.*  
*For high precision sharpening and honing for pro results with no skills.*

