

Couverts emboitables TRILOGY

Inox 18-0, Epaisseur base 2.5mm

Originalité

Concept **unique** pour ces 3 pièces **inox** qui s'emboitent entre elles ! Cette **superposition** permet ainsi pour les restaurateurs, notamment les brasserie :

- Gain de place sur table
- Gain de temps au dressage
- Gain financier

Formes contemporaines

La **modernité** des formes vient s'ajouter à l'originalité de la gamme. Le couteau table/steak a une **ergonomie parfaite** avec sa forme légèrement inclinée et des angles adoucis, et dispose d'une **mini-denture alternée**.

La fourchette a été spécialement conçue pour accueillir le couteau grâce à ses 2 dents du milieu resserrées et le **manche incurvé** pour asseoir et stabiliser correctement le **couteau sur la tranche**.

Avec son cuilleron de forme contemporaine, la cuillère suit le mouvement de la fourchette pour venir s'insérer, si besoin, entre les 2, de façon à avoir un set complet. Sa taille est optimisée pour un usage **entremets ET desserts**.



	Référence	Ép /poids	Taille
Fourchette table	942100B000320	2,5mm	205mm
Couteau table/Steak	942100B000305	80gr	224mm
Cuillère entremets/dessert	942100B000345	2mm	168mm