

## 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**

Couteau à découper Relieve

Couteau de table Relieve

Couteau de table Relieve pour petites mains

#### **N° d'article**

80501101

80402101

80402102

#### **Poids**

Couteau à découper Relieve : 75 g

Couteaux Relieve : 72 g

Couteau Relieve pour petites mains : 37 g

#### **Matériaux**

Lame : acier inoxydable

Couteau à découper Relieve : manche en polyamide

Couteaux de table Relieve : manche en plastique polyamidique

#### **Entretien**

Adaptés au lave-vaisselle

#### **Conception**

Ergonomidesign

## Couteau de cuisine Etac Relieve

Comparés aux couteaux de cuisine ordinaire, ces couteaux optimisent la position des mains et des poignet par une prise fermée unique. La main est placée à l'intérieur du manche pour que le couteau reste parfaitement en équilibre. Cette position du bras et de la main permet avec un minimum d'effort, d'augmenter la force appliquée de la découpe.



## Coupe-fromage Etac Relieve

Le coupe-fromage Relieve aide à découper du fromage, des concombres ainsi que d'autres légumes.

Il convient à toutes les tailles de main puisqu'il suffit de déposer son pouce sur la partie supérieure du manche. La partie inférieure du manche est coudée pour éviter tout contact avec le fromage. La lame à trancher est « ondulée » de manière à ce que le fromage ou les légumes puissent s'en détacher.



Description	N° d'article
Couteau de cuisine Relieve à dents	80501001
Coupe-fromage Relieve	80502001

**Poids**  
Couteau de cuisine à dents : 161 g  
Coupe-fromage Relieve : 69 g

**Matériaux**  
Couteau de cuisine et coupe-fromage Relieve  
Manche : polypropylène  
Lame : acier inoxydable

**Entretien**  
Adaptés au lave-vaisselle

**Conception**  
Ergonomidesign