

Les porte-couteaux - LINÉA CHEF

Idéal pour une optimisation totale de votre plan de travail tout en ayant vos **ustensiles à portée de main**. Cette série de porte-couteaux pour professionnels **fabriquée en France** combine parfaitement l'utilitaire et le pratique du produit. Le porte-couteaux Linéa Chef a été conçu avec soin pour une **attraction progressive** et un contact agréable. Sa surface permet un **nettoyage rapide, facile et optimal**. Placés en hauteur, les couteaux ne seront pas à la portée des enfants et n'encombreront plus vos tiroirs évitant ainsi la détérioration du fil de vos lames, mais également les risques de blessure.



Linéa Chef pieds noirs



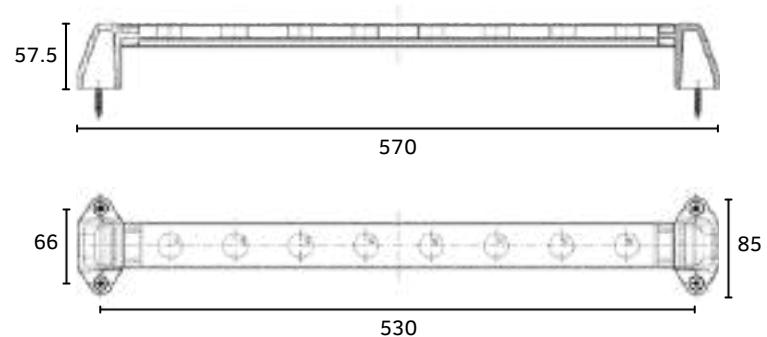
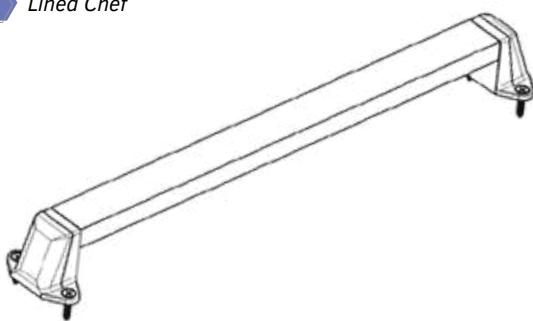
Linéa Chef pieds acier

Le porte-couteaux magnétique Linéa Chef est constitué d'un circuit magnétique composés d'**aimants néodyme** qui assurent une qualité magnétique de **haute performance**. La barre aimantée en **inox** de 57cm est constituée de **deux embouts de fixation** (noir ou inox). Tous couteaux de cuisine avec lame métallique, même les plus lourds, peuvent être accrochés sans aucun souci de sécurité, offrant un rangement d'une capacité maximale de **8 couteaux**. Fourni avec vis M6 x 30mm.

Modèle	Référence	Dimensions (mm)	Couleur	Capacité de rangement	Types d'ustensiles	Quantité par plus petit conditionnement
Linéa Chef	0297001	570 x 85 x 57.5	Pieds noirs	8 couteaux	Lourds et légers	20
	0297002		Pieds acier			1

*Force mesurée avec un outil cylindrique Ø20 et un outil plat 12 x 2.5

 Linéa Chef



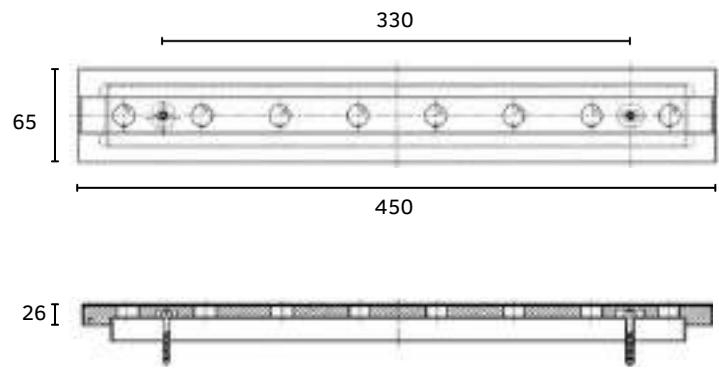
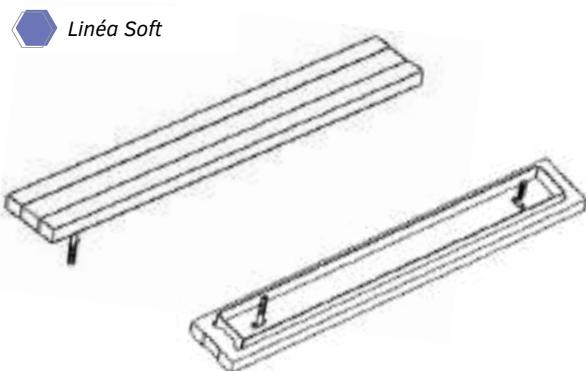
Les porte-couteaux - LINÉA SOFT

Idéal pour une optimisation totale de votre plan de travail tout en ayant vos **ustensiles à portée de main**. Son design très élégant donne une harmonie parfaite entre le **bois à finition de chêne** et l'**inox brossé**. Cette série de porte-couteaux **fabriquée en France** combine parfaitement l'utilitaire et le pratique du produit, sans négliger l'aspect décoratif. Les porte-couteaux Linéa Soft ont été conçus avec soin pour une **attraction progressive** et un contact agréable. Sa surface permet un **nettoyage rapide, facile et optimal**. Placés en hauteur, les couteaux ne seront pas à la portée des enfants et n'encombreront plus vos tiroirs évitant ainsi la détérioration du fil de vos lames, mais également les risques de blessure.



Le porte-couteaux magnétique Linéa Soft est constitué d'un **circuit magnétique** composés d'**aimants néodymes** qui assurent une qualité magnétique de **haute performance**. La face active de 45 cm de long est constituée d'une pièce d'**inox brossé** encadrée par **2 planches en frêne teinté chêne moyen**. L'ensemble se fixe sur un **support en acier** de longueur 409 mm et de largeur 43.5mm percé de 2 trous oblongs pour un **montage facilité**. Tous couteaux de cuisine avec lame métallique, même les plus lourds, peuvent être accrochés sans aucun souci de sécurité, offrant un rangement d'une capacité maximale de **8 couteaux**. Fourni avec vis M5 x 50mm et notice de montage.

Modèle	Référence	Dimensions (mm)	Couleur	Capacité de rangement	Types d'ustensiles	Quantité par plus petit conditionnement
Linéa Soft	0297004 0297003	450 x 65 x 26	Chêne moyen Chêne foncé	8 couteaux	Lourds et légers	1 1



Les porte-couteaux - LINÉA STEEL

Idéal pour une optimisation totale de votre plan de travail tout en ayant vos **ustensiles à portée de main**. Cette série de porte-couteaux pour professionnels **fabriquée en France** combine parfaitement l'utilitaire et le pratique du produit. Le porte-couteaux Linéa Steel a été conçu avec soin pour une **attraction progressive** et un contact agréable. Sa surface permet un **nettoyage rapide, facile et optimal**. Placés en hauteur, les couteaux ne seront pas à la portée des enfants et n'encombreront plus vos tiroirs évitant ainsi la détérioration du fil de vos lames, mais également les risques de blessure.



Le porte-couteaux magnétique Linéa Steel est constitué d'un circuit magnétique composés d'**aimants néodymes** qui assurent une qualité magnétique de **haute performance**. La barre aimantée en **inox inoxydable** de **50cm** offre un rangement d'une capacité maximale de **10 couteaux**. De plus, sa simplicité esthétique permet un accord parfait avec différents types de cuisines. Tous couteaux de cuisine avec lame métallique peuvent être accrochés sans aucun souci de sécurité. Se fixe à l'aide de 2 vis.

Modèle	Référence	Dimensions (mm)	Couleur	Capacité de rangement	Types d'ustensiles	Quantité par plus petit conditionnement
Linéa Steel	0296002	500 x 35 x 15	Inox	10 couteaux	Légers	20

 *Linéa Steel*

6 I

