

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Couteau à saumon à lame alvéolée Victorinox 305mm

Caractéristiques techniques

lame flexible de 30,5cm

poids 100g.

dimensions : 30,5cm

matières : inox trempé haute teneur en carbone

Description	Caractéristiques						
<p>Couteau à saumon à lame alvéolée Victorinox 305mm Couteaux suisses professionnels de première qualité, résultat de plus de 100 ans d'expérience Lames en inox affûtées de haute qualité avec manche Fibrox en nylon anti-dérapant unique Lavables au lave-vaisselle. Lame inox affûtée à haute teneur en carbone Manche Fibrox en nylon antidérapant Lavable au lave-vaisselle Lame flexible</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>lame flexible de 30,5cm poids 100g. dimensions : 30,5cm matières : inox trempé haute teneur en carbone</p>	<table border="1"> <tr> <td>Type</td> <td>A poisson</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>30,5cm</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Type	A poisson	Dimensions extérieures (en mm)	30,5cm	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Type	A poisson						
Dimensions extérieures (en mm)	30,5cm						
Garantie 1 an sur les pièces incluse							