

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Couteau de boucher Victorinox Fibrox 255mm****Caractéristiques techniques**

lame de 25,5cm

poids 220g

dimensions : 393(l) mm

matières : inox trempé haute teneur en carbone

Description	Caractéristiques
Couteau de boucher Victorinox 255mm 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 dentée	Type De boucher Dimensions 393(L) mm extérieures (en mm) Garantie 1 an sur les pièces incluse
<u>Autres informations</u> lame de 25,5cm poids 220g dimensions : 393(l) mm matières : inox trempé haute teneur en carbone	