

Restapro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Couteau de cuisinier denté fibrox victorinox 220mm

Caractéristiques techniques

catégorie : couteaux de chefs
 dimensions : 350(l) mm
 largeur : 44 mm
 hauteur : 19 mm
 matière : inox trempé haute teneur en carbone
 poids : 150 g
 pays d'origine du couteau : europe
 couleur du manche du couteau : noir
 longueur de la lame : 20.5
 matières : inox au carbone inox
 poids() : 0.15 kg

Description	Caractéristiques
<p> Lame 22cm. Poids : 150g Couteaux suisses professionnels de première qualité, résultat de plus de 100 ans d'expérience. Lames en inox acérées de haute qualité avec manche Fibrox en nylon antidérapant unique. Lavables au lave-vaisselle. La lame en acier inoxydable à haute teneur en carbone est tranchante comme un rasoir et trempée à froid pour conserver son tranchant plus longtemps Manche Fibrox doux et confortable Lavable au lave-vaisselle Lame dentée </p> <p> Autres informations catégorie : couteaux de chefs dimensions : 350(l) mm largeur : 44 mm hauteur : 19 mm matière : inox trempé haute teneur en carbone poids : 150 g pays d'origine du couteau : europe couleur du manche du couteau : noir longueur de la lame : 20.5 matières : inox au carbone inox poids() : 0.15 kg </p>	<p> Type De cuisinier </p> <hr/> <p> Garantie 1 an sur les pièces incluse </p>