

Restapro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Couteau de cuisinier denté fibrox victorinox 255mm****Caractéristiques techniques**

catégorie : couteaux de chefs
dimensions : 383(l) mm
largeur : 56 mm
hauteur : 19 mm
matière : inox trempé haute teneur en carbone
poids : 210 g
pays d'origine du couteau : europe
couleur du manche du couteau : noir
longueur de la lame : 25.5
matières : inox au carbone inox
poids() : 0.21 kg

Description	Caractéristiques
<p>Lame 25,5cm. Poids 210g 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 Lame dentée</p> <p>Autres informations</p> <p>catégorie : couteaux de chefs dimensions : 383(l) mm largeur : 56 mm hauteur : 19 mm matière : inox trempé haute teneur en carbone poids : 210 g pays d'origine du couteau : europe couleur du manche du couteau : noir longueur de la lame : 25.5 matières : inox au carbone inox poids() : 0.21 kg</p>	<p>Type De cuisinier</p> <hr/> <p>Garantie constructeur 1 an incluse</p>