

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Couteau de cuisinier Série 7 Vogue Tsuki 205mm



Caractéristiques techniques

longueur de la lame 200mm

poids 220g.

dimensions : 20cm

matières : noyau en inox vg-10 et revêtement en acier damas

Description	Caractéristiques	
<p>Couteau de cuisinier Série 7 Tsuki 205mm Magnifiquement conçus, ces couteaux classiques VG-10 se caractérisent par une base en acier inoxydable trempé indice Rockwell 60°, offrant une excellente qualité de coupe longue durée Deux couches d'acier Damas recouvrent la base pour la protéger contre la corrosion et le manche ergonomique en micarta offre une excellente adhérence, ajoutant ainsi la touche finale à ces couteaux classiques. Manche en micarta. Non-compatible lave-vaisselle. La lame en acier Damas à haute teneur en carbone offre un avantage de plus longue durée. Manche en matériau composite de tissu et résine. Indice Rockwell 60°. Lavage à la main recommandé</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>longueur de la lame 200mm poids 220g. dimensions : 20cm matières : noyau en inox vg-10 et revêtement en acier damas</p>	Type	De cuisinier
	Dimensions extérieures	20cm
	Garantie constructeur 1 an incluse	