

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Couteau à pain Série 7 Vogue Tsuki 205mm


Caractéristiques techniques

longueur de la lame 200mm

poids 190g.

dimensions : 20cm

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

Description	Caractéristiques						
<p>Couteau à pain 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>Autres informations</p> <p>longueur de la lame 200mm poids 190g. dimensions : 20cm matières : noyau en inox vg-10 et revêtement en acier damas</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Type</td> <td>A pain</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>20cm</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Garantie constructeur 1 an incluse</td> </tr> </table>	Type	A pain	Dimensions extérieures	20cm	Garantie constructeur 1 an incluse	
Type	A pain						
Dimensions extérieures	20cm						
Garantie constructeur 1 an incluse							