

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Couteau à trancher zwilling professional s 20cm

Marque

Caractéristiques techniques

catégorie : couteaux à viande
 dimensions : 30(h) x 67(l) mm
 largeur : 67 mm
 hauteur : 30 mm
 matière : inox
 poids : 236 g
 couleur du manche du couteau : noir
 matières : inox acier
 poids() : 0.236 kg

| Description | Caractéristiques |
|--|--|
| <p> Longueur de la lame : 8". Poids : 236g Lame FRIODURÂ® trempée dans la glace pour une durabilité exceptionnelle du tranchant et une résistance à la corrosion Acier inoxydable de formule spéciale, matériaux spécialement fusionnés Zwilling. Ces couteaux sont à la fois robustes, résistants à la corrosion et flexibles Couteau SIGMAFORGEÂ® - forgeage de précision en une seule pièce Transition sans soudure entre le manche et la lame Manche ergonomique en plastique pour un travail sans fatigue et en toute sécurité Entièrement forgé Garantie limitée ZWILLING </p> <p> Autres informations catégorie : couteaux à viande dimensions : 30(h) x 67(l) mm largeur : 67 mm hauteur : 30 mm matière : inox poids : 236 g couleur du manche du couteau : noir matières : inox acier poids() : 0.236 kg </p> | <p> Type A trancher </p> <hr/> <p> Garantie constructeur 1 an incluse </p> |