

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Couteau chef zwilling professional s 20cm

Marque

Caractéristiques techniques

catégorie : couteaux de chefs
 dimensions : 30(h) x 67(l) mm
 largeur : 67 mm
 hauteur : 30 mm
 matière : inox
 poids : 361 g
 couleur du manche du couteau : noir
 matières : inox acier
 poids() : 0.361 kg

Description	Caractéristiques				
<p> Longueur de la lame : 8". Poids : 361g Lame FRIODURÂ® trempée à la glace pour une durabilité exceptionnelle du tranchant et une résistance à la corrosion Acier inoxydable de formule spéciale, matériaux spécialement fusionnés par 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> <u>Autres informations</u> catégorie : couteaux de chefs dimensions : 30(h) x 67(l) mm largeur : 67 mm hauteur : 30 mm matière : inox poids : 361 g couleur du manche du couteau : noir matières : inox acier poids() : 0.361 kg </p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Type</th> <th style="text-align: left;">Autres</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </tbody> </table>	Type	Autres	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Type	Autres				
Garantie 1 an sur les pièces incluse					