

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Couteau à pain zwilling professional s 20cm

Marque

Caractéristiques techniques

catégorie : couteaux à pain
 dimensions : 30(h) x 67(l) mm
 largeur : 67 mm
 hauteur : 30 mm
 matière : inox
 poids : 245 g
 couleur du manche du couteau : noir
 matières : inox acier
 poids() : 0.245 kg

Description	Caractéristiques
<p> Longueur de la lame : 8". Poids : 245g Couteau SIGMAFORGEÂ® - forgeage de précision en une seule pièce Acier inoxydable de formule spéciale, matériaux spécialement fusionnés Zwilling. Ces couteaux sont à la fois robustes, résistants à la corrosion et flexibles Lame trempée dans la glace FRIODURÂ® pour une durabilité exceptionnelle du tranchant et une résistance à la corrosion 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 à pain dimensions : 30(h) x 67(l) mm largeur : 67 mm hauteur : 30 mm matière : inox poids : 245 g couleur du manche du couteau : noir matières : inox acier poids() : 0.245 kg </p>	<p> Type A pain </p> <hr/> <p> Garantie constructeur 1 an incluse </p>