

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Couteau à désosser Victorinox Fibrox 12cm



Caractéristiques techniques

lame 12cm

poids 80g

dimensions : 120mm

matières : acier inoxydable haute teneur en carbone

Description	Caractéristiques						
<p>Couteau à désosser Victorinox Fibrox 12cm Couteaux de boucher professionnels Victorinox spécialement conçus pour les besoins de l'industrie de la viande Manche ergonomique pour une sécurité optimale et éviter tout risque de dérapage. La lame en acier inoxydable à haute teneur en carbone est d'une précision remarquable, et le trempage à froid assure la longévité du tranchant. Manche fibrox antidérapant Compatible lave-vaisselle Vente interdite aux mineurs Couteau d'origine suisse Acier inoxydable haute teneur en carbone Lame courbe et étroite</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>lame 12cm poids 80g dimensions : 120mm matières : acier inoxydable haute teneur en carbone</p>	<table border="1"> <tr> <td>Type</td> <td>A désosser</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>120mm</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie constructeur 1 an incluse</td> </tr> </table>	Type	A désosser	Dimensions extérieures	120mm	Garantie constructeur 1 an incluse	
Type	A désosser						
Dimensions extérieures	120mm						
Garantie constructeur 1 an incluse							