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

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

Autres informations

lame 12cm
poids 80g
dimensions : 120mm
matières : acier inoxydable haute teneur en carbone

Caractéristiques

Type	A désosser
Dimensions extérieures (en mm)	120mm

Garantie 1 an sur les pièces incluse