Couteau à pâtisserie denté Victorinox 255mm



Codes produits :

Référence : C663

Caractéristiques du produit :

Matière: Inox au carbone
Matière: Inox
Couleur 2: Noir
Origine: Europe
Dimensions: 25 cm
Poids: 150 g
Type de lame / Finition: Acier inoxydable
Finition poignée: Nylon Fibrox
Couleur 1: Noir
Convient pour: Fruits et salade ou Légumes
Couleur des Couteaux de chef: Noir
Longueur des Couteaux de chef: 20,5
Origine des Couteaux de chef: Europe
Usage des Couteaux de chef: Couteau à pâtisserie

- **Lame dentée 25,5cm**
- **Poids 150g**
- **Lame en acier inoxydable à haute teneur en carbone trempé dans la glace - conserve son tranchant plus longtemps**
- **La lame dentelée est parfaite pour les pâtisseries, le pain et la confiserie**
- **Peut être rangé sur des supports de couteaux magnétiques**
- **Manche en Fibrox à prise souple - facile et sûr à tenir pendant de longues périodes**
- **Fabriqué en Suisse**
- **Facile à nettoyer - passe au lave-vaisselle**

- **Couteaux suisses professionnels de première qualité, résultat de plus de 100 ans d'expérience**
- **Lames en inox affûtées de haute qualité avec manche Fibrox en nylon anti-dérapant unique**
- **Lavables au lave-vaisselle**