Couteau de boucher Victorinox Fibrox 255mm



Codes produits :

Référence : C675

Caractéristiques du produit :

Largeur (mm): 393
Matière: Inox
Matière: Inox à haute teneur en carbone
Couleur 2: Noir
Origine: Europe
Dimensions: 393(L) mm
Poids: 220 g
Couleur 1: Noir
Convient pour: Fruits et salade ou Légumes
Couleur des Couteaux de chef: Noir
Longueur des Couteaux de chef: 25,5
Origine des Couteaux de chef: Europe
Usage des Couteaux de chef: Couteau de boucher

- **Lame de 25,5cm**
- **Poids 220g**
- **Lame ultra-tranchante de 255 mm pour couper facilement toutes sortes de viandes**
- **Bord droit conçu pour une utilisation spécialisée dans l'industrie de la viande**
- **La lame en acier inoxydable à haute teneur en carbone trempée dans la glace conserve son tranchant plus longtemps**
- **Le couteau est bien équilibré pour fournir une puissance maximale avec un minimum d'effort**
- **Le manche Fibrox antidérapant vous donne un contrôle total lorsque vous tranchez de la viande**
- **Le manche souple vous permet de travailler encore plus longtemps sans douleur ni inconfort**
- **La garde de sécurité allongée sur le manche réduit davantage le risque de glisse ou de blessure**
- **Passe au lave-vaisselle pour gagner du temps et des efforts lors du nettoyage**

- **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**