



0309209044

Couteau d'office le p'tit tradi noyer

Le P'tit Tradi est un couteau qui permet de trancher, couper et peler.



GOYON CHAZEAU



Le P'tit Tradi est aussi utile en cuisine que beau sur une table.

Fabriqué à la main en France, ce couteau de qualité supérieure est réalisé dans l'un des meilleurs aciers de coutellerie qui soit.

Ce couteau d'office pour la cuisine peut également être utilisé comme couteau de table.

Le manche :

Son manche en noyer est un bois très résistant.

La lame :

Ce couteau dispose d'une lame trempée en acier Sandvik 14C28N, chargé au carbone (56-58HRC). Son tranchant est de haute performance et il est résistant à la corrosion.

Entretien :

Laver à la main avec une éponge douce. Ne pas laisser au contact prolongé de l'eau ou d'une source de chaleur.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	20.8 cm	Matière de la lame	Acier
Matière du manche	Bois de noyer		

Référence : 0309209044

Produit de la même gamme	
0309209053	Couteau d'office le p'tit tradi grenadille
0309209044	Couteau d'office le p'tit tradi noyer
0309209048	Couteau d'office le p'tit tradi olivier
0309487001	Couteau d'office le p'tit tradi loupe de frene