



0309328940

Couteau à tomate Tradi'chef 13cm

Ce couteau dispose d'une lame trempée en acier inoxydable forgé. Montage du manche par rivets, manche en bois de chêne finition mate. Entièrement forgé, ce couteau est un gage de durabilité et de qualité dans le temps.

GOYON CHAZEAU



Ce couteau dispose d'une lame trempée en acier inoxydable forgé. Montage du manche par rivets, manche en bois de chêne finition mate. Entièrement forgé, ce couteau est un gage de durabilité et de qualité dans le temps. Ligne très traditionnelle avec le bois de chêne qui lui aussi est un bois typiquement français. Grâce à sa microdenture, ce couteau est idéal pour la découpe des tomates, mais également des gros fruits tels que les ananas ou le pain. Laver à la main avec une éponge douce. Ne pas laisser au contact prolongé de l'eau ou d'une source de chaleur. Essuyer dès la fin du lavage.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Matière de la lame	Acier trempé	Matière du manche	Bois
--------------------	--------------	-------------------	------

Nombre de rivets : 3

Produit de la même gamme	
0300001379	Couteau de cuisine tradi'chef bois de chene 20cm
0300001378	Couteau d'office tradi'chef bois de chene 9cm
0300001380	Couteau santoku alveole tradi'chef bois de chene 17cm
0309328940	Couteau a tomate tradi chef bois de chene 13cm
0309328123	Couteau a desosser tradi'chef bois de chene 13cm
0309328125	Couteau a filet de sole tradi'chef bois de chene 20cm
0309328127	Couteau a pain tradi'chef bois de chene 23cm