



0309330659

Couteau éminceur forgé massif 21cm

Ce couteau chef 100% forgé en acier trempé est doté d'une finition et d'une coupe professionnelle. La lame est alvéolée et le manche est ergonomique. Aucune trace de rouille n'est possible car ce couteau est monobloc et n'a donc aucune soudure.

André Verdier



Ce couteau éminceur présente une bonne résistance au lave-vaisselle mais il est préférable de nettoyer le produit à la main car ce produit est haut de gamme. Nettoyer et essuyer avec attention après utilisation.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Matière	Inox
---------	------

Produit de la même gamme	
0309330641	Couteau chef forge massif inox 15cm
0309330651	Couteau chef forge massif inox 21cm
0309330655	Couteau éminceur forge massif 15cm
0309330659	Couteau éminceur forge massif 21cm
0309330663	Couteau d'office forge massif inox 9cm
0309330667	Couteau santoku alvéole forge massif inox 17cm