



0309326210

Set à découper Laguiole inox

Set Laguiole tout inox, doté d'une fourchette de 27,5 cm et d'un couteau de 28,5 cm en acier trempé inoxydable. Lame gravée Laguiole. Livré avec certificat d'authenticité.

Coutellerie Andre Verdier



Set Laguiole tout inox, doté d'une fourchette de 27,5 cm et d'un couteau de 28,5 cm en acier trempé inoxydable. Lame gravée Laguiole. Livré avec certificat d'authenticité. Établie depuis le début du XIX ème siècle près de Thiers, en Auvergne, la coutellerie André Verdier est l'héritière d'un savoir faire ancestral et familial acquis au sein des métiers de la forge et de la coutellerie. Depuis plusieurs décennies, la société André Verdier fabrique avec fierté et fait évoluer le célèbre et incontournable couteau LAGUIOLE. Soucieuse de la qualité et du respect de l'image du couteau LAGUIOLE a travers le monde, André Verdier sélectionne la matière première, fabrique et contrôle tous les articles à chaque étapes de la production afin de vous garantir des produits de qualité et une fabrication 100% Française.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière	Inox
---------	------

Produit de la même gamme	
0309326210	Set a decouper laguiole inox