



0300000105

Couteau à tomates double micro denture

Couteau à tomate double micro denture brevetée, lame très fine en acier inoxydable trempé gravée André Verdier. Manche polypropylène avec 2 rivets aluminium. Fabrication Française.

André Verdier



Couteau à tomate double micro denture brevetée, lame très fine en acier inoxydable trempé gravée André Verdier. Manche polypropylène avec 2 rivets aluminium. Fabrication Française. Prise en main incomparable à gauche comme à droite. Tranchant exceptionnel sans affûtage. La même rangée de dents située des deux cotés de la lame permet une coupe équilibrée. Brevet international signé André Verdier.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	2,3 cm
Longueur	21 cm
Matière de la lame	Inox
Usage coutellerie	Couteau à tomate

largeur	1,2 cm
Type de lame	Lame dentée
Matière du manche	Polypropylène

Nombre de rivets : 2

Produit de la même gamme	
0300000105	Couteau a tomate double micro denture