



0309393454

Couteau à millefeuilles 3 rivets 30cm

Couteau de découpe pour les pâtes feuilletées avec une lame inox (inox alimentaire Z40C13). 3 rivets en aluminium. lame avec petites dents alternées permet une découpe facile des tourtes, millefeuilles ou préparations à base de pâte feuilletée sans les écraser.

Au Nain Couteliers



Lame avec petites dents alternées permet une découpe facile des tourtes, millefeuilles ou préparations à base de pâte feuilletée sans les écraser. Idéal pour les traiteurs et pâtisseries.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière de la lame	Inox	Matière du manche	Polypropylène
--------------------	------	-------------------	---------------

L. lame : 30 cm

Produit de la même gamme	
0309393446	Couteau a millefeuille 3 rivets 28cm
0309393454	Couteau a millefeuille 3 rivets 30cm
0309393462	Couteau a millefeuille 3 rivets 33 cm