0309420370

Couteau spécial raclette

Couteau spécial raclette, indispensable pour racler et couper facilement et proprement le fromage à raclette.

Bron Coucke

Couteau à raclette Bron Coucke.

Pratique et multifonction, ce **couteau à raclette** dispose d'un côté lisse pour racler le fromage de la meule.

Son manche en bois vernis assure une prise en main confortable. Sa lame en inox trempé est très résistante et nécessite peu d'entretien.

Il sera parfait en complément de la **raclette traditionnelle Ambiance** et de l'**appareil à raclette Brézière**.

Entretien :

Nous vous recommandons de laver ce couteau spécial raclette à la main avec du liquide vaisselle, sans utiliser le côté abrasif de l'éponge et de l'essayer soigneusement.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière de la lame	Inox
Usage coutellerie	Couteau à raclette

Matière du manche	Bois vernis

Produit de la même gamme	
0309420370	Couteau special raclette

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques