



0300001138

Couteau à découper Tour Eiffel 26 cm

Couteau TOUR EIFFEL avec lame en inox de 26 cm. Manche ergonomique et antidérapant en fibrox noir.



Tour Eiffel



Couteau Tour pour découper tout type de viandes

Le couteau à découper TOUR EIFFEL est spécialement étudié pour les bouchers mais convient également aux cuisiniers passionnés.

Reconnus pour leur qualité de coupe et leur tranchant exceptionnel, les couteaux à découper TOUR EIFFEL sont les compagnons fidèles des cuisines. Équipé d'un manche ergonomique et d'un revêtement antidérapant en fibrox noir, la bonne prise en main de ce couteau Tour Eiffel est assuré tout comme la précision des gestes.

Lame inox de 26 cm qui facilite la performance des découpes.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	26 cm
Matière de la lame	Inox
Usage coutellerie	Couteau à découper

Couleur	Noir
Matière du manche	Fibrox

L. lame : 26 cm

Référence : 0300001138

Produit de la même gamme

0300001138	Couteau a decouper tour eiffel 26cm
0300001137	Couteau a desosser lame courbe tour eiffel 12cm
0300001132	Couteau tranchelard 30cm
0300001121	Couteau a decouper tour eiffel 31cm
0300001122	Couteau a desosser lame etroite tour eiffel 12cm
0300001123	Couteau a desosser tour eiffel 14cm
0300001125	Couteau a desosser tour eiffel 16cm
0300001126	Couteau a desosser lame courbe tour eiffel 15cm
0300001127	Couteau a denerver tour eiffel 18cm
0300001128	Couteau a denerver tour eiffel 20cm
0300001129	Couteau a saigner tour eiffel 20cm
0300001130	Couteau a saigner tour eiffel 25cm