

Couteau à tomate avec lame crantée pour couper les aliments mous et délicats.

Nogent ***



Le couteau à tomate, une qualité de coupe excellente

Avec sa lame crantée tous les millimètres, le couteau à tomate permet de couper aisément les tomates sans abimer la peau. Il conviendra donc également à toutes sortes de fruits et légumes.

Fabriquée en acier inoxydable trempé, la lame est meulée en biseau sur toute la longueur tout en affilée manuellement pour une meilleure qualité de coupe.

Son manche en bois de hêtre naturel est séché durant une année dans le parc à bois de Nogent***.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	21	largeur	1,2 cm
Epaisseur	1,5 mm	Longueur lame	11
Profondeur	1,8	Poids	34,2 g
Type de lame	Lame crantée	Matière de la lame	Inox
Matière du manche	Bois de hêtre		

Produit de la même gamme

0309464253	Couteau a tomate classic hetre 11cm
0309464255	Couteau santoku classic hetre 11cm