0309488506

Couteau à tomate et couteau d'office Swiss Classic noir

- Lames adaptées aux textures délicates
- Gestes précis au quotidien
- Entretien simple au lave-vaisselle

Victorinox







Deux couteaux complémentaires pour une cuisine précise

Ce set Victorinox associe un couteau d'office à lame lisse et un couteau à tomate denté pour couvrir les usages essentiels du quotidien. Chaque lame est pensée pour respecter la texture des aliments et garantir une coupe nette, sans écrasement. Le couteau d'office excelle dans les gestes fins, tandis que le couteau à tomate tranche facilement les peaux délicates comme les croûtes plus résistantes. Un duo fiable pour cuisiner avec confort et assurance.

Les caractéristiques du set de couteaux Victorinox noir

- Set composé de deux couteaux complémentaires
- Un couteau d'office à lame lisse
- Un couteau à tomate à lame dentée
- Lame lisse de 8 cm pour découpes précises
- Lame dentée de 11 cm pour peaux délicates
- Manches noirs en polypropylène léger
- Bonne prise en main et contrôle stable
- Compatibles lave-vaisselle

Deux lames adaptées à chaque texture

Le couteau à tomate denté permet de trancher des tomates mûres sans écraser la chair. Il est aussi très efficace pour les fruits délicats ou les petits pains à croûte fine. Le couteau d'office à lame lisse complète parfaitement l'ensemble pour éplucher, parer et découper avec précision. Les longueurs de lame offrent un excellent équilibre entre contrôle et efficacité. Ce set simplifie la préparation des repas en apportant la bonne lame au bon moment.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Couleur du manche	Noir	Matière du manche	Polypropylène

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

0309488506

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques