0309488508

Couteau à tomate et couteau d'office Swiss Classic vert

- Lames adaptées à chaque texture
- Gestes précis et confortables
- Nettoyage simple au lave-vaisselle

Victorinox

Deux couteaux précis pour des découpes maîtrisées

Ce set Victorinox réunit deux couteaux essentiels pour cuisiner avec justesse au quotidien. Le couteau d'office à lame lisse accompagne les gestes précis, tandis que le couteau à tomate denté respecte les textures délicates. Le manche vert apporte une identification facile en cuisine et une prise en main agréable. Un duo équilibré pour préparer fruits, légumes et petits pains sans effort.

Les caractéristiques du set de couteaux Victorinox vert

- 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 fines
- Lame dentée de 11 cm pour peaux délicates
- Manches verts en polypropylène léger
- Bonne stabilité et contrôle en main
- Compatibles lave-vaisselle

La bonne lame pour chaque aliment

Le couteau à tomate denté tranche facilement les tomates mûres sans écraser la chair. Il se montre aussi très efficace pour les fruits fragiles et les pains à croûte fine. Le couteau d'office à lame lisse permet d'éplucher, parer et découper avec précision. Les longueurs de lame offrent un excellent contrôle pour les gestes courts et soignés. Le manche vert reste visible et confortable, même lors de préparations répétées.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Couleur du manche	Vert	Matière du manche	Polypropylène

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

0309488508

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques