0309488510

Couteau à tomate et couteau d'office Swiss Classic rouge

- Deux couteaux pour les gestes essentiels
- Coupe nette sans écraser les aliments
- Lames adaptées aux textures délicates

Victorinox







Un duo fiable pour des découpes nettes au quotidien

Ce set Swiss Classic associe un couteau d’office à lame lisse et un couteau à tomate denté pour répondre aux besoins essentiels en cuisine. Les deux lames offrent une coupe précise et respectueuse des textures, même sur les aliments fragiles. Le manche rouge apporte une excellente visibilité et une prise en main confortable. Un duo simple et efficace pour cuisiner avec assurance, jour après jour.

Les caractéristiques du set couteau d’office et couteau à tomate Swiss Classic rouge

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

Des lames pensées pour respecter les aliments

Le couteau à tomate denté tranche les tomates mûres sans écraser la chair et s’adapte aussi aux fruits délicats. Il coupe facilement les petits pains à croûte fine avec précision. Le couteau d’office à lame lisse complète l’ensemble pour éplucher, parer et découper avec régularité. Les formats courts offrent un excellent contrôle pour les gestes minutieux. Le manche rouge reste visible et agréable en main, même lors d’une utilisation répétée.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Couleur du manche	Rouge	Matière du manche	Polypropylène

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques

0309488510

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques