Fiche Produit

Couteau de chef idéal 20 cm

0300001292

Descriptif

Couteau de cuisine avec une lame inox de 20 cm.Mitre ronde massive.

Manche en thermoplastique noir avec 3 rivets.

Permet d'émincer les légumes, hacher la viande, le persil.

Concasser les tomates, ciseler l'oseille, tailler en juliennes, en brunoise...

La mitre apporte au **couteau d'office DÉGLON** une garantie de robustesse et un aspect traditionnel très professionnel.

Caractéristiques

L. (cm) lame	20
Nombre de rivets	3

Matière du manche	Plastique
Matière de la lame	Inox

Usage coutellerie	Couteau chef

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques