Fiche Produit

COUTEAU A DESOSSER VICTORINOX BLEU 15CM

0300001131 Victorinox

Descriptif

Couteau à desosser victorinox, manche fibrox bleu, lame inox 15cm Les couteaux Victorinox sont reconnus pour leur qualité de coupe et leur tranchant exceptionnels ! Leurs manches ergonomiques et antidérapants en font les compagnons fidèles des bouchers. Boucherie/Charcuterie Stérilisable à 150°C, prise en main sûre, tranchant exceptionnel.
Couteau à desosser victorinox, manche fibrox bleu, lame inox 15cm Les couteaux Victorinox sont reconnus pour leur qualité de coupe et leur tranchant exceptionnels ! Leurs manches ergonomiques et antidérapants en font les compagnons fidèles des bouchers. Boucherie/Charcuterie Stérilisable à 150°C, prise en main sûre, tranchant exceptionnel.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

L.	28 cm
Matière du manche	Fibrox

L. (cm) lame	15
Matière de la lame	Inox

Type de lame	Lame dos renversé étroite
Usage coutellerie	Couteau à désosser

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques