

0300000433

## Couteau filet de sole Type 301 Design by F.A. Porsche 19 cm

Couteau filet de sole 19 cm en acier japonais type 301 tranchant supérieur et manche en acier inoxydable 18/10.

**Chroma France** 



Arete très fine conférant une qualité de coupe exceptionnelle.

Idéal pour les carpaccios ou pour lever les filets de poisson avec précision.

## Entretien:

Pour l'aiguisage, utilisez la pierre à aiguiser, évitez si possible les fusils en métal.

Ne coupez pas d'os ou de surgelé et ne travaillez que sur des surfaces appropriées type planche en bois.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Type de lame	Lame flexible	Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium
Matière du manche	Inox 18/0	Usage coutellerie	Couteau à filet de sole

L. lame : 19 cm

Produit de la même gamme				
0300000433	Couteau a filet sole design f.a. porsche 19cm			
0300001194	Couteau a saumon design f.a porsche 30			
0300001223	Couteau sashimi droitier design f.a. porsche 24			
030000036	Couteau de chef design f.a. porsche 20cm			
0300001193	Couteau de chef design f.a. porsche 24cm			
030000037	Couteau santoku design f.a. porsche 17			
0300001204	Couteau a steak design f.a. porsche /4			
0300000432	Couteau eminceur design f.a. porsche 19			
0300001205	Couteau universel design f.a. porsche 14			
0300001231	Couteau a decouper design f.a. porsche 18			
030000038	Couteau d'office design f.a. porsche 7			
0300000434	Couteau a pain design f.a. porsche 20			
0309090423	Lot de 2 couteaux design f.a porsche			
0300001232	Couteau santoku pointu design f.a. porsche 19cm			
0309458648	Couteau universel honesuki design f.a. porsche 15			