



0300000038

Couteau d'office Type 301 Design by F.A. Porsche 7,7 cm

Couteau d'office 7,7 cm en acier japonais type 301 tranchant supérieur et manche en acier inoxydable 18/10.

CHROMA
Chrome



Une butée sensorielle indique l'arrivée de la lame au toucher.

Ce [couteau japonais d'office](#) est idéal pour couper ou peler fruits, légumes, champignons...

Entretien :

Pour l'aiguisage, utiliser 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

Matière de la lame	Acier : carbone/ molybdène vanadium	Matière du manche	Inox 18/0
Usage coutellerie	Couteau d'office		

L. lame : 7,7 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
0300000036	Couteau de chef design f.a. porsche 20cm
0300001193	Couteau de chef design f.a. porsche 24cm
0300000037	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
0300000038	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