

Couteau à désosser 14cm Wusthof classic

0300000600

Wusthof



Descriptif

Sa lame fine et étroite est idéale pour désosser, dénervier et séparer tous types de viandes et de volailles. Permet d'enlever facilement les tendons et la graisse.

Sa lame fine et étroite est idéale pour désosser, dénervier et séparer tous types de viandes et de volailles. Permet d'enlever facilement les tendons et la graisse.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

H.	1 cm	l.	3 cm	L.	27 cm
L. (cm) lame	14	Type de lame	Lame lisse	Origine	Fabrication Allemande
Nombre de rivets	3	Matière du manche	Pom	Matière de la lame	Acier
Usage coutellerie	Couteau à désosser				