



0300001148

Couteau à tomates 11 cm

Couteau à tomates : lame crantée 11 cm, inox.



Victorinox



Ce couteau à tomates dispose d'une lame crantée de 11 cm avec un bout rond en **inox** de haute qualité.

Il est idéal pour la découpe des tomates en tranches fines et régulières.

Avec sa fine dentelure, le couteau pénètre la peau des tomates avec peu de pression pour éviter d'écraser la chair.

Son manche en **polyamide** noir confère au couteau à tomates une grande robustesse et une bonne prise en main.

Conseil d'utilisation : La technique de coupe est différente que pour un couteau d'office. Avec un couteau à tomates, il faut effectuer un mouvement de scie afin que les dents "mordent" la chair.

Conseil d'entretien : Ce couteau à tomates passe au lave-vaisselle.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | |
|-------------------|--------|
| Longueur lame | 11 cm |
| Matière du manche | Fibrox |

| | |
|--------------------|------|
| Matière de la lame | Inox |
|--------------------|------|

L. lame : 11 cm

Référence : 0300001148

Produit de la même gamme

| | |
|------------|--|
| 0300001120 | Couteau de boucher victorinox manche bois 31cm |
| 0300001124 | Couteau a desosser/saigner victorinox 16cm |
| 0300001131 | Couteau a desosser victorinox bleu 15cm |
| 0309466305 | Couteau a volaille victorinox 9cm |
| 0300001133 | Couteau a genoise/jambon victorinox 30cm |
| 0300001134 | Couteau a decouper victorinox 26cm |
| 0300001135 | Couteau a desosser/saigner victorinox 14cm |
| 0300001136 | Couteau a denerver/eplucher victorinox 18cm |
| 0309466325 | Couteau a desosser renverse flexible victorinox 15cm |
| 0300001140 | Couteau eminceur victorinox 15cm |
| 0300001141 | Couteau eminceur victorinox 25cm |
| 0300001142 | Couteau a decouper victorinox 18cm |
| 0300001143 | Couteau santoku victorinox 17cm |
| 0300001145 | Couteau a pain victorinox 21cm |
| 0300001146 | Couteau d'office victorinox 8cm |
| 0300001148 | Couteau a tomate bout rond victorinox 11cm |
| 0300001149 | Couteau a saigner victorinox bleu 14cm |
| 0300001150 | Couteau a saigner victorinox 20cm |
| 0300001151 | Couteau a saigner victorinox 25cm |
| 0309466371 | Couteau a decouper a dents victorinox 22cm |
| 0309466421 | Couteau a denerver flexible victorinox 16cm |
| 0309467247 | Couteau a decouper victorinox 20cm |
| 0309467249 | Couteau a desosser renverse flexible victorinox 12cm |
| 0309467250 | Couteau a saigner victorinox 30cm |
| 0309467251 | Couteau a saigner alveole victorinox 20cm |
| 0309467252 | Couteau a saigner alveole victorinox 25cm |
| 0309467253 | Couteau d'office victorinox 10cm |
| 0309467254 | Couteau d'office a dents victorinox 8cm |
| 0309467255 | Couteau d'office victorinox 8cm |
| 0309467920 | Couteau a desosser renverse victorinox 15cm |
| 0309467921 | Couteau a volaille victorinox 8cm |
| 0309467922 | Couteau a desosser renverse super flexible victorinox 15cm |
| 0309467923 | Couteau a abattre alveole victorinox 20cm |
| 0309467924 | Couteau a abattre alveole victorinox 25cm |