Fiche Produit

Couteau de table forgé thiers inox monobloc brosse/6

0300000382 GOYON CHAZEAU

Descriptif

Coffret hêtre de 6 couteaux forgés à chaud intégralement monobloc, acier inoxydable haute qualité X46CR13. Finition du manche brossée avec effet bi matière. Couteau de table labellisé "Le Thiers", ligne moderne et élégante, fabrication 100% artisanale et Française.
Coffret hêtre de 6 couteaux forgés à chaud intégralement monobloc, acier inoxydable haute qualité X46CR13. Finition du manche brossée avec effet bi matière. Couteau de table labellisé "Le Thiers", ligne moderne et élégante, fabrication 100% artisanale et Française. Couteau en une seule pièce. Emouture complète de la lame afin de garantir une coupe parfaite et durable. Tout inox, idéal pour le contact alimentaire et facile d'entretien. A propos du couteau LE THIERS: Fruit de la démarche collective de toute une profession, portant le nom de la ville, capitale française de la coutellerie qui puise son expérience dans un passé coutelier riche de sept siècles.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

L. (cm) lame	11
Matière	Acier forgé

Quantité (unité de vente)	6
Origine	Fabrication Française

Unité de vente	Coffret de

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques