

FICHE TECHNIQUE

COUTEAU CHEF PLUTON LAME PLEINE SOIE RIVETS INOX 30 CM

Réf. 757295



CARACTÉRISTIQUES :

Lame inox 5Cr15MoV


Couteau très polyvalent pour les découpes en tout genre.


Robustesse de la lame garantie, résistante à la corrosion et aux changements de température.

Manche en POM polymère reconnu pour sa résistance et sa capacité à s'entretenir facilement.

3 rivets inox pour accentuer la solidité du couteau. Mitre plate en inox moulé : assemblage idéal entre manche et lame, permet également d'éviter que les aliments ne s'insèrent à l'intérieur du manche.

 30 cm

 0,384 kg

 à l'unité

Fabriquant/Marque :
ROUSSELON
DUMAS-SABATIER

**ROUSSELON
DUMAS - SABATIER**