

FICHE TECHNIQUE

COUTEAU OFFICE 10 CM NOVA - MANCHE POLYPROPYLENE JAUNE

Réf. 762047



CARACTÉRISTIQUES :

Couteau d'office, gamme NOVA, exclusivement en acier inoxydable NITRUM de très haute tenue.

Couteau ergonomique, léger et maniable.

Manche léger et ergonomique surmoulé en polypropylène.

Lame lisse semi rigide en acier inoxydable nitrum haute résistance et durabilité.

Idéal pour la préparation et l'épluchage de fruits et légumes mais également entant que couteau à steak sur table

Bonne résistance aux agents abrasifs, aux coups et au lave vaisselle.


Ce couteau a été développé pour un usage intensif en cuisine professionnelle.


Épaisseur de la lame : 1 mm

Longueur totale : 210 mm

Fabriqué à Albacète en Espagne

 lame : 10 cm

 0,026 kg

 à l'unité

Fabriquant/Marque :
ARCOS

ARCOS