



Gourmet Couteau à larder et garnir 10cm

Modèle: 36110-101-0

4 0 0 9 8 3 9 3 7 9 6 7 3



4 009839 379673 >



ZWILLING

Prix
conseillé: €
34,95



DESCRIPTION

Un couteau relativement léger avec lame étroite et pointue. Pour couper et garnir les légumes et les fruits. Peut aussi être utilisé pour larder de la viande maigre. Le manche robuste, au design traditionnel de la série de couteaux ZWILLING Gourmet, s'adapte parfaitement à la main et s'harmonise parfaitement avec la lame tranchante.

- Acier inoxydable unique développé spécialement pour ZWILLING J.A. HENCKELS
- FRIODUR® lame durcie à la glace
- Estampé
- Poignée rivetée en matière synthétique
- Garantie à vie limitée sur les défauts de fabrication

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications