



Gourmet Couteau à fileter 180 mm

Modèle: 36113-181-0

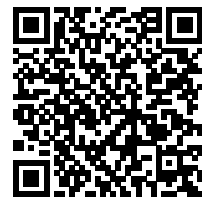
4 0 0 9 8 3 9 4 0 8 0 2 1



4 009839 408021 >



Prix
conseillé: €
42,95



DESCRIPTION

La fine lame flexible permet de découper des filets de poisson et de viande ultrafins. 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

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

| | |
|----------------|------------------|
| Longueur lame | 18 |
| Matière lame | Acier inoxydable |
| Matière manche | Plastique |

Entretien & Nettoyage

Convient au
lave-vaisselle



Général

Forgé

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