



Pro 10cm 38400-101-0

Modèle: 38400-101-0

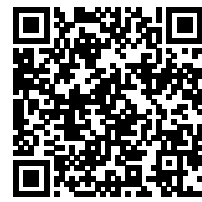
4 0 0 9 8 3 9 2 5 7 0 9 4



4 009839 257094 >



Prix
conseillé: €
67,95



DESCRIPTION

Couteau à larder et garnir 100mm

Manche synthétique, modèle à trois rivets, pleine soie

Transition homogène entre la mitre et le manche

Acier inoxydable unique, formule spéciale ZWILLING J.A. HENCKELS

Lame FRIODUR® en acier trempé

Couteau SIGMAFORGE®, forgé d'une seule pièce

Garantie à vie limitée contre des défauts de fabrication

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Avec rivets	✓
Longueur lame	10
Matière lame	Acier inoxydable
Matière manche	Plastique

Général

Forgé ✓

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