

Matériau(x) :

Dimensions :

L. 160 mm

Description :



couteau à désosser
Forme usée, lame flexible.

série "g" Couteaux à grande lame et manche rond creux assurant équilibre et prise en main optimum. / couteaux "global" : Héritiers de la grande tradition des samouraïs japonais, les couteaux "GLOBAL" sont la référence dans le domaine de la gastronomie. Les lames en acier inoxydable CROMOVA 18 garantissent un tranchant remarquable. Leur design exceptionnel offre un parfait équilibre en main. La gamme proposée est large, chaque forme est spécialement adaptée à un usage particulier. Chaque couteau est livré dans une boîte individuelle avec oeillet de suspension. Entretien : Laver à l'eau chaude et essuyer. Ne pas laver au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame. / La longueur indiquée est celle des lames

Modèle G21

LOGISTIQUES

Poids net (kg) :	0,2	Pièces par paquet :	1	
Poids Brut(kg):	0,25	Paquets par carton :	1	
Dimensions (cm)	Hauteur	Largeur	Longueur	Volume (dm3)
	2	9	37,5	
Gencod :	4943691821485	Pays d'origine:	JAPON	
Code douane :	82110000			