



Couteau d'office denté 11cm gamme Chef Ambrogio Sanelli pour Januel

Prix constaté : 33,90 € TTC

Marque : **Januel**

Réf : JA42101

## Description

Couteau d'office 11cm denté gamme Chef Ambrogio Sanelli pour Januel Gamme chef Une ligne de coutellerie forgée qui allie la grande tradition à la technologie de pointe de la meilleure façon possible : chaque couteau est forgé en une seule pièce et contrôlé et fini avec le plus grand soin. La lame en acier inoxydable spécial coutellerie présente une grande dureté et une excellente résistance à la corrosion ; l'excellent équilibre optimise son utilisation, même sur de longues périodes. Le manche en résine POM est compatible avec le lave-vaisselle et répond aux dernières réglementations en matière d'hygiène alimentaire. Caractéristiques clés La meilleure qualité d'acier pour un tranchant parfait et une longue durée de vie Une seule pièce d'acier pour la lame et le manche ce qui garantit une grande résistance et un excellent équilibre Manche en résine POM, résistant aux chocs et hygiénique, compatible avec le lave-vaisselle Maintient parfait des plaquettes sur la soie grâce aux rivets, sans risque de fissure Modèle office denté Ce couteau d'office denté est un petit couteau à lame mince de 11 cm de longueur. A la différence de son homologue à lame lisse, celui-ci a la lame dentée et un bout rond. Il est parfait pour couper facilement les fruits et légumes à la peau dure comme les tomates, sans les abimer. Il est également très pratique pour couper de petits bouts de pain, pour faire des toasts ou des mouillettes. Caractéristiques générales Type de couteau : pleine soie à mitre forgée Longueur de lame : 11 cm Longueur du couteau : 22 cm Matière de la lame : Acier inoxydable Matière du manche : résine POM

## Caractéristiques

- Unité de vente ERP : 1