



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

Prix constaté : 31,90 € TTC

Marque : **Januel**

Réf : JA42100

Description

Couteau d'office 11cm 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 Ce couteau d'office est un petit couteau à lame mince de 11 cm de longueur très pointue. Il est parfait pour retirer la pelure et pépins des fruits et des légumes, pour faire de petites incisions dans la viande et le poisson, ou pour tout autre travail de précision. Bien qu'il soit le plus petit de la gamme, il sera votre allié pour bon nombre de travaux et se rendra vite indispensable dans votre cuisine. Caractéristiques générales Type de couteau : pleine soie à mitre forgée Longueur de lame : 11 cm Longueur du couteau : 21,5 cm Matière de la lame : Acier inoxydable Matière du manche : résine POM

Caractéristiques

- Unité de vente ERP : 1
- Article fin de série : Oui