

Couteau à découper 200 mm, estampé code: 844564

Lame en acier allemand.

Série de couteaux classiques estampés, fabriqués à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable.

Une conception bien équilibrée pour une maniabilité maîtrisée.

Poignée en POM durable.

Trois rivets en acier inoxydable fixent solidement le manche à la lame. Lame longue et semi-flexible.

Conçu pour des tâches de tranchage et de découpage précises.

Convient pour les rôtis, la volaille, le jambon et les grosses pièces de viande.

-  La longue lame permet de trancher facilement rôtis et grandes pièces de viande.
-  La conception estampée de ce couteau garantit une prise en main légère et confortable.
-  La lame en acier allemand maintient bien son tranchant pour la préparation quotidienne en cuisine.
-  La poignée en POM résistante, dotée de rivets en acier inoxydable, assure une bonne prise en main pendant l'utilisation.



Code	Thickness	blade length	length (W)
844564	1.8	201	322