

FICHE TECHNIQUE

COUTEAU OFFICE 8,5 CM LAME POINTUE AFFIDENTEE

Référence : 2102



CARACTERISTIQUES :

Longueur lame : 85 mm

Largeur lame : 15 cm

Longueur totale : 180 mm

Poids : 0,020 kg

Gamme : Expert

La lame est en acier inoxydable trempé, meulée en biseau sur toute sa longueur.

Le tranchant bénéficie de la technologie Affidenté®, assurant une denture de 4 dents au millimètre pratiquement invisible à l'œil nu pour une qualité de coupe exceptionnelle.

Très confortables à utiliser, les couteaux EXPERT ne déchirent pas les aliments, mais les coupent avec précision.

Le manche ergonomique est en polypropylène, de couleur noir et garanti indémarrantable.

Il est lavable au lave-vaisselle.

100% fabriqué en France depuis 1923

Conditionnement: à l'unité

Fabricant/Marque : NOGENT ***

