

FICHE TECHNIQUE

TROUSSE 3 COUTEAUX



› CARACTÉRISTIQUES

Coffret coutellerie haut de gamme présenté en serviette de chef : 3 couteaux

- Couteau à découpe (à désosser)
- Couteau à jambon (flexible)
- Fusil à aiguiser

Lame gravée Consigli for TOMAGA

Confectionnés et livrés en trousse cuir chamoisé couleur « tête de Maure ».

Couteau à découpe

- Longueur de lame : 16.5 cm
- Longueur du manche : 12.5 cm
- Longueur totale : 29 cm
- Poids : 135 gr
- Couteau conçu pour les professionnels de la cuisine – facilité d'utilisation – acier trempé inoxydable haute qualité (ASI 420 1.4116) – excellente performance de coupe – sécurité – ergonomie – grande résistance – manche en bois d'olivier – non lavable au lave-vaisselle.

Couteau à jambon

- Longueur de la lame : 27 cm
- Longueur du manche : 12.5 cm
- Longueur totale : 39.5 cm
- Poids : 159 gr
- Couteau conçu pour les professionnels de la cuisine – facilité d'utilisation – acier trempé inoxydable haute qualité (ASI 420 1.4116) – excellente performance de coupe – sécurité – ergonomie – grande résistance – manche en bois d'olivier – non lavable au lave-vaisselle.

Fusil à aiguiser

- Longueur de la mèche : 20.5 cm
- Longueur du manche : 13.5 cm
- Longueur totale : 34 cm
- Poids : 220 gr
- Restaure le tranchant des couteaux - mèche ronde – effilement de mèche très équilibré – acier haute qualité – protection anti corrosion – surface très résistante – préhension idéale - manche en bois d'olivier - non lavable au lave-vaisselle.

› COULEURS & FINITIONS

Manche en bois d'olivier. Conditionnés et livrés en trousse de cuir chamoisé couleur « tête de Maure »

› DIMENSIONS & POIDS

Dimensions extérieures	L. 410 X l. 70 X H. 50 mm
Poids	690 g