



Gourmet Couteau à larder et garnir 10cm Zwilling

Fabricant: Zwilling
Modèle: 36110-101-0

€34,95



DÉSCRIPTION

Un couteau relativement léger avec lame étroite et pointue. Pour couper et garnir les légumes et les fruits. Peut aussi être utilisé pour larder de la viande maigre. Le manche robuste, au design traditionnel de la série de couteaux ZWILLING Gourmet, s'adapte parfaitement à la main et s'harmonise parfaitement avec la lame tranchante.

- Acier inoxydable unique développé spécialement pour ZWILLING J.A. HENCKELS
- FRIODUR® lame durcie à la glace
- Estampé
- Poignée rivetée en matière synthétique
- Garantie à vie limitée sur les défauts de fabrication

CARACTÉRISTIQUES

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ