



Gourmet Couteau à pain 20cm Zwilling

Fabricant: Zwilling

Modèle: 36116-201-0

€47,95



DÉSCRIPTION

Couteau robuste avec lame dentelée. Pour trancher sans effort les croûtes dures mais convient également pour couper les légumes durs et les choux. 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