



By Matteo Thun 12cm 6pièces 39029-001-0 Zwilling

Fabricant: Zwilling
Modèle: 39029-001-0

€119,00



DÉSCRIPTION

L'ensemble de 6 couteaux à steak ZWILLING® est l'équipement idéal pour tous les amateurs d'un steak juteux. Bien sûr, il peut également être utilisé avec d'autres plats de viande. Il se compose de six couteaux et est donc idéal pour la famille et pour les personnes qui aiment inviter des invités. Avec ces couteaux fabriqués à partir de matériaux de haute qualité, les steaks et autres morceaux de viande se découpent facilement.

Les lames des lames sont en acier inoxydable, ce qui est stable et durable. Pour les poignées, de l'acrylonitrile-butadiène-styrène (ABS) noir a été utilisé. En outre, ce matériau est insensible aux influences extérieures et a donc une belle apparence même après une utilisation prolongée. Les poignées et l'aune du couteau à steak de ZWILLING® sont reliés à l'aide de trois rivets chacun. Ces rivets brillants donnent aux couteaux un look classique. Grâce à sa forme ergonomique, la poignée tient confortablement dans la main même lorsque vous travaillez plus longtemps.

La haute qualité de la marque ZWILLING rend ces couteaux remarquables. Conception de Matteo Thun & Antonio Rodriguez. Avec le jeu de 6 couteaux de ZWILLING®, vous apprécierez donc autant les plaisirs culinaires que visuels.

- Design élégant de Matteo Thun & Antonio Rodriguez

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

- Longueur de la lame de 12 cm
- Fabriqué en acier inoxydable
- Poignées de forme ergonomique en ABS durable
- Trois rivets en acier inoxydable confèrent aux couteaux à steak un aspect classique et une durabilité accrue

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Avec rivets	
Couleur	Noir
Longueur lame	12 cm
Matière lame	Acier inoxydable
Matière manche	Plastique
Type de plastique	Acrylonitrile-butadiène-styrène (ABS)

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