



31026-201-0 Zwilling

Fabricant: Zwilling
Modèle: 31026-201-0

€89,95



DÉSCRIPTION

Couteau à pain 200mm Manche synthétique, modèle à trois rivets, pleine soie Transition homogène entre la mitre et le manche Acier inoxydable unique, formule spéciale ZWILLING J.A. HENCKELS Lame FRIODUR® en acier trempé Couteau SIGMAFORGE®, forgé d'une seule pièce Garantie à vie limitée contre des défauts de fabrication

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Avec rivets	✓
Longueur lame	20 cm
Matière lame	Plastique
Matière manche	Acier inoxydable

Général

Forgé	✓
-------	---

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