

ZWILLING couteau à larder et garnir - 31070-101-0

ZWILLING



54,95 €

TVA incl.

Numéro d'article	31070-101-0
EAN	4009839006913
Marque	ZWILLING

Description du produit

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. Il y a plus de 30 ans, la série ****Four Star® a été développée par Zwilling J.A. Henckels ; ce modèle forgé classique en matière de sécurité, d'ergonomie et de confort a permis d'être celui le plus vendu à travers le monde.

Acier inoxydable unique développé spécialement pour ZWILLING J.A. HENCKELS

FRIODUR® lame durcie à la glace

SIGMAFORGE® : forgé avec précision d'une seule pièce

Poignée élégante en matière synthétique

Garantie à vie limitée sur les défauts de fabrication

Poids 0,125 kg

Longueur de la lame 10 cm

Spécifications

GÉNÉRAL			
Catégorie	Couteau de cuisine	Type de couteau	Couteau d'office
DIMENSIONS			
Hauteur	22 mm	Longueur de la lame	10 cm
Largeur	16 mm	Profondeur	207 mm

MAGASIN

Cremer Eric SPRL
Bourcy 735
6600 Bastogne
TVA BE 0479 941 152

CONTACT

Tél. 061 21 81 54
info@cremerelectro.be
cremer.crownbasepro.be

HEURES D'OUVERTURE

Lu Fermé
Ma-Me 09:00-12:00 · 13:00-18:00
Je 09:00-12:00
Ve 09:00-12:00 · 13:00-18:00
Sa 09:00-12:00 · 13:00-16:00
Di Fermé

FICHE PRODUIT

21/10/2026
Page 1