

ZWILLING couteau universel - 38400-131-0

ZWILLING



79,95 €

TVA incl.

Numéro d'article	38400-131-0
EAN	4009839257100
Marque	ZWILLING

Description du produit

Couteau moyen avec lame crantée. Pour couper les saucisses, le fromage, les tomates ou la baguette. Très utile pour des pique-niques et des déjeuners. Lorsqu'on attache de l'importance à la haute qualité "Made in Germany", la série ZWILLING PRO s'avère comme étant le meilleur choix. Que l'on soit cuisinier professionnel ou amateur, les couteaux ZWILLING PRO sont le résultat d'une parfaite symbiose entre une technologie innovante, un design traditionnel et une haute précision. Du couteau d'of ce au santoku, la série offre tout ce dont vous avez besoin pour chaque type de découpe. Découvrez une série de couteaux prête à répondre à tout ce que l'on peut attendre d'un couteau de cuisine moderne: grande qualité et ligne parfaite.

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 rivetée en matière synthétique

Garantie à vie limitée sur les défauts de fabrication

Poids 0,081 kg

Longueur de la lame 13 cm

Spécifications

GÉNÉRAL			
Catégorie	Couteau de cuisine	Type de couteau	Couteau universel
DIMENSIONS			
Hauteur	25 mm	Longueur de la lame	13 cm
Largeur	14 mm	Profondeur	240 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

20/10/2026
Page 1