

ZWILLING couteau universel - 31025-131-0

ZWILLING



69,95 €

TVA incl.

Numéro d'article	31025-131-0
EAN	4009839073045
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. Les chefs du monde entier font confiance à la qualité et à la tradition de cette série de couteaux rivetés. L'acier pris dans la masse lui assure un équilibre optimal et une manipulation en toute sécurité.

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 0,072 kg

Longueur de la lame 13 cm

Spécifications

GÉNÉRAL			
Catégorie	Couteau de cuisine	Type de couteau	Couteau universel
DIMENSIONS			
Hauteur	13 mm	Longueur de la lame	13 cm
Largeur	20 mm	Profondeur	239 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