

TB101200 - Couteau de Chef Maestro Idéal forgé - Tarrerias Bonjean



Description

- Fabriqué en France, à Thiers par le coutelier français Tarrerias-Bonjean
- Lame en acier NITROX pour un tranchant d'exception
- Manche constitué de POM, un polymère léger et résistant
- Mitre ronde pour un confort d'utilisation optimal

Caractéristiques techniques

Longueur de la lame :	20 cm , 25 cm
Dureté de la lame :	56 HRC
Rivets :	Oui
Matériaux :	Plastique POM , Acier Nitrox

Fiche technique

Couleur(s) :	Noir , Inox
Entretien :	Compatible avec le lave-vaisselle
Fabrication :	100 % française