

0905VIC - Couteau Boucher Victorinox



Description

- Excellente qualité de coupe
- Manche fibrox antidérapant et hygiénique, pouvant être stérilisé jusqu'à 150°

Le couteau boucher offre une découpe de qualité, nette, précise et facile.

La lame du boucher de 31 Cm est en acier inoxydable et son tranchant de qualité supérieure vous permettra de découper vos gros morceaux de viande.

Caractéristiques techniques