

# FICHE TECHNIQUE

## TROUSSE 3 COUTEAUX



### › CARACTÉRISTIQUES

Coffret coutellerie haut de gamme présenté en serviette de chef : 3 couteaux

- Couteau à découpe (à désosser)
- Couteau à jambon (flexible)
- Fusil à aiguiser

Lame gravée Consigli for TOMAGA

Confectionnés et livrés en trousse cuir chamoisé couleur « tête de Maure ».

#### Couteau à découpe

- Longueur de lame : 16.5 cm
- Longueur du manche : 12.5 cm
- Longueur totale : 29 cm
- Poids : 135 gr
- Couteau conçu pour les professionnels de la cuisine - facilité d'utilisation - acier trempé inoxydable haute qualité (ASI 420 1.4116) - excellente performance de coupe - sécurité - ergonomie - grande résistance - manche en bois d'olivier - non lavable au lave-vaisselle.

#### Couteau à jambon

- Longueur de la lame : 27 cm
- Longueur du manche : 12.5 cm
- Longueur totale : 39.5 cm
- Poids : 159 gr
- Couteau conçu pour les professionnels de la cuisine - facilité d'utilisation - acier trempé inoxydable haute qualité (ASI 420 1.4116) - excellente performance de coupe - sécurité - ergonomie - grande résistance - manche en bois d'olivier - non lavable au lave-vaisselle.

#### Fusil à aiguiser

- Longueur de la mèche : 20.5 cm
- Longueur du manche : 13.5 cm
- Longueur totale : 34 cm
- Poids : 220 gr
- Restaure le tranchant des couteaux - mèche ronde - effilement de mèche très équilibré - acier haute qualité - protection anti corrosion - surface très résistante - préhension idéale - manche en bois d'olivier - non lavable au lave-vaisselle.

### › COULEURS & FINITIONS

Manche en bois d'olivier. Conditionnés et livrés en trousse de cuir chamoisé couleur « tête de Maure »

### › DIMENSIONS & POIDS

Dimensions extérieures L. 410 X l. 70 X H. 50 mm

Poids 690 g