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	410 x 70 x 50 mm (L x l x H)
Poids	0.690 kg

TOMAGA INDUSTRIES • 1 rue Lemierre • 78100 SAINT-GERMAIN-EN-LAYE • +33.6.26.20.48.50
www.tomaga.fr