

FICHE TECHNIQUE

TROUSSE 2 COUTEAUX



> CARACTÉRISTIQUES

Coffret coutellerie haut de gamme présenté en serviette de chef : 2 couteaux

- Couteau à découpe (à désosser)
- 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.

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.

Fabriqués artisanalement en Italie par Consigli pour TOMAGA INDUSTRIES.

> COULEURS & FINITIONS

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

> DIMENSIONS & POIDS

Dimensions 380 x 70 x 40 mm (L x l x H)

Poids 0.485 kg