



**COUTEAU ÉMINCEUR**

Couteau lourd à lame large, idéal pour viande et poisson.

	L mm	Code	Prix HT
G29	180	120237	



**COUTEAU DE CUISINE**

	L mm	Code	Prix HT
G16	240	120234	
G17	270	120235	



**COUTEAU FILET DE POISSON**

Lame flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G20	210	120230	
G18	240	120231	
G19	270	120232	



**COUTEAU À DÉOSSER**

Forme usée, lame flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G21	160	120271	



**COUTEAU SANTOKU**

Couteau traditionnel multi-usages dont la lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit et la lame pour faciliter le tranchage.

	L mm	Code	Prix HT
G80	180	120243	



**COUTEAU FILET DE SOLE**

Lame étroite et très flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G30	210	120228	



**COUPERET À LÉGUMES**

La lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit à couper et la lame facilitant ainsi la coupe.

	L mm	Code	Prix HT
G81	180	120239	



**COUTEAU À JAMBON**

Lame flexible, alvéolée des 2 côtés, largeur 35 mm.

	L mm	Code	Prix HT
G89	300	120219	



**COUTEAU DE CUISINE**

Lame alvéolée.

	L mm	Code	Prix HT
G79	160	120246	
G77	200	120247	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES