



COUTEAU SANTOKU EN INOX OKITO PRO. COOKER GAMME: OKITO

Le couteau Santoku Pro.Cooker de la gamme Okito est l'outil indispensable pour les chefs professionnels recherchant performance, design et fiabilité. Avec sa lame martelée en acier inoxydable de 18 cm, il est idéal pour la découpe fine des légumes. Son manche en POM ergonomique assure une prise en main confortable. Livré avec un étui de protection, il combine praticité et sécurité, résistant à la corrosion et facile à entretenir. Un choix incontournable pour les chefs en quête d'un outil performant et élégant.

VENDU PAR : 1 PIÈCES
Stocké

LES POINTS FORTS

- ✓ Coupe précise et nette
- ✓ Ergonomie du manche
- ✓ Lame martelée élégante

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): inox
Produit personnalisable: Non
Pays de fabrication: CHINE
Nomenclature douanière: 82119200
Longueur de la lame: 18 cm
Type de lame: unie
Matière manche: POM
Matière lame: inox

DONNÉES LOGISTIQUES

Nb de pièces / inner: 6 pièces
Dimensions carton (inner): 390 x 100 x 70 mm
Poids carton (inner): 1.76 kg
Nb de pièces / master: 48 pièces
Dimensions carton (master): 410 x 230 x 310 mm
Poids carton (master): 14.49 kg
Poids palette: 453.5 kg