

COUTEAU À ENDUIRE LAME INOX Réf.: 223300

Caractéristiques

UNE LAME DE TRÈS HAUTE QUALITÉ

- Lame en inox trempé haute qualité
- Épaisseur de 0,5 mm pour une souplesse parfaite
- Tranchant de lame parfaitement lisse
- Excellente durabilité

UNE PRISE EN MAIN ERGONOMIQUE

- Une poignée bimatière développée en collaboration avec un designer et nos artisans partenaires : modèle déposé
- Excellente prise en main approuvée par les professionnels
- Poignée ambidextre pour une utilisation aussi bien pour les droitiers que les gauchers



Données Produits

Largeur cm / Width cm	Épaisseur mm / Thickness mm	 g	Garantie (nb d'année) / G	Ref.		Code EAN
10	0,5	128		223300	6	3479132233001
12	0,5	138		223320	6	3479132233209
14	0,5	153		223340	6	3479132233407
16	0,5	166		223360	6	3479132233605
18	0,5	177		223380	6	3479132233803
20	0,5	190		223400	6	3479132234008
22	0,5	205		223420	6	3479132234206
24	0,5	219		223440	6	3479132234404



NOVALIA SAS
 2 rue de Bergognon 42500
 LE CHAMBON FEUGEROLLES
 FRANCE
www.novalia.pro

COUTEAU À ENDUIRE LAME INOX Réf.: **223300**

Largeur cm / Width cm	Épaisseur mm / Thickness mm	 g	Garantie (nb d'année) / G	Ref.		Code EAN
30	0,5	215		223490	6	3479132234909



NOVALIA SAS
2 rue de Bergognon 42500
LE CHAMBON FEUGEROLLES
FRANCE
www.novalia.pro