

Scheda prodotto

**Coltello da chef Oslo 20 cm - 8" E 3 Claveles**

Marca: 3 CLAVELES

Riferimento: EDM 78351

Coltello da chef Oslo 20 cm - 8" E 3 Claveles

- Coltello multiuso per tagliare e tritare verdure, carne e pesce
- Manico di Legno di noce con linee arrotondate e senza rivetti
- Lama in acciaio inossidabile da 20 cm
- Non adatto alla lavastoviglie
- Presentato su espositore/appendiabiti

[Vedi il prodotto nel web](#)**Descrizione**

Il coltello da chef Oslo da 20 cm è un utensile multiuso ideale per tagliare e tritare tutti i tipi di verdure, carne e pesce. Il suo manico in legno di noce offre un comfort e un calore eccezionali, con linee arrotondate e senza rivetti che lo rendono visivamente molto attraente. La lama in acciaio inox da 20 cm garantisce durata e precisione di taglio. Presentato su un espositore/appendiabiti, questo coltello è un'eccellente aggiunta a qualsiasi cucina.

- Coltello da chef da 20 cm, noto anche come coltello da cipolla o da chef
- Ideale per tagliare e tritare verdure, carne e pesce
- Manico in legno di noce per una presa comoda e calda
- Lama in acciaio inox da 20 cm per un taglio preciso
- Non adatto alla lavastoviglie
- Presentato su espositore/appendiabiti per una facile esposizione in cucina

Caratteristiche

EAN	8410990014352
Produttore	3 CLAVELES
Paese d'origine	Spagna

Questo documento è redatto dalla scheda pubblicata nel nostro negozio e ha valore informativo. Non ha carattere contrattuale. Può contenere errori o omissioni e non sostituisce la scheda tecnica del produttore.

[Per qualsiasi dubbio, contatta il nostro team di supporto](#)

Articolo scaricato il 1 novembre 2026