

# Couteau à Raclette

## TRCAR01

 **Louis Tellier**<sup>®</sup>  
L'outil des Chefs depuis 1947



Ce **Couteau à Raclette** comprend un côté lisse pour râcler le fromage et un côté micro-denté pour couper. Sa lame est réalisée en inox trempé, son manche en bois vernis et ses rivets en laiton.

### Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 240

Profondeur (mm) : 45

Hauteur (mm) : 15

Matière : Acier

### Informations Logistiques :

Largeur : 80 mm

Profondeur : 260 mm

Hauteur : 30 mm