



Petit couteau Mini Pavia Inox

Petit couteau avec la lame à coeur, il peut être utilisé pour égrainer des fromages durs comme le Croccolone, le Gran De'Magi, le Grancacione ou encore le Grana Padano et le Parmigiano Reggiano. C'est un instrument du plus bel effet, il est beau puisqu'il est tout en acier et surtout très intéressant de par son utilisation.

Pensez par exemple, servir à table une pièce de Pecorino affiné même de petite dimension comme le Piparellino ou le Crosta d'Oro Mini, et associer à ce fromage (que vous aurez ouvert au préalable) le petit couteau adapté qui permettra à vos clients de goûter eux-mêmes le fromage... Cela devient un geste presque familial que vous faites avec votre client et dont il se souviendra étant donné que ce n'est pas courant.

Ce couteau peut être utilisé pour accompagner un apéritif ou dans un grand buffet de cérémonie, ce couteau étant plus à "taille humaine" que le Pavia classique qui lui, est un couteau plus professionnel.

Code produit 64814 **Unité de mesure** Pièce **Type de conditionnement** Emballé **Délai** S'il n'est pas disponible, environ 15 jours **Pièce par carton** 1 pièce **Moyen de transport** Conventionnel **Commande minimum** 1 pièce