

Couteau à Pain Série 7 - Lame 20 cm

GECF842



VOGUE

Ce **Couteau à pain Série 7 Tsuki** est doté d'une lame de 200 mm de longueur. Il est doté d'un manche ergonomique en micarta pour offrir une excellente adhérence. Idéal pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 200

Poids (kg) : 0.19

Type de manche : Riveté

Matière du manche : Composite

Type de lame : Damas

Passage au Lave-vaisselle : Non

Taille de la lame (en cm) : 20

Type d'Inox : Acier VG10

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm