

Couteau à Fromage 1 Main Surmoulé 25 cm GEFS736



® DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921

Découvrez notre Couteau à Fromage 1 Main Surmoulé 25 cm, un indispensable pour les professionnels de la cuisine. Avec sa longueur de 250 mm, ce couteau offre une prise en main optimale grâce à son manche en plastique ergonomique. De plus, son passage au lave-vaisselle facilite son entretien. Ne cherchez plus, cet outil de qualité doté d'une lame de 25 cm est idéal pour découper vos fromages avec précision.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 250

Matière du manche : Plastique

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Taille de la lame (en cm) : 25

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm