

Couteau à pain dentelure douce lame 24 cm

CAM15

MASAHIRO



Ce couteau à pain de la marque Masahiro tranchera vos croûtes aisément, et n'écrasera pas vos mies, pour de belles belles aérées de pains, brioches, et même rôtis. Fabrication **Japonaise**. Lame 24 cm acier inox + 0,9% de carbone. Utilisation recommandée pour des **droitiers**.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 380	Poids (kg) : 0.31	Pays de Fabrication : Chine
Type de manche : Riveté	Matière du manche : POM	Type de lame : Dentée
Passage au Lave-vaisselle : Non	Taille de la lame (en cm) : 24	Gamme : Masahiro
Type d'Inox : MBS-26		

Informations Logistiques :

Largeur : 410 mm	Profondeur : 30 mm	Hauteur : 90 mm
------------------	--------------------	-----------------