

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
----------------	-------------------	----------------