

Couteau de Cuisinier à Manche en Bois - Lame 25,5 cm GEC606



Ce **Couteau de Cuisinier** est doté d'une **Lame de 25,5 cm** en acier inoxydable avec un manche en bois riveté. Idéal pour les professionnels de la restauration, sa lame mesure 255 mm et son épaisseur est de 2 mm.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 480

Poids (kg) : 0.21

Type de manche : Riveté

Matière du manche : Bois

Type de lame : Lisse

Passage au Lave-vaisselle : Non

Taille de la lame (en cm) : 25.5

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm