

Couteau De Cuisinier - Gamme 1905 - L 215mm

GEDL319



DICK

Traditionsmarke der Profis

Ce **Couteau De Cuisinier - Gamme 1905** possède des anneaux d'acier symétriques qui sont inextricablement liés au manche moulé, ce qui en fait l'un des couteaux les plus solides du marché. La **lame est fabriquée en acier inoxydable Allemand de haute qualité** et est idéale pour les professionnels de la cuisine.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 210	Poids (kg) : 0.44	Pays de Fabrication : Allemagne
Type de manche : Moulé	Matière du manche : Acier	Type de lame : Forgée
Passage au Lave-vaisselle : Non	Taille de la lame (en cm) : 21	Gamme : 1905

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------