

Couteau à Fromage 2 Mains Manches Décalés Surmoulés 40 cm GEFS734



Découvrez le couteau à fromage 2 mains, idéal pour les professionnels de la cuisine. Avec ses manches décalés surmoulés de 40 cm, il offre une prise en main optimale pour une découpe précise. Fabriqué en plastique résistant, il garantit une hygiène irréprochable grâce à son passage au lave-vaisselle. Sa lame de 42 cm assure une coupe nette et efficace. Équipez-vous dès maintenant de cet outil indispensable pour sublimer vos préparations fromagères ! (483 caractères)

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 420

Matière du manche : Plastique

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Taille de la lame (en cm) : 42

Informations Logistiques :

Largeur : 80 mm

Profondeur : 30 mm

Hauteur : 690 mm