

# Couteau de Cuisine Profi Line - Lame 15 cm

## HN844250



Ce **Couteau de Cuisine Profi Line avec Lame de 15 cm** est conçu en acier X50CrMoV15. Il permet une excellente coupe et est facile à aiguiser. Par ailleurs, il est très résistant à la corrosion. Ce couteau de cuisine de la gamme Profi Line dispose d'une épaisseur de 2 mm et d'une lame de 150 mm pour une longueur totale de 265 mm.

### Caractéristiques Produit :

|                       |                                |                         |
|-----------------------|--------------------------------|-------------------------|
| Longueur (mm) : 265   | Poids (kg) : 0.10              | Matière du manche : POM |
| Type de lame : Forgée | Taille de la lame (en cm) : 15 | Gamme : Profi Line      |
| Épaisseur (mm) : 2.0  | Type d'Inox : Acier X50CrMoV15 |                         |

### Informations Logistiques :

|                 |                     |                 |
|-----------------|---------------------|-----------------|
| Largeur : 90 mm | Profondeur : 340 mm | Hauteur : 10 mm |
|-----------------|---------------------|-----------------|