

Couteau de Chef Profi Line - Lame 20 cm

HN844212



Ce **Couteau de Cuisine Profi Line avec Lame de 20 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 3,3 mm et d'une lame de 200 mm pour une longueur totale de 335 mm.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 335	Poids (kg) : 0.22	Matière du manche : PP
Type de lame : Forgée	Taille de la lame (en cm) : 20	Gamme : Profi Line
Épaisseur (mm) : 3.3	Type d'Inox : Acier X50CrMoV15	

Informations Logistiques :

Largeur : 100 mm	Profondeur : 30 mm	Hauteur : 450 mm
------------------	--------------------	------------------