Couteau à Pain Profi Line - Lame 21,5 cm HN844298





Ce Couteau à Pain Profi Line est doté d'une Lame de 21,5 cm conçue en acier X50CrMoV15. Il permet une excellente coupe et est facile à aiguiser. Par ailleurs, il est très résistant à la corrosion. Ce couteau à pain de la gamme Profi Line dispose d'une épaisseur de 2,4 mm et d'une lame de 215 mm pour une longueur totale de 340 mm.

Caractéristiques Produit:

Longueur (mm): 340 Taille de la lame (en cm): 21.5

Informations Logistiques:

Largeur : 100 mm Profondeur : 450 mm Hauteur : 200 mm

