

Couteau de Cuisinier - lame de 20,5 cm

GEC005



Ce **Couteau de Chef pour Cuisine** est doté d'une **Lame de 20,5 cm** en acier inoxydable avec 3 rivets. Idéal pour les professionnels de la restauration, sa lame mesure 205 mm et son épaisseur est de 2,5 mm.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 17	Poids (kg) : 0.17	Type de manche : Riveté
Type de lame : Lisse	Passage au Lave-vaisselle : Oui	Taille de la lame (en cm) : 20.5
Épaisseur (mm) : 2.5		

Informations Logistiques :

Largeur : 70 mm	Profondeur : 390 mm	Hauteur : 20 mm
-----------------	---------------------	-----------------