

Couteau de Cuisinier - Lame Large de 20,5 cm

GEC662



VICTORINOX

Ce **Couteau de Cuisinier à Lame Large** de la marque Suisse Victorinox est doté d'une lame de 20,5 cm en acier inoxydable à haute teneur en carbone avec un manche noir en fibrox. Idéal pour les professionnels de la restauration, sa longueur totale est de 205 mm.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 205

Poids (kg) : 0.19

Matière du manche : Nylon

Type de lame : Lisse

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Taille de la lame (en cm) : 20.5

Informations Logistiques :

Largeur : 350 mm

Profondeur : 50 mm

Hauteur : 20 mm