

# Couteau à Saumon lame Alvéolée Flexible 30,5 cm

GEC664



VICTORINOX

Ce Couteau à Saumon de la marque Suisse Victorinox est doté d'une lame de 30,5 cm en acier inoxydable à haute teneur en carbone avec un manche noir en élastomère. Idéal pour les professionnels de la restauration, sa longueur totale est de 355 mm.

## Caractéristiques Produit :

|                         |                                 |                                  |
|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Longueur (mm) : 305     | Poids (kg) : 0.1                | Matière du manche : Nylon        |
| Type de lame : Alvéolée | Passage au Lave-vaisselle : Oui | Taille de la lame (en cm) : 30.5 |
| Gamme : Brasserie       | Type de Tissu : Nylon           |                                  |

## Informations Logistiques :

|                  |                    |                 |
|------------------|--------------------|-----------------|
| Largeur : 450 mm | Profondeur : 50 mm | Hauteur : 20 mm |
|------------------|--------------------|-----------------|