

Couteau de Cuisinier lame 20 cm

GEC907



Ce **Couteau de Cuisinier à Manche en Bois** est doté d'une **lame de 20 cm**. Idéal pour les professionnels de la restauration, il est conçu en Acier renforcé au carbone. Il est proposé par la marque Wüsthof.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 200

Poids (kg) : 0.24

Type de manche : Riveté

Matière du manche : Bois

Type de lame : Forgée

Taille de la lame (en cm) : 20.5

Informations Logistiques :

Largeur : 360 mm

Profondeur : 80 mm

Hauteur : 20 mm