

Couteau Santoku 1905 - 180mm

GEDL318



DICK

Traditionsmarke der Profis

Ce **Couteau Santoku 1905** a une **longueur de 180 mm**. La lame est fabriquée en acier inoxydable de qualité supérieure de fabrication allemande avec une dureté de plus de 56° HRC. Idéal pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 360

Poids (kg) : 0.33

Pays de Fabrication : Allemagne

Type de manche : Moulé

Matière du manche : Composite

Type de lame : Alvéolée

Passage au Lave-vaisselle : Non

Taille de la lame (en cm) : 18

Gamme : 1905

Informations Logistiques :

Largeur : 350 mm

Profondeur : 90 mm

Hauteur : 30 mm