Couteau À Trancher À Lame Dentée - L 255 mm

GEL110

VICTORINOX

Ce **Couteau à Trancher à Lame Dentée** est un couteau professionnel de haute qualité avec une lame en acier inoxydable et un manche en nylon confortable. Il a une longueur de 255mm. Idéal pour les professionnels de la cuisine.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 255	**Poids (kg) :** 0.15	**Matière du manche :** Nylon
Type de lame : Dentée	**Passage au Lave-vaisselle :** Oui	**Taille de la lame (en cm) :** 25

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	**Profondeur : 0 mm**	**Hauteur : 0 mm**