

Couteau De Cuisinier À Lame Large - 215mm

GEL116



VICTORINOX

Ce **Couteau De Cuisinier À Lame Large de 215mm** avec une lame en acier inoxydable et un manche en nylon est idéal pour les professionnels de la restauration. Il passe au lave-vaisselle et sa température de stérilisation est de 120°C.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 220

Poids (kg) : 0.21

Matière du manche : Nylon

Type de lame : Lisse

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Taille de la lame (en cm) : 22

Informations Logistiques :

Largeur : 80 mm

Profondeur : 420 mm

Hauteur : 30 mm