

Couteau À Fromage Classic - Double Manche – L 300 mm

LR39100



Découvrez le Couteau À Fromage Classic - Double Manche – L 300 mm, l'outil indispensable des professionnels de la cuisine. Sa longueur de 300 mm en fait un allié de choix pour la découpe précise de vos fromages. Fabriqué en inox de qualité supérieure, ce couteau offre une stabilité et une durabilité exceptionnelles. Son design noir élégant ajoute une touche de modernité à votre cuisine. À noter que ce couteau n'est pas adapté au passage au lave-vaisselle. Craquez pour ce couteau en acier X50CrMoV15 et sublimez vos préparations fromagères en toute simplicité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Longueur (mm) : 580	Pays de Fabrication : Chine
Couleur : Noir	Type de manche : Riveté	Matière du manche : POM
Type de lame : Lisse	Passage au Lave-vaisselle : Non	Taille de la lame (en cm) : 300
Type d'Inox : Acier X50CrMoV15		

Informations Logistiques :

Largeur : 590 mm	Profondeur : 70 mm	Hauteur : 20 mm
------------------	--------------------	-----------------