

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