

Couteau à Pâtisserie Dentelé Demi-Lune - 250 mm

ME01392



Le Couteau à Pâtisserie Dentelé Demi-Lune - 250 mm se distingue par sa lame dentée, optimale pour couper avec précision et sans effort tous types de gâteaux et pâtisseries. Sa longueur de 250 mm permet une maniabilité accrue et des coupes nettes en un seul passage. Doté d'un manche en ABS, il assure une prise en main confortable et sécurisée, résistant aux contraintes de la cuisine professionnelle. Ce couteau est l'outil idéal pour les chefs exigeants, garantissant des résultats impeccables.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 380

Poids (kg) : 0,137

Matière du manche : ABS

Type de lame : Dentée

Taille de la lame (en cm) : 250

Informations Logistiques :

Largeur : 40 mm

Profondeur : 380 mm

Hauteur : 40 mm