

Couteau Poisson Ópalo

LR11080010



Le Couteau Poisson Ópalo allie élégance et fonctionnalité pour les professionnels de la restauration. Fabriqué en inox de haute qualité avec une épaisseur de 4 mm, ce couteau garanti durabilité et résistance optimale. La longueur de 205 mm offre une excellente maniabilité, tandis que sa compatibilité avec le lave-vaisselle assure un entretien facile. Le design de la gamme Ópalo transforme chaque repas en une expérience unique, rehaussant le standard des couverts professionnels.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox

Longueur (mm) : 205

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Gamme : Ópalo

Épaisseur (mm) : 4

Couvert : Couteau

Informations Logistiques :

Largeur : 220 mm

Profondeur : 70 mm

Hauteur : 50 mm