

Couteau Steak Dentelée Jaspe

LR11045043



Le Couteau Steak Dentelée Jaspe combine élégance et performance pour les professionnels exigeants. Fabriqué en inox de haute qualité et conçu avec une épaisseur robuste de 7 mm, chaque couteau garantit durabilité et efficacité. Adapté au lave-vaisselle, ce couteau de 223 mm de long offre une solution pratique et esthétique pour tout environnement de restauration. La gamme Jaspe est reconnue pour sa finition impeccable, répondant aux attentes des utilisateurs les plus méticuleux.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox

Longueur (mm) : 223

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Gamme : Jaspe

Épaisseur (mm) : 7

Couvert : Couteau

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm