

Couteau Steak Dentelée Jaspe - Lot de 12

LR11045043



Le Couteau Steak Dentelée Jaspe - Lot de 12 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. Adaptés au lave-vaisselle, ces couteaux de 223 mm de long offrent 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