Couteau à pain dentelure douce lame 24 cm

CAM15

Ce couteau à pain de la marque Masahiro tranchera vos croûtes aisément, et n'écrasera pas vos mies, pour de belles belles aérées de pains, brioches, et même rôtis. Fabrication **Japonaise**. Lame 24 cm acier inox + 0,9% de carbone. Utilisation recommandée pour des **droitiers**.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 380	**Poids (kg) :** 0.31	**Pays de Fabrication :** Chine
Type de manche : Riveté	**Matière du manche :** POM	**Type de lame :** Dentée
Passage au Lave-vaisselle : Non	**Taille de la lame (en cm) :** 24	**Gamme :** Masahiro
Type d'Inox : MBS-26		

Informations Logistiques :

Largeur : 410 mm	**Profondeur : 30 mm**	**Hauteur : 90 mm**