

Couteau Santoku Wasabi Black 16,5 cm

KI6716S



Découvrez notre **Couteau Santoku Wasabi Black 16,5 cm**, un outil indispensable pour les professionnels de la cuisine. Sa lame lisse de 165 cm en acier de qualité assure une découpe précise, tandis que son manche synthétique offre une prise en main confortable. Optez pour la gamme Wasabi Black et bénéficiez d'un couteau d'une longueur totale de 290 mm parfaitement adapté à tous vos besoins !

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 290

Matière du manche : Synthétique

Type de lame : Lisse

Taille de la lame (en cm) : 165

Gamme : Wasabi Black

Informations Logistiques :

Largeur : 350 mm

Profondeur : 70 mm

Hauteur : 20 mm