Couteau à Jambon et Saumon Profi Line - Lame 30 cm HN844328





Ce Couteau à Jambon et Saumon Profi Line est doté d'une Lame de 30 cm conçue en acier X50CrMoV15. Il permet une excellente coupe et est facile à aiguiser. Par ailleurs, il est très résistant à la corrosion. Ce couteau à jambon et à saumon en partie flexible de la gamme Profi Line dispose d'une épaisseur de 2,6 mm et d'une lame de 300 mm pour une longueur totale de 430 mm.

Caractéristiques Produit:

Longueur (mm): 430 Poids (kg): 0.17 Taille de la lame (en cm): 30

Informations Logistiques:

Largeur : 90 mm Profondeur : 480 mm Hauteur : 20 mm

