

Couteau à Saumon Lame Alvéolée Flexible 30,5 cm GEC664



Ce Couteau à Saumon de la marque Suisse Victorinox est doté d'une lame de 30,5 cm en acier inoxydable à haute teneur en carbone avec un manche noir en élastomère. Idéal pour les professionnels de la restauration, sa longueur totale est de 355 mm.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 305

Poids (kg) : 0.1

Matière du manche : Nylon

Type de lame : Alvéolée

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Taille de la lame (en cm) : 30.5

Gamme : Brasserie

Type de Tissu : Nylon

Informations Logistiques :

Largeur : 450 mm

Profondeur : 50 mm

Hauteur : 20 mm