

Couteau À Trancher À Lame Dentée - L 255 mm

GEL110



Ce **Couteau à Trancher à Lame Dentée** est un couteau professionnel de haute qualité avec une lame en acier inoxydable et un manche en nylon confortable. Il a une longueur de 255mm. Idéal pour les professionnels de la cuisine.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 255	Poids (kg) : 0.15	Matière du manche : Nylon
Type de lame : Dentée	Passage au Lave-vaisselle : Oui	Taille de la lame (en cm) : 25

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------