Couteau De Cuisinier - Gamme 1905 - L 215mm GEDL319





Ce Couteau De Cuisinier - Gamme 1905 possède des anneaux d'acier symétriques qui sont inextricablement liés au manche moulé, ce qui en fait l'un des couteaux les plus solides du marché. La lame est fabriquée en acier inoxydable Allemand de haute qualité et est idéale pour les professionnels de la cuisine.

Caractéristiques Produit:

Longueur (mm) : 210 Poids (kg) : 0.44 Pays de Fabrication : Allemagne

Type de manche : Moulé Matière du manche : Acier Type de lame : Forgée

Passage au Lave-vaisselle : Non Taille de la lame (en cm) : 21 Gamme : 1905

Informations Logistiques:

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

