

# Couteau à découper lame 20 cm

## CAM14

# MASAHIRO



Couteau à découper sélectionné par l'équipe FourniResto pour sa qualité approuvée. Il provient de la marque Masahiro, marque **Japonaise** fabriquant des couteaux de qualité. Conçu pour un usage par des **droitiers**, il est très tranchant, sa lame étant en acier inox enrichie avec 0,9% de carbone. Manche en POM avec 3 rivets.

### Caractéristiques Produit :

|                                |                             |                                 |
|--------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Longueur (mm) : 337            | Pays de Fabrication : Chine | Type de manche : Riveté         |
| Matière du manche : POM        | Type de lame : Forgée       | Passage au Lave-vaisselle : Non |
| Taille de la lame (en cm) : 20 | Gamme : Masahiro            | Type d'Inox : MBS-26            |

### Informations Logistiques :

|                  |                    |                 |
|------------------|--------------------|-----------------|
| Largeur : 410 mm | Profondeur : 30 mm | Hauteur : 90 mm |
|------------------|--------------------|-----------------|