

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-vaiselle : Non	Taille de la lame (en cm) : 21	Gamme : 1905

Informations Logistiques :

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