

Couteau à Fromage à Pâte Mi-molle Manche Décalé 22 cm

GEFS732



Découvrez le Couteau à Fromage à Pâte Mi-molle Manche Décalé 22 cm, l'outil indispensable pour les professionnels de la cuisine. Avec ses dimensions parfaites de 220 mm de longueur et une lame de 22 cm, il est idéal pour trancher vos fromages à pâte mi-molle avec précision. Son manche en plastique vous assure une prise en main confortable et sécurisée, tandis que sa compatibilité avec le lave-vaisselle facilite son entretien. Ne passez pas à côté de cet équipement de qualité pour sublimer vos préparations fromagères !

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 220

Matière du manche : Plastique

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Taille de la lame (en cm) : 22

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm