

Couteau à Trancher à Lame Dentée 305 mm GEC683



Découvrez notre Couteau à Trancher à Lame Dentée 305 mm, l'outil parfait pour couper avec précision et rapidité. Avec un poids de seulement 0.15 kg, il est léger et maniable, idéal pour les professionnels de la cuisine. Son manche en nylon assure une prise en main confortable, tandis que sa lame dentée de 30.5 cm permet une découpe efficace. De plus, ce couteau passe au lave-vaisselle pour un nettoyage facile après chaque utilisation. Offrez-vous un outil de qualité qui simplifiera vos tâches culinaires au quotidien !

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 432

Poids (kg) : 0.15

Matière du manche : Nylon

Type de lame : Dentée

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Taille de la lame (en cm) : 30.5

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm