

Couteau à Saumon lame Alvéolée Flexible 30,5 cm

GEC664



Ce Couteau à Saumon de la marque Suisse Victorinox est doté d'une lame de 30,5 cm en acier inoxydable à haute teneur en carbone avec un manche noir en élastomère. Idéal pour les professionnels de la restauration, sa longueur totale est de 355 mm.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 305	Poids (kg) : 0.1	Matière du manche : Nylon
Type de lame : Alvéolée	Passage au Lave-vaisselle : Oui	Taille de la lame (en cm) : 30.5
Gamme : Brasserie	Type de Tissu : Nylon	

Informations Logistiques :

Largeur : 450 mm	Profondeur : 50 mm	Hauteur : 20 mm
------------------	--------------------	-----------------