

Couteau de Cuisinier Pro Dynamic HACCP Jaune - 255mm GEDL360



DICK
Traditionsmarke der Profis

Ce **Couteau De Cuisinier Pro Dynamic HACCP Jaune** est un couteau de haute qualité conçu pour être utilisé dans n'importe quelle cuisine. Il a une longueur de 260 mm, une lame en acier inoxydable de fabrication allemande et un manche en plastique durable.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 260

Poids (kg) : 0.23

Matière du manche : Plastique

Type de lame : Lisse

Taille de la lame (en cm) : 26

Informations Logistiques :

Largeur : 470 mm

Profondeur : 80 mm

Hauteur : 30 mm