

Couteau Tout Usage Denté Prodynamic HACCP - 255mm

GEDL377



 **DICK**
Traditionsmarke der Profis

Ce Couteau Tout Usage Denté Prodynamic HACCP de 255 mm possède une lame en acier inoxydable de haute qualité et un manche en plastique durable. Il est conçu pour être utilisé dans une cuisine professionnelle.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 250

Poids (kg) : 0.15

Matière du manche : Plastique

Type de lame : Dentée

Taille de la lame (en cm) : 25

Informations Logistiques :

Largeur : 80 mm

Profondeur : 450 mm

Hauteur : 30 mm