Couteau de Chef Profi Line - Lame 20 cm HN844212





Ce Couteau de Cuisine Profi Line avec Lame de 20 cm est conçu en acier X50CrMoV15. Il permet une excellente coupe et est facile à aiguiser. Par ailleurs, il est très résistant à la corrosion. Ce couteau de cuisine de la gamme Profi Line dispose d'une épaisseur de 3,3 mm et d'une lame de 200 mm pour une longueur totale de 335 mm.

Caractéristiques Produit:

Longueur (mm) : 335 Poids (kg) : 0.22 Matière du manche : PP

Type de lame : Forgée Taille de la lame (en cm) : 20 Gamme : Profi Line

Épaisseur (mm) : 3.3 Type d'Inox : Acier X50CrMoV15

Informations Logistiques:

Largeur : 100 mm Profondeur : 30 mm Hauteur : 450 mm

