

Couteau à Jambon et Saumon Profi Line - Lame 30 cm

HN844328



Ce **Couteau à Jambon et Saumon Profi Line** est doté d'une **Lame de 30 cm** conçue en acier X50CrMoV15. Il permet une excellente coupe et est facile à aiguiser. Par ailleurs, il est très résistant à la corrosion. Ce couteau à jambon et à saumon en partie flexible de la gamme Profi Line dispose d'une épaisseur de 2,6 mm et d'une lame de 300 mm pour une longueur totale de 430 mm.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 430

Poids (kg) : 0.17

Taille de la lame (en cm) : 30

Informations Logistiques :

Largeur : 90 mm

Profondeur : 480 mm

Hauteur : 20 mm