

# Couteau à Pain Kitchen Line - Lame 23 cm

## HN781333



Ce **Couteau à Pain Kitchen Line** est doté d'une **Lame de 23 cm** conçue en acier inoxydable avec manche en plastique POM noir. Très résistant à la corrosion, il reste aiguisé très longtemps. La forme de son manche évite que de la nourriture se glisse entre la lame et le manche. Idéal pour les professionnels de la restauration.

### Caractéristiques Produit :

|                                |                       |                         |
|--------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Longueur (mm) : 335            | Poids (kg) : 0.24     | Type de manche : Riveté |
| Matière du manche : POM        | Type de lame : Dentée | Mitres : Carrée         |
| Taille de la lame (en cm) : 21 | Gamme : Kitchen Line  | Épaisseur (mm) : 3.3    |

### Informations Logistiques :

|                 |                     |                 |
|-----------------|---------------------|-----------------|
| Largeur : 80 mm | Profondeur : 400 mm | Hauteur : 20 mm |
|-----------------|---------------------|-----------------|