



Dieses Kochmesser mit Holzgriff hat eine 20 cm lange Klinge. Ideal für Profis in der Gastronomie, es ist aus kohlenstoffverstärktem Stahl gefertigt. Es wird von der Marke Wüsthof angeboten.

Produkteigenschaften:

Länge (mm): 200 Gewicht (kg): 0.24 Ärmeltyp: nieten

Griffmaterial: trinken Art der Klinge: geschmiedet Klingenlänge (in cm): 20.5

Informations Logistiques:

Largeur : 360 mm Profondeur : 80 mm Hauteur : 20 mm

