

# Couteau à Découper Série 7 - Lame 20 cm

## GECF843



Ce **Couteau à Découper Série 7** est doté d'une lame de 180 mm de longueur. Il est doté d'un manche ergonomique en micarta pour offrir une excellente adhérence. Idéal pour les professionnels de la restauration.

### Caractéristiques Produit :

|                                |                          |                                 |
|--------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| Longueur (mm) : 205            | Poids (kg) : 0.19        | Type de manche : Riveté         |
| Matière du manche : Inox       | Type de lame : Damas     | Passage au Lave-vaisselle : Non |
| Taille de la lame (en cm) : 20 | Type d'Inox : Acier VG10 |                                 |

### Informations Logistiques :

|                  |                    |                 |
|------------------|--------------------|-----------------|
| Largeur : 400 mm | Profondeur : 90 mm | Hauteur : 20 mm |
|------------------|--------------------|-----------------|