

# Couteau De Cuisinier - Gamme 1905 - L 215mm

GEDL319



# DICK

Traditionsmarke der Profis

Ce **Couteau De Cuisinier - Gamme 1905** possède des anneaux d'acier symétriques qui sont inextricablement liés au manche moulé, ce qui en fait l'un des couteaux les plus solides du marché. La **lame est fabriquée en acier inoxydable Allemand de haute qualité** et est idéale pour les professionnels de la cuisine.

## Caractéristiques Produit :

|                                 |                                |                                 |
|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Longueur (mm) : 210             | Poids (kg) : 0.44              | Pays de Fabrication : Allemagne |
| Type de manche : Moulé          | Matière du manche : Acier      | Type de lame : Forcée           |
| Passage au Lave-vaisselle : Non | Taille de la lame (en cm) : 21 | Gamme : 1905                    |

## Informations Logistiques :

|                |                   |                |
|----------------|-------------------|----------------|
| Largeur : 0 mm | Profondeur : 0 mm | Hauteur : 0 mm |
|----------------|-------------------|----------------|