

Couteau de Cuisinier Pro Dynamic HACCP Vert - L

255mm
GEDL366



DICK

Traditionsmarke der Profis

Ce **Couteau De Cuisinier Pro Dynamic HACCP Vert** est un couteau de haute qualité conçu pour être utilisé dans une cuisine professionnelle. Il est doté d'une lame de qualité et d'un manche solide, codé par couleur et hygiénique pour éviter la contamination des aliments.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 260

Poids (kg) : 0.23

Matière du manche : Plastique

Type de lame : Lisse

Taille de la lame (en cm) : 26

Informations Logistiques :

Largeur : 480 mm

Profondeur : 80 mm

Hauteur : 30 mm