

# Couteau À Trancher À Lame Dentée - L 255 mm

GEL110



Ce **Couteau à Trancher à Lame Dentée** est un couteau professionnel de haute qualité avec une lame en acier inoxydable et un manche en nylon confortable. Il a une longueur de 255mm. Idéal pour les professionnels de la cuisine.

## Caractéristiques Produit :

|                       |                                 |                                |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Longueur (mm) : 255   | Poids (kg) : 0.15               | Matière du manche : Nylon      |
| Type de lame : Dentée | Passage au Lave-vaisselle : Oui | Taille de la lame (en cm) : 25 |

## Informations Logistiques :

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