

Couteau À Poisson À Lame Flexible - 205mm

GEL114



VICTORINOX

Ce Couteau À Poisson À Lame Flexible possède une lame en acier inoxydable et un manche en nylon. Il passe au lave-vaisselle et peut être stérilisé jusqu'à 120°C, idéal pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 200

Poids (kg) : 0.08

Matière du manche : Nylon

Type de lame : Lisse

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Taille de la lame (en cm) : 20

Type de Tissu : Nylon

Informations Logistiques :

Largeur : 60 mm

Profondeur : 400 mm

Hauteur : 30 mm