

# Couteau à Gênoise Colour Prof - Lame 25 cm

AS242800

# ARCOS®



Mesurant 25 cm, ce **Couteau à Gênoise Arcos** vous permettra de trancher vos gâteaux, génoises et entremets sans écraser vos préparations, pour des tranches aérées. Ce couteau possède une lame en acier nitrum inox, donnant de la solidité et du tranchant au couteau. Fabriqué en Espagne.

## Caractéristiques Produit :

|                                   |                        |                                  |
|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| Longueur (mm) : 25                | Poids (kg) : 0.23      | Pays de Fabrication : Espagne    |
| Matière du manche : Polypropylène | Type de lame : Crantée | Passage au Lave-vaisselle : Oui  |
| Taille de la lame (en cm) : 25    | Gamme : Colour Prof    | Type d'Inox : Acier Inox Nitrium |

## Informations Logistiques :

|                 |                     |                 |
|-----------------|---------------------|-----------------|
| Largeur : 80 mm | Profondeur : 470 mm | Hauteur : 30 mm |
|-----------------|---------------------|-----------------|