Coupe-Saucisses Manuel
DLMSC

DYNASTEEL
FOOD SERVICE SOLUTIONS

Le **Coupe-Saucisses Manuel** est un outil essentiel pour les professionnels de la restauration exigeant rapidité et précision. Avec sa structure en inox durable et son design compact, ce coupe-saucisses manuel garantit une hygiène irréprochable et se nettoie facilement. Sa légèreté (2,32 kg) et ses dimensions optimisées (330 mm de longueur) le rendent idéal pour une utilisation quotidienne sans effort.

Caractéristiques Produit :

Type de Commande : Manuel	**Longueur (mm) :** 330	**Profondeur (mm) :** 189
Hauteur (mm) : 285	**Poids (kg) :** 2,32	**Matière :** Inox
Couleur : Argent / Inox		

Informations Logistiques :

Largeur : 340 mm	**Profondeur : 170 mm**	**Hauteur : 230 mm**