

Couteau à découper lame 20 cm

CAM14

MASAHIRO



Couteau à découper sélectionné par l'équipe FourniResto pour sa qualité approuvée. Il provient de la marque Masahiro, marque **Japonaise** fabriquant des couteaux de qualité. Conçu pour un usage par des **droitiers**, il est très tranchant, sa lame étant en acier inox enrichie avec 0,9% de carbone. Manche en POM avec 3 rivets.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 337

Pays de Fabrication : Chine

Type de manche : Riveté

Matière du manche : POM

Type de lame : Forcée

Passage au Lave-vaisselle : Non

Taille de la lame (en cm) : 20

Gamme : Masahiro

Type d'Inox : MBS-26

Informations Logistiques :

Largeur : 410 mm

Profondeur : 30 mm

Hauteur : 90 mm