Brotmesser mit sanfter Wellenschliffklinge 24 cm CAM15





Dieses Brotmesser der Marke Masahiro schneidet mühelos durch Ihre Krusten, ohne Ihre Krume zu zerdrücken, für schöne luftige Brote, Brioches und sogar Braten. Hergestellt in Japan. Klinge 24 cm Edelstahl + 0,9% Kohlenstoff. Empfohlene Verwendung für Rechtshänder.

Produkteigenschaften:

Länge (mm): 380 Gewicht (kg): 0.31 Herstellungsland: china

Ärmeltyp : nieten Griffmaterial : pom Art der Klinge : zahnig

Spülmaschine verwenden : nein Klingenlänge (in cm) : 24 Sortiment : masahiro

Edelstahlart: mbs-26

Informations Logistiques:

Largeur: 410 mm Profondeur: 30 mm Hauteur: 90 mm

