

# Couteau à Pain Série 7 - Lame 20 cm GECF842



# VOGUE

Ce **Couteau à pain Série 7 Tsuki** est doté d'une lame de 200 mm de longueur. Il est doté d'un manche ergonomique en micarta pour offrir une excellente adhérence. Idéal pour les professionnels de la restauration.

## Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 200

Poids (kg) : 0.19

Type de manche : Riveté

Matière du manche : Composite

Type de lame : Damas

Passage au Lave-vaisselle : Non

Taille de la lame (en cm) : 20

Type d'Inox : Acier VG10

## Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm