

Couteau à Pain Profi Line - Lame 21,5 cm

HN844298



H E N D I

Tools for Chefs

Ce **Couteau à Pain Profi Line** est doté d'une **Lame de 21,5 cm** conçue en acier X50CrMoV15. Il permet une excellente coupe et est facile à aiguiser. Par ailleurs, il est très résistant à la corrosion. Ce couteau à pain de la gamme Profi Line dispose d'une épaisseur de 2,4 mm et d'une lame de 215 mm pour une longueur totale de 340 mm.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 340

Taille de la lame (en cm) : 21.5

Informations Logistiques :

Largeur : 100 mm

Profondeur : 450 mm

Hauteur : 200 mm