

Couteau de Cuisinier - Lame de 25,5 cm

GEC007



Ce **Couteau de Chef pour Cuisine** est doté d'une **Lame de 25,5 cm** en acier inoxydable avec 3 rivets. Idéal pour les professionnels de la restauration, sa lame mesure 255 mm et son épaisseur est de 2,5 mm.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|----------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Longueur (mm) : 21 | Poids (kg) : 0.24 | Type de manche : Riveté |
| Type de lame : Lisse | Passage au Lave-vaisselle : Oui | Taille de la lame (en cm) : 25.5 |
| Épaisseur (mm) : 2.5 | | |

Informations Logistiques :

| | | |
|-----------------|---------------------|-----------------|
| Largeur : 70 mm | Profondeur : 460 mm | Hauteur : 20 mm |
|-----------------|---------------------|-----------------|