

Cuchillo de carne con mango negro - Hoja dentada de 215 mm - Lote de 12

GEC134



OLYMPIA

Descubre este Cuchillo de Carne Olympia muy afilado gracias a su hoja dentada de acero inoxidable, y fácil de manejar con su mango ergonómico negro remachado. Ideal para profesionales de la restauración, se vende en lotes de 12.

Características del producto:

Longitud (mm) : 215	Peso (kg) : 0.51	Tipo de manga : remachado
Material del mango : plastico	Tipo de hoja : dentada	Pasar por el lavavajillas : no
Tamaño de la hoja (en cm) : 11.5	Tipo de acero inoxidable : acero-inoxidable-18-0	

Informations Logistiques :

Largeur : 70 mm	Profondeur : 240 mm	Hauteur : 40 mm
-----------------	---------------------	-----------------