

Couteau À Désosser - 160mm GEL102



Ce **Couteau à Désosser** a une **longueur de 160mm** avec des lames en acier inoxydable 440a et un manche en nylon avec une dureté Rockwell de 56-58°. Il passe au lave-vaisselle et sa température de stérilisation est de 120°C. Idéal pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 160

Poids (kg) : 0.13

Matière du manche : Nylon

Type de lame : Lisse

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Taille de la lame (en cm) : 15

Informations Logistiques :

Largeur : 370 mm

Profondeur : 500 mm

Hauteur : 50 mm