

Couteau de Cuisinier - Lame de 20,5 cm GEC005



Ce **Couteau de Chef pour Cuisine** est doté d'une **Lame de 20,5 cm** en acier inoxydable avec 3 rivets. Idéal pour les professionnels de la restauration, sa lame mesure 205 mm et son épaisseur est de 2,5 mm.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 17

Poids (kg) : 0.17

Type de manche : Riveté

Type de lame : Lisse

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Taille de la lame (en cm) : 20.5

Épaisseur (mm) : 2.5

Informations Logistiques :

Largeur : 70 mm

Profondeur : 390 mm

Hauteur : 20 mm