

Filetirmesser aus geschmiedetem Seezungenfilet, ideale Klingenlänge 20 cm. AN1020803



Entdecken Sie das ideale Solefiletirmesser der Marke Au Nain. Seine geschmiedete Klinge eignet sich ideal für alle Ihre Schnitte, insbesondere für die von Solefilets. Es hat eine 20 cm lange geschmiedete Klinge aus Edelstahl. Label Esprit de Thiers.



Caractéristiques Produit :

Länge (mm) : 200	Ärmeltyp : nieten	Griffmaterial : abs
Art der Klinge : geschmiedet	Spülmaschine verwenden : ja	Klingenlänge (in cm) : 20

Informations Logistiques :

Largeur : 350 mm	Profondeur : 60 mm	Hauteur : 10 mm
------------------	--------------------	-----------------