

Matériau(x) :

acier inoxydable

Dimensions :

L. 260 mm



Description :

Couteau de cuisine Chef

Manche surmoulé : AVANTAGES PRODUIT : Ces couteaux fabriqués en Allemagne par Giesser Messer, couteliers depuis 1865, allient la tradition et la qualité. - Lames en acier trempé sous vide : améliore la tenue de coupe. - Acier en chrome / molybdène de première qualité. - Manches anti-glisse, non-poreux et stérilisables. - Formes des manches adaptées à chaque type de confort d'utilisation. - Livré sous étui plastique. / La longueur indiquée est celle des lames

Noir

LOGISTIQUES

| | | | | |
|------------------|---------------|----------------------|-----------|--------------|
| Poids net (kg) : | 0,228 | Pièces par paquet : | 1 | |
| Poids Brut(kg): | 0,254 | Paquets par carton : | 1 | |
| Dimensions (cm) | Hauteur | Largeur | Longueur | Volume (dm3) |
| | 1,6 | 8,5 | 41,2 | |
| Gencod : | 4010303041187 | Pays d'origine: | ALLEMAGNE | |
| Code douane : | 82119200 | | | |