

#### **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			