

Couteau à pain dentelure douce lame 24 cm

CAM15

MASAHIRO



Ce couteau à pain de la marque Masahiro tranchera vos croûtes aisément, et n'écrasera pas vos mies, pour de belles belles aérées de pains, brioches, et même rôtis. Fabrication **Japonaise**. Lame 24 cm acier inox + 0,9% de carbone. Utilisation recommandée pour des **droitiers**.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 380

Poids (kg) : 0.31

Pays de Fabrication : Chine

Type de manche : Riveté

Matière du manche : POM

Type de lame : Dentée

Passage au Lave-vaisselle : Non

Taille de la lame (en cm) : 24

Gamme : Masahiro

Type d'Inox : MBS-26

Informations Logistiques :

Largeur : 410 mm

Profondeur : 30 mm

Hauteur : 90 mm