

Coltello da carne con manico nero - Lama dentata da 215 mm - Lotto di 12 GEC134



OLYMPIA

Scopri questo **Coltello da Carne Olympia** molto affilato grazie alla sua lama dentellata in acciaio inossidabile, e facile da maneggiare con il suo manico ergonomico nero rivettato. Ideale per i professionisti della ristorazione, è venduto in confezioni da 12.

Caratteristiche del prodotto:

Lunghezza (mm) : 215

Peso (kg) : 0.51

Tipo di manica : rivettato

Materiale del manico : plastica

Tipo di lama : dentata

Passaggio in lavastoviglie : non

Dimensione della lama (in cm) : 11.5

Tipo di acciaio inossidabile : acciaio-inox-18-0

Informations Logistiques :

Largeur : 70 mm

Profondeur : 240 mm

Hauteur : 40 mm