

# Coltello da pane con lama seghettata dolce 24 cm

CAM15



# MASAHIRO

Questo coltello da pane del marchio Masahiro taglierà facilmente le vostre croste, senza schiacciare le miglie, per ottenere belle fette di pane, brioche e persino arrostiti. Prodotto **giapponese**. Lama da 24 cm in acciaio inossidabile + 0,9% di carbonio. Utilizzo consigliato per **destro**.

## Caratteristiche del prodotto:

|                                       |                                    |                               |
|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Lunghezza (mm) : 380                  | Peso (kg) : 0.31                   | Paese di fabbricazione : cina |
| Tipo di manica : rivettato            | Materiale del manico : pomme       | Tipo di lama : dentata        |
| Passaggio in lavastoviglie : non      | Dimensione della lama (in cm) : 24 | Gamma : masahiro              |
| Tipo di acciaio inossidabile : mbs-26 |                                    |                               |

## Informations Logistiques :

|                  |                    |                 |
|------------------|--------------------|-----------------|
| Largeur : 410 mm | Profondeur : 30 mm | Hauteur : 90 mm |
|------------------|--------------------|-----------------|