

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 miglio, per ottenere belle fette di pane, brioche e persino arrosti. Prodotto **giapponese**. Lama da 24 cm in acciaio inossidabile + 0,9% di carbonio. Utilizzo consigliato per **destrorsi**.



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
------------------	--------------------	-----------------