

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 |
|------------------|--------------------|-----------------|