

Couteau de Cuisinier Lame 20 cm

GEC907



Ce **Couteau de Cuisinier à Manche en Bois** est doté d'une **lame de 20 cm**. Idéal pour les professionnels de la restauration, il est conçu en Acier renforcé au carbone. Il est proposé par la marque Wüsthof.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|--------------------------|-----------------------|----------------------------------|
| Longueur (mm) : 200 | Poids (kg) : 0.24 | Type de manche : Riveté |
| Matière du manche : Bois | Type de lame : Forgée | Taille de la lame (en cm) : 20.5 |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|--------------------|-----------------|
| Largeur : 360 mm | Profondeur : 80 mm | Hauteur : 20 mm |
|------------------|--------------------|-----------------|