

Raclettemesser

TRCAR01

 **Louis Tellier**[®]
L'outil des Chefs depuis 1947



Dieses **Raclette-Messer** hat eine glatte Seite zum Schaben des Käses und eine mikroverzahnte Seite zum Schneiden. Die Klinge ist aus gehärtetem Edelstahl, der Griff aus lackiertem Holz und die Nieten aus Messing.

Produkteigenschaften:

Länge (mm) : 240

Tiefe (mm) : 45

Höhe (mm) : 15

Stoff : stahl

Informations Logistiques :

Largeur : 80 mm

Profondeur : 260 mm

Hauteur : 30 mm