

Broodmes met zachte karteling en een lemmet van 24 cm

CAM15



MASAHIRO

Dit broodmes van het merk Masahiro snijdt gemakkelijk door uw korst en plet uw kruimels niet, voor mooie luchtige broden, brioches en zelfs gebraden gerechten. Gemaakt in Japan. Lemmet van 24 cm roestvrij staal + 0,9% koolstof. Aanbevolen voor rechtshandigen.

Productkenmerken:

Lengte (mm) : 380	Gewicht (kg) : 0.31	Land van fabricage : china
Soort mouw : riveted	Handvatmateriaal : pom	Type van mes : getand
Doorgang in de vaatwasser : nee	Lengte van het mes (in cm) : 24	Gamme : masahiro
Type roestvrij staal : mbs-26		

Informations Logistiques :

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