

Brotmesser mit sanfter Wellenschliffklinge 24 cm

CAM15



MASAHIRO

Dieses Brotmesser der Marke Masahiro schneidet mühelos durch Ihre Krusten, ohne Ihre Krume zu zerdrücken, für schöne luftige Brote, Brioches und sogar Braten. Hergestellt in Japan. Klinge 24 cm Edelstahl + 0,9% Kohlenstoff. Empfohlene Verwendung für Rechtshänder.

Produkteigenschaften:

Länge (mm) : 380

Gewicht (kg) : 0.31

Herstellungsland : china

Ärmeltyp : nieten

Griffmaterial : pom

Art der Klinge : zahnig

Spülmaschine verwenden : nein

Klingenlänge (in cm) : 24

Sortiment : masahiro

Edelstahlart : mbs-26

Informations Logistiques :

Largeur : 410 mm

Profondeur : 30 mm

Hauteur : 90 mm