

# Couteau à Pain Wasabi Black 23 cm

## KI6723B



Le **Couteau à Pain Wasabi Black 23 cm** : découpez avec précision et facilité grâce à sa lame de 23 cm. Sa gamme Wasabi Black offre un design épuré et moderne. Idéal pour les professionnels de la cuisine. Optez pour le couteau à pain Wasabi Black 23 cm : une longueur de 355 mm et une lame de 23 cm pour des découpes parfaites. Faites confiance à la gamme Wasabi Black, réputée pour sa qualité et son élégance, et offrez-vous un outil essentiel pour tous les chefs professionnels. Découvrez le couteau à pain Wasabi Black 23 cm : son design raffiné et ses dimensions optimales (355 mm de longueur et une lame de 23 cm) en font l'allié idéal des chefs professionnels. Faites-vous confiance à la gamme Wasabi Black, synonyme de performance et de fiabilité.

### Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 355

Pays de Fabrication : Japon

Taille de la lame (en cm) : 23

Gamme : Wasabi Black

### Informations Logistiques :

Largeur : 410 mm

Profondeur : 70 mm

Hauteur : 20 mm