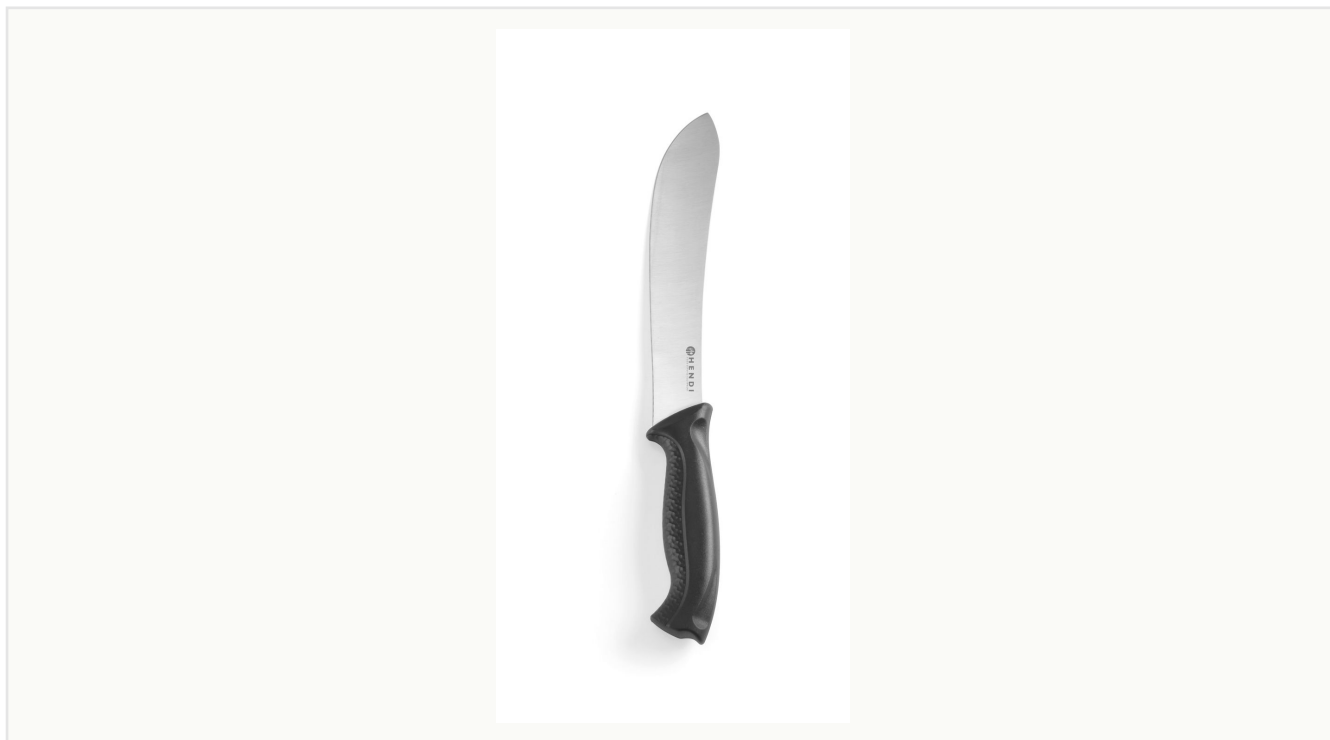


Couteau de boucher manche noir, dim. 250mm

HENDI · Réf. 844410



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Matériau	PP (Polypropylene), Stainless steel
Series	Black - universal
Thickness (mm)	2.50
Poids	0.11 kg
Dimensions	Dimensions (L×l×H mm): 380×25×40 ; Handle length (mm): 130 ; Blade length (mm): 250

DESCRIPTION

Couteau de boucherie professionnel, lame 250mm, manche noir. Côté équipement, on retrouve : Lame 250mm, manche noir. Idéal pour : Boucherie, cuisines professionnelles. Conseil d'utilisation : Aiguiser régulièrement. Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP. Longueur de la lame : 250 mm
Longueur du couteau : 380 mm