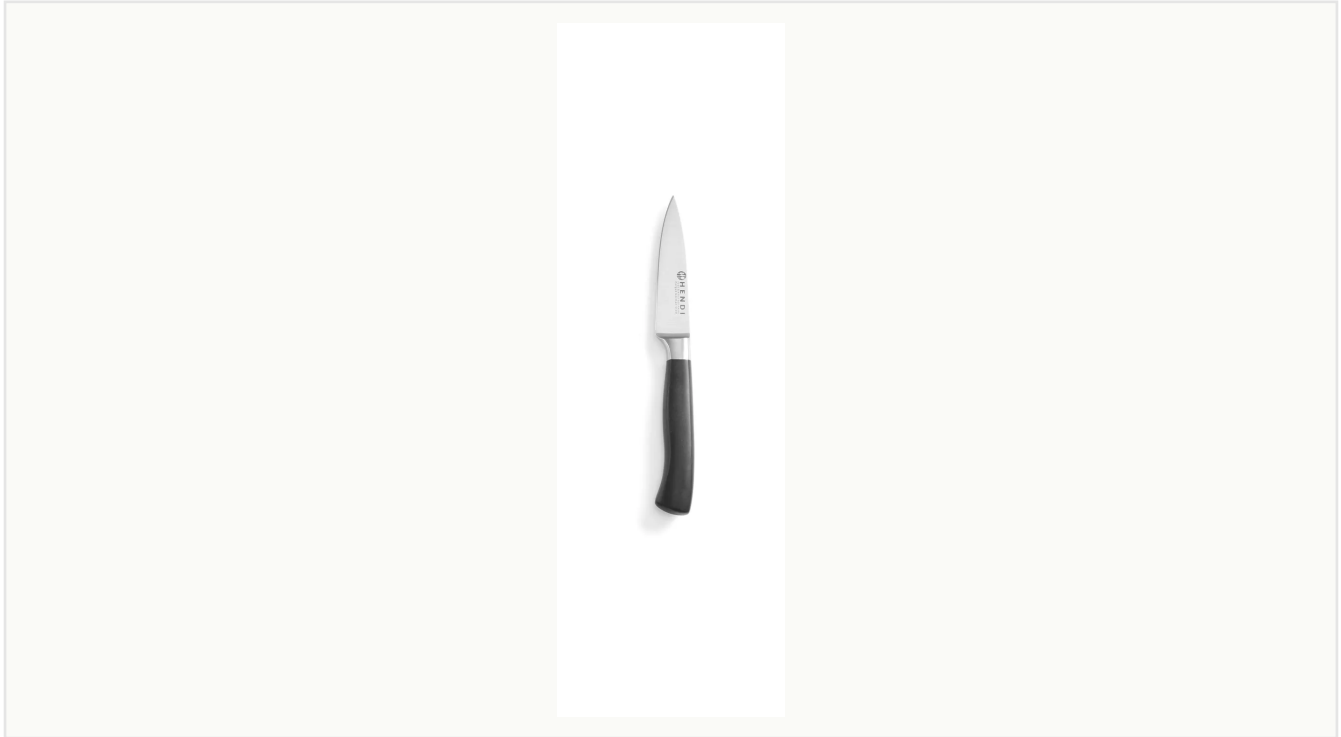


Couteau éplucheur manche forgé 90/195mm

HENDI · Réf. 844236



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Matériau	POM (Polyoxymethylene), X50CrMoV15 Stainless steel
Series	Knives Profi Line
Product Line	Profi Line
Colour	Black
Thickness (mm)	1.90
Bilateral display	No
Poids	0.06 kg
Dimensions	Dimensions (L×l×H mm): 198×20×25 ; Handle length (mm): 105 ; Blade length (mm): 88

DESCRIPTION

Économe haut de gamme, manche forgé, lame 90mm. Côté équipement, on retrouve : Lame 90mm, longueur totale 195mm, manche forgé. Idéal pour : Cuisines professionnelles. Conseil d'utilisation : Manche forgé = meilleure durabilité. Couteaux forgés à chaud à partir d'un seul flan en acier inoxydable allemand à haute teneur en carbone. L'acier garantit les suivantes: La poignée combine équilibre, sécurité, poids et contrôle avec un look exclusif. Il est tranchant comme un rasoir avec un tranchant durable le tranchant est facilement restaurable il a une haute résistance aux taches