

Lame 300, dentelé



Description

Couteau à charcuterie Ø 300 mm à lame dentelée en acier inoxydable chromé dur – pour la charcuterie, le pain et la charcuterie en tranches, avec une coupe nette et régulière. Performance de coupe durable pour les boucheries, les comptoirs de charcuterie et les entreprises de restauration en fonctionnement continu.

Caractéristiques

• Diamètre de la lame :	300 mm
• Modèle de lame :	Ondulé
• Conçu pour :	Charcuterie
• Matériau :	Acier inoxydable Chromé dur
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 300 x P 300 x H 23 mm
• Poids :	2,1 kg