MASAHIRO



Couteau à découper sélectionné par l'équipe FourniResto pour sa qualité approuvée. Il provient de la marque Masahiro, marque **Japonaise** fabriquant des couteaux de qualité. Conçu pour un usage par des **droitiers**, il est très tranchant, sa lame étant en acier inox enrichie avec 0,9% de carbone. Manche en POM avec 3 rivets.

Caractéristiques Produit:

Longueur (mm): 337 Pays de Fabrication: Chine Type de manche: Riveté

Matière du manche : POM Type de lame : Forgée Passage au Lave-vaisselle : Non

Taille de la lame (en cm) : 20 Gamme : Masahiro Type d'Inox : MBS-26

Informations Logistiques:

Largeur : 410 mm Profondeur : 30 mm Hauteur : 90 mm

