



Ce couteau à pain de la marque Masahiro tranchera vos croûtes aisément, et n'écrasera pas vos mies, pour de belles belles aérées de pains, brioches, et même rôtis. Fabrication **Japonaise**. Lame 24 cm acier inox + 0,9% de carbone. Utilisation recommandée pour des **droitiers**.

Caractéristiques Produit:

Longueur (mm): 380 Poids (kg): 0.31 Pays de Fabrication: Chine

Type de manche : Riveté Matière du manche : POM Type de lame : Dentée

Passage au Lave-vaisselle : Non Taille de la lame (en cm) : 24 Gamme : Masahiro

Type d'Inox : MBS-26

Informations Logistiques :

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

