



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence: 41002517BL

Couteau à pain : Safran Modèle : 20 cm. taille : Acier inoxydable lame : Polyoxyméthylène Manche : Noir



cofan

### Couteau à pain professionnel de haute qualité.

Lame en acier inoxydable de très bonne qualité, d'une longueur de 20 cm.

Il a un bord ondulé et un manche noir en POM (polyoxyméthylène), ce matériau le rend très résistant aux produits chimiques et aux températures extrêmes.

Il a une finition mate et polie.

Il s'agit d'un produit de haute résistance et de durabilité dans la coupe.

Il est conditionné dans un seul blister.

Le couteau à pain est fabriqué dans la province d'Albacete.