

Fusil À Aiguiser Diamanté 255mm GEDN930



wÜSTHOF

Ce **Fusil À Aiguiser Diamanté 255mm en acier** est considéré comme le meilleur au monde par de nombreux grands chefs. Il subit pas moins de 38 opérations pour devenir un couteau de la plus haute qualité. Idéal pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 260

Matière : Acier

Taille de la lame (en cm) : 26

Informations Logistiques :

Largeur : 70 mm

Profondeur : 450 mm

Hauteur : 30 mm