



Couteau à poisson pour restauration - Ventotene h34236

Lot de 12 couteaux à poisson idéal pour les restaurants et les hôtels. Couteaux réalisés en acier poli 18/10, d'une épaisseur de 4 mm.

Un couteau à poisson idéal pour les restaurants et les salles à manger d'hôtels qui souhaitent disposer d'un set de couverts complet pour chaque plat.

Le couteau est fabriqué en acier 18/10 avec une épaisseur de 4 mm et une longueur de 193 mm.

Des couverts d'inspiration classique qui, grâce à leurs proportions harmonieuses, s'adaptent à tous les styles de table.

Caractéristiques techniques :

- Couteau à poisson
- Matériau : acier 18/10 (AISI304)
- Finition : polie
- Épaisseur : 4 mm
- Longueur : 193 mm
- Vendu par lot de 12 pièces

*L'image n'a qu'une valeur indicative.

INFORMATIONS

Couteau à poisson pour restauration - Ventotene h34236



Couteau poisson

193 mm 
HOLITY.COM