

FB264-20 - Couteau à pain 20 Cm Sabatier



Description

- Permet de trancher le pain et les brioches
- Excellente prise en main
- Manche POM mitre et 3 rivets

Le couteau à pain Sabatier dispose d'une lame dentelée de 20 cm. Les dents permettent de couper des tranches de pain facilement et sans écraser ce dernier.

Ce couteau dispose d'un manche POM mitre et 3 rivets en aluminium ce qui assure sa résistance sur le long terme.

La marque Fischer Bargoin propose des couteaux de qualité professionnelle 100% français.

Caractéristiques techniques