

Fileointiveitsi, jossa on taottu siipikarvalaatuinen terä,
ideaali 20 cm terä.
AN1020803



Tutustu Au Nain -merkin ihanteelliseen Sole Filet -veitsiin. Sen takomaterä on ihanteellinen kaikkiin leikkauksiin, erityisesti solefileiden leikkaamiseen. Siinä on 20 cm:n takomaterä ruostumatonta terästä. Label Esprit de Thiers.



Tuotteen ominaisuudet:

Pituus (mm) : 200	Hihan tyyppi : riveteerattu	Matière du manche : abs
Terätyyppi : kuuma	Astianpesukoneessa : kyllä	Terän koko (cm) : 20

Informations Logistiques :

Largeur : 350 mm	Profondeur : 60 mm	Hauteur : 10 mm
------------------	--------------------	-----------------