

# Brotmesser mit sanfter Wellenschliffklinge 24 cm

CAM15



# MASAHIRO

Dieses Brotmesser der Marke Masahiro schneidet mühelos durch Ihre Krusten, ohne Ihre Krume zu zerdrücken, für schöne luftige Brote, Brioches und sogar Braten. Hergestellt in Japan. Klinge 24 cm Edelstahl + 0,9% Kohlenstoff. Empfohlene Verwendung für Rechtshänder.

## Produkteigenschaften:

|                               |                           |                          |
|-------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Länge (mm) : 380              | Gewicht (kg) : 0.31       | Herstellungsland : china |
| Ärmeltyp : nieten             | Griffmaterial : pom       | Art der Klinge : zahnig  |
| Spülmaschine verwenden : nein | Klingenlänge (in cm) : 24 | Sortiment : masahiro     |
| Edelstahlart : mbs-26         |                           |                          |

## Informations Logistiques :

|                  |                    |                 |
|------------------|--------------------|-----------------|
| Largeur : 410 mm | Profondeur : 30 mm | Hauteur : 90 mm |
|------------------|--------------------|-----------------|