

Couteau désosseur 150 mm, forgé code: 783771

Lame en acier allemand avec une dureté de 56 HRC.
Série de couteaux forgés classiques, fabriqués à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable.
Son design bien équilibré garantit une maîtrise stable et précise.
Mitre arrondie.
Manche en POM durable.
Trois rivets en acier inoxydable fixent solidement le manche à la lame.

Un design classique, idéal pour les cuisines ouvertes et la présentation de buffets. Lame fine avec un bord lisse.
La pointe acérée garantit une coupe précise près des os et des articulations.
Conçu pour les tâches de découpage, de filetage, de désossage et de portionnement.
Convient pour la viande et la volaille.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	160
Couleur	Noir
Longueur manche (mm)	112
Largeur (mm)	272
Profondeur (mm)	27
Hauteur (mm)	15

Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Convient à	Contact alimentaire
Épaisseur (mm)	2

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369783771
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	24

Quantité par paquet intérieur	12
Pays d'origine	Chine
Quantité d'emballage GS1	1