

Couteau à découper 200 mm, forgé code: 783818

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 longue et étroite conçue pour des tâches de tranchage et de découpage en douceur.
Conçu pour découper, fileter, et portionner les viandes cuites.
Convient pour les rôtis, le jambon, la volaille et d'autres grosses pièces de viande.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	200
Couleur	Noir
Longueur manche (mm)	104
Largeur (mm)	326
Profondeur (mm)	31
Hauteur (mm)	16

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369783818
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	24

Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Convient à	Contact alimentaire
Épaisseur (mm)	2.4

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