

Couteau à tomate 130 mm, forgé code: 783849

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. Longue lame droite avec un bord dentelé et une pointe effilée.

Conçu pour trancher les fruits et légumes tendres.

Convient pour les tomates, les agrumes, les kiwis et autres fruits tendres.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	128
Couleur	Noir
Longueur manche (mm)	96
Largeur (mm)	240
Profondeur (mm)	19
Hauteur (mm)	12

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369783849
Code Intrastat	82119200
Quantité par paquet intérieur	12

Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Convient à	Contact alimentaire
Épaisseur (mm)	1.7

Pays d'origine	Chine
Quantité d'emballage GS1	1