

Couteau à pain, 200 mm, HACCP code: 845219

Lame en acier allemand d'une dureté de 56 HRC, garantissant une coupe fiable et une longue tenue de tranchant.

Conçu pour permettre une préparation hygiénique des aliments et réduire les risques de contamination croisée.

Les manches à code couleur sont conformes aux normes HACCP et aux réglementations relatives à la sécurité alimentaire.

Construction légère.

Manche résistant aux huiles, aux graisses, aux détergents et aux produits chimiques courants utilisés en cuisine. Lame longue avec un bord dentelé.

Conçu pour trancher le pain et les produits de boulangerie. Convient pour le pain croustillant, les baguettes, les gâteaux et les pâtisseries.

Le manche en TPV moulé par injection offre un toucher ergonomique plus souple et plus adhérent, ainsi qu'une meilleure résistance à la chaleur et aux variations de température.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	208
Couleur	Blanc
Longueur manche (mm)	143
Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Largeur (mm)	340
Profondeur (mm)	41
Hauteur (mm)	22

Type d'emballage	Blister
Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire
Epaisseur (mm)	0.9

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369845219
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	48

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