

## Couteau à pâtisserie, 250 mm, universel code: 845233

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

Construction légère.

Manche résistant aux huiles, aux graisses, aux détergents et aux produits chimiques courants utilisés en cuisine. Lame de longueur moyenne et large, dotée d'un tranchant dentelé.

Conçu pour couper des gâteaux, des pâtisseries, des couches de génoises et des produits de boulangerie.

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.

-  Le tranchant dentelé permet de découper proprement à travers les produits de boulangerie délicats.
-  Le manche antibactérien garantit une utilisation hygiénique et fiable en cuisine.
-  Sa conception légère permet de réduire la fatigue lors d'une utilisation quotidienne.
-  La dureté de la lame HRC 56 équilibre tranchant et résistance.



| Code   | Thickness | blade length | length (W) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 845233 | 2.4       | 250          | 383        |