

Couteau à pâtisserie, 250 mm, HACCP code: 845257

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 de longueur moyenne et large, dotée d'un tranchant dentelé. Conçu pour découper les gâteaux, les pâtisseries, les couches de génoise et les produits de boulangerie.

Manche en TPV moulé par injection, offrant un toucher doux et adhérent pour une prise en main sûre dans des conditions de travail humides.

Meilleure résistance aux variations de température que de nombreux plastiques classiques.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	250
Couleur	Violet
Longueur manche (mm)	143
Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Largeur (mm)	383
Profondeur (mm)	43
Hauteur (mm)	21

Type d'emballage	Blister
Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire
Epaisseur (mm)	2.4

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369845257
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	48

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