

Couteau de chef, 200 mm, HACCP code: 845394

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. Large lame avec un tranchant légèrement courbé.

Conçu pour hacher, trancher, couper en dés et émincer.

Convient pour les légumes, les herbes, les fruits, la viande et le poisson.

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)	205
Couleur	Jaune
Longueur manche (mm)	143
Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Largeur (mm)	335
Profondeur (mm)	55
Hauteur (mm)	21

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369845394
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	48

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

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