

Couteau de chef, 250mm, HACCP code: 845448

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.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	252
Couleur	Jaune
Longueur manche (mm)	143
Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Largeur (mm)	383
Profondeur (mm)	58
Hauteur (mm)	21

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369845448
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	48

Type d'emballage	Blister
Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire
Epaisseur (mm)	2.5

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