

Couteau de boucher, 200 mm, HACCP code: 845479

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 droite.

Conçu pour parer, trancher et transformer la viande.

Convient pour le bœuf, le porc, la volaille et d'autres grandes pièces de viande.

Poignée injectée en TPV avec une sensation ergonomique plus douce et plus adhérente, et une meilleure résistance à la chaleur et aux changements de température.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	195
Couleur	Jaune
Longueur manche (mm)	148
Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Largeur (mm)	331
Profondeur (mm)	45
Hauteur (mm)	22

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369845479
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	48

Type d'emballage	Blister
Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire
Epaisseur (mm)	2.9

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