

Couteau de boucher, 250 mm, HACCP code: 845509

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 longue et droite.

Conçu pour couper, tailler, trancher et travailler de grandes pièces de viande.

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

Poignée en TPV moulé par injection offrant 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)	250
Couleur	Jaune
Longueur manche (mm)	146
Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Largeur (mm)	381
Profondeur (mm)	45
Hauteur (mm)	22

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369845509
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