

Couperet, 180 mm, HACCP code: 845530

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 large et résistante.

Conçu pour couper la viande, la volaille, les os et les gros légumes.

Convient aux préparations intensives et au portionnement. Manche en PP moulé par injection, conçue pour une utilisation quotidienne et une grande durabilité.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	173
Couleur	Jaune
Longueur manche (mm)	155
Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Largeur (mm)	327
Profondeur (mm)	91
Hauteur (mm)	23

Type d'emballage	Blister
Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire
Epaisseur (mm)	3.5

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369845530
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	24

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