

Couteau à saumon, 300 mm, HACCP code: 845592

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. Longue lame étroite avec un bord Granton.

Conçu pour les tâches de tranchage fin, de filetage et de portionnement.

Convient pour le saumon, le jambon, et d'autres poissons et viandes délicats.

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)	308
Couleur	Bleu
Longueur manche (mm)	143
Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Largeur (mm)	442
Profondeur (mm)	41
Hauteur (mm)	22

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369845592
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	48

Type d'emballage	Blister
Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire
Epaisseur (mm)	1.5

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