

Couteau à désosser, 130 mm, HACCP code: 845721

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 fine avec une pointe aiguisée.

Conçu pour les tâches de parage, filetage, désossage et portionnement.

Convient pour la viande, la volaille et les coupes précises autour des os et des articulations.

Manche injecté 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)	134
Couleur	Jaune
Longueur manche (mm)	135
Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Largeur (mm)	261
Profondeur (mm)	36
Hauteur (mm)	19

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369845721
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	48

Type d'emballage	Blister
Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire
Épaisseur (mm)	2.8

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