

Couteau à désosser 150 mm, HACCP code: 845783

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 dotée d'une pointe pointue.

Conçu pour découper, fileter, désosser et portionner.

Convient pour la viande et la volaille, et permet une découpe précise autour des os et des articulations.

Manche en TPV moulé par injection, offrant un toucher doux et adhérent pour une prise en main sûre dans des conditions de travail humides.

Meilleure résistance aux variations de température que de nombreux plastiques standards.



CARACTÉRISTIQUES

Réglable	Non
Longueur lame (mm)	159
Couleur	Bleu
Longueur manche (mm)	135
Ne convient pas à	Micro-ondes, Fours, Lave-vaisselle
Largeur (mm)	286
Profondeur (mm)	36
Hauteur (mm)	19

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369845783
Code Intrastat	82119200
Quantité par carton d'exportation	48

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

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