

FICHE TECHNIQUE

COUTEAU DE BOUCHER COULEUR PROF 25 CM

Référence : 096621



CARACTERISTIQUES :

Longueur lame : 250 mm

Largeur lame : 47 mm

Longueur totale : 390 mm

Poids : 0,250 kg

Conception spécialement réalisée pour un travail prolongé. Exclusivement en acier inoxydable NITRUM De très haute tenue. Manche ergonomique révolutionnaire composé d'un noyau dur et entièrement Recouvert d'un caoutchouc antidérapant.

Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basée sur les normes européennes. Fabriqué à Alcabète en Espagne.

Conditionnement : à l'unité

Fabricant/Marque : ARCOS



ARCOS®