

FICHE TECHNIQUE

COUTEAU DE BOUCHER LAME 35 CM SPECIAL HACCP

Référence : 096632



CARACTERISTIQUES :

Matériau : Acier Inoxydable NITRUM® (lame) – Polypropylène Recouvert d'Élastomère (manche)
Dimensions : lame de 35 cm

Conception spécialement réalisé pour un travail prolongé.

Exclusivement en acier inoxydable NITRUM® de très haute tenue.

Le manche de cette série est un manche ERGONOMIQUE REVOLUTIONNAIRE composé d'un noyau dur en Polypropylène (PP) qui est le cœur du manche. Il est recouvert d'un caoutchouc spécial, antidérapant.

IDENTIFICATION DES COULEURS : Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec des clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs basé sur les normes européennes.

Conditionnement : à l'unité

Fabriquant/Marque : ARCOS