

## FICHE TECHNIQUE

### COUTEAU A PAIN Référence : 25700



#### CARACTERISTIQUES :

Longueur lame : 180 mm

Hauteur lame : 28 mm

Poids : 0,080 kg

Matériau lame : acier inoxydable X46Cr13

Dureté lame : 53 Hrc

Tranchant : microdenté

Manche : noir en polypropylène surmoulé

Couteau à pain monté sur une lame inox de 18 cm avec un manche surmoulé.

Précision de la coupe et excellent tranchant.

Couteau à lame longue, rigide, dotée de larges dents demi-lunes très tranchantes.

Permet de trancher de façon nette les belles tourtes, couronnes, miches aux croûtes les plus denses, de même que les brioches ou les pâtés en croûte.

Profond et réalisé sur une lame rigide, ce crantage permet de trancher avec sûreté.

Crantage grandes dents 1/2 lune: 7,3 mm x 2,8 mm.

Garantie lave-vaisselle

Conditionnement : à l'unité

Fabricant : DEGLON