

## FICHE TECHNIQUE

### COUVERTS INOX HAVANE - AMEFA



#### CARACTERISTIQUES :

Référence	Désignation	Taille (mm)	Poids (gr)	Matériau	Epaisseur (mm)
104693	Cuillère à café	135	16	Inox 18/0	2
104697	Cuillère de table	205	60	Inox 18/0	3
104696	Fourchette de table	207	44	Inox 18/0	3
652350	Couteau de table	235	85	Inox 13/0	3

Inox 18/0 : 18 indique le pourcentage de chrome ; il n'y a pas de nickel, mais le produit reste très résistant à la corrosion, c'est l'acier courant utilisé en coutellerie.

Inox 13/0 : 13 indique le pourcentage de chrome ; il n'y a pas de nickel, mais le produit reste résistant à la corrosion. Pour assurer une coupe optimale, les lames des couteaux sont fabriquées avec un type d'acier différent contenant du carbone. Ce type d'acier peut être trempé (renforcé) et aiguisé si nécessaire.

Un avantage qui garantit le tranchant, la flexibilité et la durabilité des lames de couteaux dans le temps

Finition : miroir

Passé au lave vaisselle

Conditionnement : lot de 12

Fabricant : AMEFA

COUZON

**Amefa**  
F R A N C E