

FICHE TECHNIQUE

COUTEAU DESOSSEUR 13 CM SERIE 2900

Référence : 683953



CARACTERISTIQUES :

Longueur lame : 13 cm

Poids : 0,160 kg

Matériau de Lame: Acier Inoxydable NITRUM®

Matériau du manche: Polypropylène coloris rouge

Lame fine avec une courbe caractéristique et un fil lisse. Parfait pour séparer la viande de l'os.

Le manche utilisé dans cette série est un manche ergonomique révolutionnaire, composé de polypropylène injecté, une matière plastique hygiénique offrant une bonne résistance aux chocs, antidérapante et résistante aux températures élevées (120 à 130 ° C). L'union entre le manche et la lame est permanente grâce au processus d'injection avec lequel ils sont joints.

La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments coupés, permettant ainsi un meilleur contrôle hygiéno-sanitaire pour le consommateur, basé sur la réglementation européenne.

Conditionnement : à l'unité

Fabricant/Marque : ARCOS



ARCOS®