

FICHE TECHNIQUE

COUTEAU A PAIN CLASSIC 21 CM Référence : 761911



CARACTERISTIQUES :

Longueur lame : 210 mm
Hauteur lame : 28 mm
Longueur couteau : 340 mm
Epaisseur : 25 mm
Matériau : Acier inoxydable
Degré de dureté : 56-58 HRc
Poids brut: 0, 186 kg

Couteau à pain forgé – mitre carrée assurant la solidité et l'équilibre au couteau.

Manche en POM assemblé par 3 rivets en inox.

Lame forgée dans un acier X45CrMoV15 (0,45% de carbone et 15% de chrome) – bonnes propriétés de coupe et facilités d'affutage



Conditionnement : à l'unité

Fabricant/Marque : LACOR