

# système de protection contre les bactéries



Z.A. La Teillais - Rue Jean-Marie DAVID - BP 94102 - 35741 PACE cedex

Tél : 02 99 85 21 00 – Fax : 02 99 85 21 13

Email : info@comptoir-de-bretagne.com

## FICHE TECHNIQUE

### COUTEAU CUISINE 25 CM 2900 LAME NITRUM MANCHE BLEU

Référence : 762070



#### CARACTERISTIQUES :

Longueur couteau : 385 mm

Longueur lame : 250 mm

Hauteur lame : 50 mm

Epaisseur dos lame : 2,5 mm

Couleur manche : bleu

Poids net : 0,218 kg

Matériau : Acier inoxydable NITRUM

Couteau conçu pour les professionnels en Acier inoxydable NITRUM.

Son processus de fabrication assure une union permanente entre le manche et la lame.

Manche surmoulé ergonomique en polypropylène Copolymère anti-adhérent, très résistant aux coups et au température extrême.

Le manche de couleur permet l'identification du type d'aliments pour lequel il peut être utilisé. Cela permet aussi un contrôle hygiénique et sanitaire parfait, comme spécifié dans la législation. La couleur bleu est dédié aux poissons.

**Bactiproof Silver** : Système de protection contre les bactéries – prévention efficace de la propagation des bactéries pour une hygiène quotidienne améliorée.



Conditionnement : à l'unité sous carte

Fabricant/marque : ARCOS

Made in Spain-Albacete