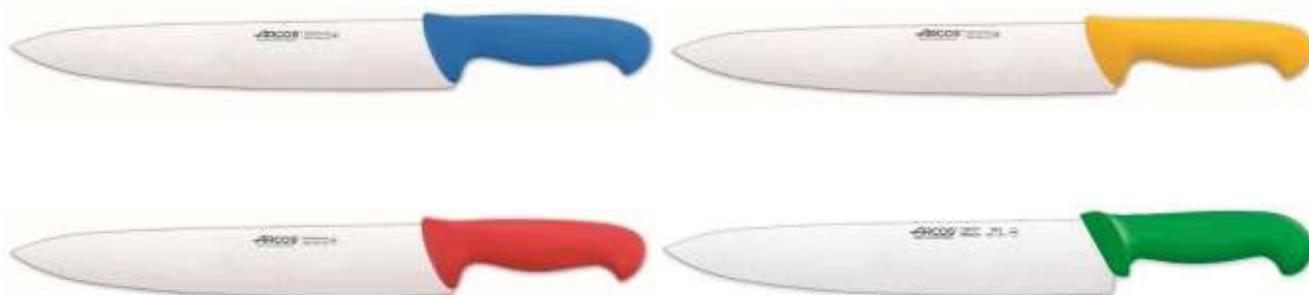


FICHE TECHNIQUE

COUTEAU CUISINE 30 CM « 2900 » MANCHE COULEUR AU CHOIX

Références : 762073 (bleu) 762074 (jaune)

762075 (rouge) 651123 (vert)



CARACTERISTIQUES :

Matériau : Lame en acier inoxydable NITRUM® de très haute tenue (les performances de cet acier sont jusqu'à 40% supérieures à l'acier classique). Le manche polypropylène bénéficie du nouveau traitement antibactérien "Bactiproof Silver". Ce traitement, constitué d'un produit à base d'argent qui est mélangé au plastique du manche avant l'injection, lui confère un taux d'efficacité de 99.99% face à la prolifération des bactéries.

Dimension : Longueur de lame 30 cm

Poids : 0,300 kg

Les couleurs du manche permettent de garantir un plus haut contrôle de l'hygiène alimentaire. Couteau garanti lave-vaisselle.

Conditionnement : à l'unité
Fabricant/Marque : ARCOS

ARCOS