



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Coupe-pâte tout inox**

Code Bobet : **6380**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

- Raclette rigide, droite en acier inoxydable.
- Manipulation facile grâce à une anse en inox.
- Tranchant biseauté.
- Lavage à la main ou lave-vaisselle.

Les coupe-pâte rigides sont utilisés pour couper la pâte à pâtisserie, à pain ou à pizza, et également pour gratter et nettoyer.

DESCRIPTION :

Description du matériel : Acier inoxydable

Dimensions : L 120 x l 120 mm

Epaisseur : 1 mm

Poids : 0.18 kg

UTILISATION / ENTRETIEN :

Utilisation et entretien de l'inox.

L'inox est facile à nettoyer et à garder propre. Un séchage rapide préviendra les taches d'eau.



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Coupe-pâte tout inox

Code BOBET : 6380

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FABRICATION



- Réduction de la consommation d'eau et système de traitement des eaux usées
- Utilisation de LED
- Fournisseur français
- Fabrication française



FIN DE VIE

- Les déchets de production sont triés et recyclés
- Ce produit est recyclable à 100%