



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau à filet de sole**

Code Bobet : **23928**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

Couteau filet de sole noir

DESCRIPTION :

Poids : 0,108 Kg

Longueur lame : 17 cm

Épaisseur dos lame : 1,46 mm

Couleur du manche : noir

- Lame en acier inoxydable de qualité alimentaire. Lame souple à soie plate semelle
- Manche en ABS, assemblage par rivets

UTILISATION :

Lever des filets de poissons

Ce couteau (lame 17 cm) sera parfait pour des poissons allant jusqu'à 1 ou 2 KG. Ensuite le 20 cm (à commander en "divers BOBET") sera plus adapté.

Ce couteau à la lame fine et souple pourra aussi vous aider dans des découpes fines comme le carpaccio, les tomates et le foie gras

NETTOYAGE :

Résiste au lave-vaisselle

CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau à filet de sole

Code BOBET : 23928

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



MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FABRICATION



- Optimisation des processus de production et de logistique