



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau à fromage 1 poignée**

Codes Bobet :

23831 : L. 25 cm, jaune

7053 : L.32 cm, noir

20496 : L.32 cm, jaune

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

Couteau à fromage

DESCRIPTIF DE LA LAME

- Lame acier inoxydable X50CrMoV15
- Dureté : 55 HRC

DESCRIPTIF DU MANCHE

- Une poignée en polypropylène
- Couleur : noir, vert, bleu ou jaune

| Longueur Lame (mm) | Epaisseur Lame (mm) | Longueur Manche (mm) | Epaisseur Manche (mm) | Longueur Totale (mm) | Poids Total (Kg) | Code Bobet |
|-----------------------|------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------|------------|
| 250 | 3 | 140 | 23 | 390 | 0.250 | 23831 |
| 320 | 3 | 140 | 23 | 460 | 0.280 | 7053 |
| 320 | 3 | 140 | 23 | 460 | 0.280 | 20495 |
| 320 | 3 | 140 | 23 | 460 | 0.280 | 20496 |



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau à fromage 1 poignée

Codes BOBET : 7053, 20496, 23831

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



MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FABRICATION



- Fournisseur européen
- Fabrication européenne



FIN DE VIE

- Les lames peuvent être désassemblées pour les recycler