



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau glissner séparateur**

Code Bobet : **25004 : droit, noir**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

Couteau GLISSNER pour éplucher et séparer rapidement les muscles de la viande sans les entamer ni faire de déchet

AVANTAGES :

- Manche ergonomique pour une bonne prise en main
- Précision de coupe
- Rendement important
- Confort du travail, sécurité

Dimensions (cm) : 20 x 8 cm

Poids (g) : 120 g

Taille : lame de 17,5 cm

Matière : lame en acier inoxydable

Manche : polypropylène

Couleur : noir



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau glissier séparateur

Code BOBET : 25004

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



MATIERES PREMIERES

- Inox et polypropylène 100% recyclable

FABRICATION



- Optimisation des processus de production et de logistique
- Fournisseur français
- Fabrication française