

FICHE TECHNIQUE

ARTICLEDésignation : **Couteau à huîtres avec garde**Code Bobet : **21705**Unité de vente : **Unité***Photos non contractuelles***CARACTERISTIQUES**

Lancette

Ce couteau à huîtres est équipé d'un manche en plastique surmoulé avec garde intégrée : de ce fait, il permet une ouverture des huîtres en toute sécurité. Entretien également facilité.

Longueur totale produit : 155 mm

Poids total produit : 0.046 KG

DESCRIPTIF DE LA LAME

- Matière : Acier inoxydable 3 Cr14
- Longueur : 60 mm
- Epaisseur dos de lame : 1.2 mm
- Dureté : 50 HRC
- Lame découpée, à soie postiche, pointue
- Tranchant uni
- Sans marquage lame

DESCRIPTIF DU MANCHE

- Matière : Polypropylène
- Couleur : noir
- Manche surmoulé
- Sans marquage manche

NORMES :

- Répond aux préconisations HACCP
- Lame conforme à l'Arrêté français du 13/01/1976 relatif aux matériaux et objets en acier inoxydable au contact des denrées alimentaires

UTILISATION / ENTRETIEN :

Résiste au lave-vaisselle