



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau office avec mitre forgé**

Codes Bobet :

23342 : 8 cm

23343 : 10 cm

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

Couteau d'office forgé

Ce couteau d'office, à mitre massive, permet de peler les légumes, tailler, ciseler décorer...Il est également adapté à la pâtisserie, aux petits travaux d'épluchage et de désossage.

- Manche polypropylène
- Lame pointue inox forgée
 - * Dureté : 55 HRC
 - * Epaisseur lame : 2.5 mm
- Assemblage par presse mécanique
- Résiste au lave-vaisselle
- Excellent robustesse

APPLICATIONS :

CHR, bouchers, poissonniers, traiteurs, cuisine

DIMENSIONS :

- Code 23342 : 20,000 x 2,200 x 1,200 CM
- Code 23343 : 21,700 x 2,200 x 1,200 CM

POIDS :

- Code 23342 : 0.039 kg
- Code 23343 : 0.041 kg

CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Couteau office avec mitre forgé

Codes BOBET : 23342, 23343

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