



FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Sonde à fromage tout inox**

Code Bobet : **27440**

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

La sonde à fromage est un outil utilisé pour prélever un échantillon à l'intérieur des meules de fromage afin d'en vérifier le degré d'affinage et de maturation

Le manche peut également être utilisé pour frapper les meules, permettant ainsi de détecter d'éventuelles imperfections

Cet outil est adapté à tous les types de fromages, en particulier les fromages à pâte dure ou à longue maturation

- Nuance inox : AISI 420
- Dureté : 50 Hrc
- Lame découpée et emboutie
- Forme lame : semi-cylindrique
- Longueur lame : 10 cm
- Tranchant : lisse

Compatible au lave vaisselle

DESCRIPTION :

Description du matériel : Inox

Dimensions : 16 x 6,3 x 1,2 cm

Poids : 0,101 kg



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Sonde à fromage tout inox

Code BOBET : 27440

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



FABRICATION

- Fournisseur français
- Fabrication française

FIN DE VIE



- Inox 100% recyclable