

Code article
Item code

1610-23

Désignation :
Product name :

Boucher lame alvéolée - 23 cm
Butcher Knife with hollow edge - 23 cm

Visuel(s)
Picture(s)



Descriptif Commercial
Commercial description

Permet une découpe sans coller

Allows cutting without sticking

Description
Technique
Technical
Description

- Lame 23 cm en acier inoxydable molybdène azoté Nitrocut NCV50
- Affûtage final robotisé; bon tranchant dès la première utilisation
- Manche surmoulé Noir + garde de sécurité
- Respect des normes alimentaires internationales HACCP
- Fabriqué en France

- Blade 23 cm in nitrogenous molybdenum stainless steel Nitrocut NCV50
- Robotic final sharpening: good cutting edge from the first use
- Black overmolded handle + security guard
- Compliance with international HACCP food standards
- Made in France

Matière Manche / Handle material :
 Matière Lame / Blade material :
 Longueur Lame / Blade length :
 Couleur Manche / Handle color :
 Longueur totale produit / Total product length :

Polypropylène - Polypropylene
 Acier inoxydable / Stainless steel
 23 cm
 Noir / Black
 38 cm

Packaging UVC
UVC Packaging

Longueur totale / total length (packaging) : +/- 41 cm
 Largeur totale / total width (packaging) : +/- 7,5 cm
 Hauteur totale / total height (packaging) : +/- 0,02 cm
 Poids total / total weight (packaging) : +/- 0.189 kg

Logistique
Measurements

Colisage / qty per box: 6
 Poids total colisage / total weight per box 1,34 kg
 Dimensions colisage / Box size .. L 43 cm / H 6,7 cm / l (w) 15 cm



Code douanier / customs code: 82119200

