

Code article
Item code

1610-25

Désignation :
Product name :

Boucher lame alvéolée - 25 cm
Butcher Knife with hollow edge - 25 cm

Visuel(s)
Picture(s)



Descriptif Commercial
Commercial description

Permet une découpe sans coller

Allows cutting without sticking

Description
Technique
Technical
Description

- Lame 25 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 25 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
 25 cm
 Noir / Black
 40 cm

Packaging UVC
UVC Packaging

Longueur totale / total length (packaging) : +/- 49 cm
 Largeur totale / total width (packaging) : +/- 7,5 cm
 Hauteur totale / total height (packaging) : +/- 0,03 cm
 Poids total / total weight (packaging) : +/- 0.203 kg

Colisage / qty per box: 6
 Poids total colisage / total weight per box 1,42 kg
 Dimensions colisage / Box size L 52 cm / H 5,3 cm / l (w) 15,5 cm

Logistique
Measurements



Code douanier / customs code: 82119200