

Code article
 Item code

2300-10

 Désignation : **Couteau à Saigner volaille - 10 cm**
 Product name : *Poultry bleeding knife - 10 cm*

 Visuel(s)
 Picture(s)

 Descriptif Commercial
 Commercial description

Ce couteau à saigner qui dispose d'une lame de 10 cm, en acier inoxydable, permet de découper efficacement la viande crue. Il permet aussi de piquer la viande et de la faire saigner sans abîmer les chairs. Il peut être utilisé sur toute sorte de viandes. Son manche antibactérien, conçu en polypropylène assure un meilleur confort d'utilisation et permet de conserver facilement un matériel hygiénique. Il possède une garde développée pour mieux sécuriser l'usage du couteau.

This bleeding knife that has a 10 cm blade, made of stainless steel, makes it possible to efficiently cut raw meat. It also makes it possible to prick the meat and make it bleed without damaging the flesh. It can be used on all kinds of meats. Its antibacterial handle, designed in polypropylene ensures a better comfort of use and makes it easy to keep hygienic material. It has a guard developed to better secure the use of the knife.

 Description
 Technique
 Technical
 Description

Matière Manche / Handle material :	Polypropylène / Polypropylene
Matière Lame / Blade material :	Inox / Stainless steel
Longueur Lame / Blade length :	10 cm
Couleur Manche / Handle color :	Noir / Black
Longueur totale produit / Total product length :	21,5 cm

 Packaging UVC
 UVC Packaging

Longueur totale / <i>total length</i> (packaging) : +/-	23,5 cm
Largeur totale / <i>total width</i> (packaging) : +/-	
Hauteur totale / <i>total height</i> (packaging) : +/-	
Poids total / <i>total weight</i> (packaging) : +/-	0.03 kg

 Logistique
 Measurements

Colisage / <i>qty per box</i> :	12
Poids total colisage / total weight per box	0,39 kg
Dimensions colisage / Box size	L 25,5 cm / H 3,2 cm / l 11 cm



Code douanier / customs code: 82119200

