

Code article
Item code

265-30

Désignation : **Abattre - 30 cm**
Product name : **Chef Splitting Knife - 30 cm**

Visuel(s)
Picture(s)



Descriptif Commercial
Commercial description

Ce couteau est spécialement conçu pour les bouchers et abattoirs.
Il est caractérisé par sa robustesse et sa rigidité

*This knife is specially designed for butchers and slaughterhouses.
It is characterized by its robustness and its rigidity*

Description
Technique
Technical
Description

- lame acier inoxydable
- Dos de lame très épais : 5,5 mm
- Manche ABS noir
- 3 rivets
- *Stainless steel blade*
- *Extra thick blade back: 5.5 mm*
- *Black ABS handle*
- *3 rivets*

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

ABS
Inox / *Stainless steel*
30 cm
Noir / *Black*

Packaging UVC
UVC Packaging

Longueur totale / *total length* (packaging) : +/- 50 cm
Largeur totale / *total width* (packaging) : +/- 8,5 cm
Hauteur totale / *total height* (packaging) : +/- 0,5 cm
Poids total / *total weight* (packaging) : +/- 0,77 kg

Colisage / *qty per box*: 1
Poids total colisage / *total weight per box* 0,77 kg
Dimensions colisage / *Box size* NA



EAN 14

Logistique
Measurements

Toutes les mesures comprennent le packaging soit un étui transparent sur la lame de la feuille
All measurements include the packaging which is a transparent case on the cleaver's blade



Code douanier / *customs code*: 82119200