

Code article
 Item code

396-33

 Désignation : **Couteau A Fromage à 2 Mains - lame fine - 33 cm**
 Product name : **2 Handles Cheese Knife - fine blade - 33 cm**

 Visuel(s)
 Picture(s)

 Descriptif
 Description

Fabriqué en France, ce couteau à fromage est adapté à un usage professionnel et intensif. L'acier inoxydable de sa lame a subi différents traitements le rendant résistant à la corrosion.

Le manche est fabriqué en matière synthétique, surmoulé autour de l'acier de la lame. Il est léger et vous assure une prise en main agréable grâce à ses 2 poignées.

Made in France, this cheese knife is suitable for professional and intensive use. The stainless steel of its blade has undergone various treatments making it resistant to corrosion.

The handle is made of synthetic material, overmolded around the steel of the blade. It is light and ensures a pleasant grip thanks to its 2 handles.

 Description
 Technique
 Technical
 Description

- Lame acier inoxydable 33 cm,
- Traitement thermique additionnel,
- Tranchant réalisé par un robot spécialisé
- Manche synthétique surmoulé
- 2 Poignées

- Stainless steel blade 33 cm,
- Additional heat treatment,
- Cutting edge made by a specialized robot
- Overmolded synthetic handle
- 2 Handles

 Matière Manche / Handle Material :
 Matière Lame / Blade material :
 Longueur Lame / Blade length :
 Couleur Manche / Handle color :
 Longueur Totale / Total length :

 Polypropylène / Polypropylene
 Acier inoxydable / Stainless steel
 33 cm
 Noir / Black
 67 cm

 Packaging UVC
 UVC Packaging

 Longueur totale / total length (packaging) : +/- 70 cm
 Largeur totale / total width (packaging) : +/- 11 cm
 Hauteur totale / total height (packaging) : +/- 2 cm
 Poids total / total weight (packaging) : +/- 0,43 kg

 Logistique
 Measurements

 Colisage / qty per box: 1
 Poids total colisage / total weight per box 0,43 kg
 Dimensions colisage / Box size NA


Code douanier / customs code: 82119200