

FICHE TECHNIQUE PRODUIT



REFERENCE 6099009-C
DESIGNATION OFFICE ORYX 9 CM

EAN	3118581609097	DIMENSIONS PDT SEUL	19,600	X 2,000	X 1,600	CM
NOM. DOUANIÈRE	8211929030	DIMENSIONS PDT COND	28,500	X 7,500	X 1,700	CM
UC	P	POIDS PDT SEUL	0,065	KG		
CONDITIONNEMENT	: carte kraft 280*70	POIDS PDT COND	0,090	KG		
DIVERS 1	carton + PVC	DIVERS 2				
DIVERS 3	conditionné par : 6 pièces	DIVERS 4		couper		

MATIERE LAME	lame en inox	MATIERE MANCHE	manche en inox
NORME LAME	3Cr14	MONTAGE MANCHE	manche monobloc
DURETE Hrc	52 Hrc	COULEUR MANCHE	inox sablé
PROCESS LAME	lame mitre massive	MARQUAGE MANCHE	NON
TYPE LAME	lame à soie postiche	DIVERS 7	
FORME LAME	lame étroite et pointue	MATIERE RIVETS	
LONG. LAME	9 cm	MATIERE VIROLE	
EPAISSEUR DOS LAME	1,5 mm	DIVERS 8	
TRANCHANT	tranchant uni	ACCESSOIRES	
MARQUAGE LAME	marque électrolytique		
DIVERS 6			

FONCTION PRODUIT	éplucher, tourner les légumes	LAVE VAISSELLE	résiste au lave vaisselle
GARANTIE	garantie à VIE	PROP. INDUSTRIELLE	
HACCP	répond aux préconisations HACCP	DIVERS 9	

ARGUMENTAIRE

Couteau d'office adapté aux travaux d'épluchages et parfois de petits désossages de volailles ou petits gibiers. La gamme de couteaux de cuisine Oryx est fabriquée en acier inoxydable enrichi au molybdène et vanadium. Ce couteau au joli design bénéficie d'une grande qualité de coupe.