

FICHE TECHNIQUE PRODUIT



REFERENCE 6099025-C
DESIGNATION CUISINE ORYX 25 CM

EAN	3118581609257	DIMENSIONS PDT SEUL	37,800	X 4,900	X 2,300	CM
NOM. DOUANIERE	8211929030	DIMENSIONS PDT COND	46,300	X 7,500	X 2,400	CM
UC	P	POIDS PDT SEUL	0,228	KG		
CONDITIONNEMENT	: carte kraft 465*70	POIDS PDT COND	0,272	KG		
DIVERS 1	carton + PVC	DIVERS 2				
DIVERS 3	conditionné par : 3 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 large		
LONG. LAME	25 cm	MATIERE RIVETS	
EPAISSEUR DOS LAME	2,4 mm	MATIERE VIROLE	
TRANCHANT	tranchant uni	DIVERS 8	
MARQUAGE LAME	marque électrolytique	ACCESSOIRES	
DIVERS 6			

FONCTION PRODUIT	émince, découpe, hache ciselle	LAVE VAISSELLE	résiste au lave vaisselle
GARANTIE	garantie à VIE	PROP. INDUSTRIELLE	
HACCP	répond au préconisations HACCP	DIVERS 9	

ARGUMENTAIRE

Ce couteau de chef permet de multiples usages : Emincer, tailler des juliennes, hacher la viande, les fines herbes etc.. 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.