

FICHE TECHNIQUE PRODUIT



REFERENCE 6099122-C
DESIGNATION DECOUPER ORYX 22 CM

EAN	3118581691221	DIMENSIONS PDT SEUL	34,400	X 2,700	X 1,900	CM
NOM. DOUANIERE	8211929030	DIMENSIONS PDT COND	39,000	X 7,500	X 2,000	CM
UC	P	POIDS PDT SEUL	0,138	KG		
CONDITIONNEMENT	: carte kraft 390*70	POIDS PDT COND	0,180	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 étroite et droite	MATIERE RIVETS	
LONG. LAME	22 cm	MATIERE VIROLE	
EPAISSEUR DOS LAME	2 mm	DIVERS 8	
TRANCHANT	tranchant uni	ACCESSOIRES	
MARQUAGE LAME	marque électrolytique		
DIVERS 6			

FONCTION PRODUIT	découpe rôtis gâteaux poissons	LAVE VAISSELLE	résiste au lave vaisselle
GARANTIE	garantie à VIE	PROP. INDUSTRIELLE	
HACCP	répond au préconisations HACCP	DIVERS 9	

ARGUMENTAIRE

Le couteau à découper est parfait pour découper des rôtis, des gigots, des gigots.. Et pourquoi pas un gâteau, un petit jambon 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.