

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT



REFERENCE 1374106-C  
DESIGNATION COFFRET 6 STEAKS MALICE NOIR

EAN	3118581137460	DIMENSIONS PDT SEUL	23,000	X 10,500	X 3,000	CM
NOM. DOUANIÈRE	8211920000	DIMENSIONS PDT COND		X	X	
UC	P	POIDS PDT SEUL	0,335	KG		
CONDITIONNEMENT	BOITE X6	POIDS PDT COND	0,335	KG		
DIVERS 1	boîtage cristal + tiroir kraft	DIVERS 2				
DIVERS 3	conditionné par : 6 pièces	DIVERS 4		couper		

MATIERE LAME	lame en acier inoxydable	MATIERE MANCHE	manche en ABS
NORME LAME	3Cr14	MONTAGE MANCHE	procédé d'injection
DURETE Hrc	52 Hrc	COULEUR MANCHE	Noir
PROCESS LAME	lame découpée	MARQUAGE MANCHE	NON
TYPE LAME	lame demi soie	DIVERS 7	
FORME LAME			
LONG. LAME	11 cm	MATIERE RIVETS	
EPAISSEUR DOS LAME	1,5 mm	MATIERE VIROLE	
TRANCHANT	cranté micro-mixte	DIVERS 8	
MARQUAGE LAME	marque électrolytique		
DIVERS 6		ACCESSOIRES	

FONCTION PRODUIT	couper dans l'assiette	LAVE VAISSELLE	résiste au lave vaisselle
GARANTIE	garantie à VIE	PROP. INDUSTRIELLE	
HACCP	répond à préconisation HACCP	DIVERS 9	

### ARGUMENTAIRE

Découvrez une gamme de couteaux à steak DOLCE VITA: confortables en main, élégants sur table, gaité partagée, des lames audacieuses et toujours... une coupe Déglon inégalée. Le couteau à steak "MALICE": Sacrée lame! elle a souhaité se montrer un peu plus, bousculant les codes de bonne conduite coutelière... Existe en noir et en couleur. Caractéristiques techniques: Le crantage « micro-mixte » créé et déposé par Thierry Déglon en 1982 préserve le tranchant du couteau: La forme spécifique du crantage (alternance et petites et grandes dents) permet de limiter le contact direct de la totalité du tranchant avec la porcelaine de l'assiette, et ainsi permet au couteau de couper beaucoup plus longtemps qu'un crantage standard. Ce crantage offre une coupe efficace, douce, agréable et sans déchet. Lame en Acier inoxydable, finition satinée. Manche en ABS: garantie lave-vaisselle.