

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT



REFERENCE 6099720-C  
DESIGNATION COUTEAU A PAIN ORYX 20 CM

EAN	3118581697209	DIMENSIONS PDT SEUL	32,100	X 2,900	X 1,900	CM
NOM. DOUANIERE	8211929030	DIMENSIONS PDT COND	39,000	X 7,500	X 2,000	CM
UC	P	POIDS PDT SEUL	0,139	KG		
CONDITIONNEMENT	: carte kraft 390*70	POIDS PDT COND	0,173	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		MONTAGE MANCHE	manche monobloc
DURETE 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 légèrement courbe	MATIERE RIVETS	
LONG. LAME	20 cm	MATIERE VIROLE	
EPAISSEUR DOS LAME	1,4 mm	DIVERS 8	
TRANCHANT	cranté à grandes dents	ACCESSOIRES	
MARQUAGE LAME	marque électrolytique		
DIVERS 6			

FONCTION PRODUIT	coupe pains, gateaux, gâteaux	LAVE VAISSELLE	résiste au lave vaisselle
GARANTIE	garantie à VIE	PROP. INDUSTRIELLE	
HACCP	répond aux préconisations HACCP	DIVERS 9	

### ARGUMENTAIRE

Le couteau à pain chez Déglon a toujours existé. La forme des dents est très adaptée à un usage régulier. Les pains et les baguettes n'y résisteront pas. Il peut également très bien couper des pâtés en croûtes, des feuilletés...etc.. Un usage traiteur est recommandé. 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.