



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau à fromage lame courbée 2 poignées**

Code Bobet : **25245 : 38 cm**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

Couteau à fromage à manche double avec lame incurvée de 38 cm.

Utilisé pour couper des meules entières de toutes sortes de fromages à pâte mi-dure à dure.

La lame incurvée et les deux poignées aident à décupler la force lors de la coupe.

- Lame en inox (AISI 420 MoV)
- Manche surmoulé en polypropylène (couleur : noir)
- Dureté : 53/55 Hrc
- Type lame : Lame à soie courte satinée
- Forme lame : Lame courbée, large et rigide
- taille de la lame : 38 cm de longueur, 5.5 cm de largeur et 2.7 mm d'épaisseur
- Poids : 0.480 kg
- Entretien : résiste au lave-vaisselle