

E03533520 - Couteau à viennoiserie 20 cm - Magma Eurolam



Description

- Lame dentée pour une coupe nette et uniforme des viennoiseries et gâteaux
- Revêtement "nid d'abeille" pour une prise en main confortable, réduisant les risques de TMS
- Manche résistant à des températures jusqu'à 105°C en continu et 115°C en discontinu
- Manche en polypropylène TP et élastomère TPE pour un confort optimal
- Idéal pour découper viennoiseries, gâteaux, pâtisseries et plus encore

Caractéristiques techniques

Longueur de la lame :	20 cm
Longueur du manche :	14 cm
Longueur totale :	34 cm

Fiche technique

Matériaux :	Polypropylène , Élastomère , Acier inoxydable martensitique
Épaisseur dos de lame :	2 mm
Résistance température :	105°C en continu et de 115°C en discontinu
Poids :	0.136
Couleur(s) :	Noir
Fabrication :	100 % française