

Code article
 Item code

6346-20

 Désignation : **Filet de sole lame flexible 20 cm - Bleu**
 Product name : **Flexible filleting knife 20 cm - Blue**

 Visuel(s)
 Picture(s)

 Descriptif Commercial
 Commercial description

Parfait pour lever les filets de poisson, il permet également de trancher le saumon fumé.
 Il est possible de faire des tranches fines, grâce à la flexibilité de sa lame.

Il fait partie de la gamme creative chef, spécialement développée conformément à la réglementation internationale sur les denrées alimentaires.
 Son manche est léger, confortable et adhérent.

*Perfect for lifting fish fillets, it can also be used to slice smoked salmon.
 It is possible to make thin slices, thanks to the flexibility of its blade.*

*It is part of the creative chef range, specially developed in accordance with international food regulations.
 Its handle is light, comfortable and grippy.*

 Description
 Technique
 Technical
 Description

- Lame de 20 cm en acier inoxydable nitrocut NCV50
- Manche surmoulé polypropylène renforcé en fibre
- 20 cm nitrocut NCV50 stainless steel blade
- Overmolded polypropylene handle reinforced with fiber

Matière Manche / Handle material :

 Polypropylène renforcé en fibre /
 Overmoulded polypropylene reinforced
 Acier Nitrocut NCV50 / Nitrocut NCV50 stainless steel
 20 cm
 Bleu / Blue

Matière Lame / Blade material :

Longueur Lame / Blade length :

Couleur Manche / Handle color :

Longueur totale produit / Total product length :

 Packaging UVC
 UVC Packaging

 Longueur totale / total length (packaging) : +/-
 Largeur totale / total width (packaging) : +/-
 Hauteur totale / total height (packaging) : +/-
 Poids total / total weight (packaging) : +/- 0.089 kg


EAN 14

 Logistique
 Measurements

 Colisage / qty per box :
 Poids total colisage / total weight per box
 Dimensions colisage / Box size


Code douanier / customs code : 82119200