

FICHE TECHNIQUE

Coutellerie — Collection Marble

Couteau gamme Marble — manche blanc effet marbre

Le tranchant qui dure, choisi pour les professionnels exigeants.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	CO-8108 à CO-8117
Famille produits	Coutellerie — Collection Marble
Marque	COMAS
Unité de vente	PCE
Code douanes	82111000
Matière/finition	Lame acier inoxydable — manche blanc effet marbre
Produit agréé au contact alimentaire	Oui
Pays d'origine	Chine

DÉCLINAISONS & RÉFÉRENCES

Code	EAN 13	Type	Lame (mm)
CO-8108	8425734081088	Chef	200
CO-8110	8425734081101	Pain	200
CO-8111	8425734081118	Santoku	165
CO-8112	8425734081125	Santoku	125
CO-8115	8425734081156	Office	80
CO-8117	8425734081170	Chef	255

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

- Lame en acier inoxydable au tranchant durable.
- Manche ergonomique antidérapant, finition effet marbre.

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr