

FICHE TECHNIQUE

Coutellerie boulangerie pâtisserie

Lame boulanger super Grignette

Le tranchant qui dure, choisi pour les professionnels exigeants.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	MF-01481 et MF-01482
Famille produits	Coutellerie boulangerie pâtisserie
Unité de vente	PCE
Code douanes	821192000
Matière/ finition	Lame en Inox
Produit agréé au contact alimentaire	Oui

DÉCLINAISONS & RÉFÉRENCES

Code	Désignation	EAN 13	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Poids (kg)
MF-01481	Port lame	3 660918 014819	15	2.5	0.04
MF-01482	Paquet de 10 lames	3 660918 014826	6.7	3.6	0.02

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

- Lame interchangeable, réglable pour 2 profondeurs de coupe et retournable pour utiliser les 4 angles

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