Fiche technique

Affûteur à couteaux à poignée

Identification

Désignation	**Affûteur à couteaux**
Référence	AFFU-M
Code barres	3700265005037
Couleur(s)	Beige et marron
Lieu de fabrication	U S A
Marque	LOUIS TELLIER
Code fiscal	8214900000

Marché Cible

Cible	Professionnel, Domestique

Descriptif technique

Dimensions produit nu (**cm**)	14,5 x 7 x 1,5 (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**	0.04 Kg
Matériaux	Lame en carbure de tungstène, corps en ABS et poignée en PE à haute densité
Accessoires	Non
Pièces détachées	Non
Mode d'emploi	Non
Garantie	2 ans
Brevet	Non
Autre	
Produit Elec. Puissance (**W**)	
Nb Piles Fournies	
Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	Blister
Dimensions (**cm**)	26 x 9 x 2 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (**kg**)	0.073

Logistique	**Inner**	**Master**
Quantités	0 pcs	1 pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (**cm**)		
Poids palette (**Kg**)		



Description

AFFÛTEUR À COUTEAUX À POIGNÉE : Cet affûteur pratique et ergonomique permet de redonner un tranchant parfait à vos couteaux en quelques gestes rapides et précis.

POIGNÉE ERGONOMIQUE : Sa poignée confortable et antidérapante assure une prise en main sûre pour affûter vos couteaux sans risque, même lors d'une utilisation intensive en cuisine professionnelle.

SYSTÈME À TROIS ÉTAPES : Grâce à ses trois rainures d'affûtage, cet appareil couvre toutes les étapes : affûtage, polissage et finition. Il convient à tous types de couteaux, lames lisses ou crantées.

SÉCURITÉ ET EFFICACITÉ : L'affûteur reste stable sur votre plan de travail, offrant un contrôle optimal et un rendement rapide pour des couteaux toujours prêts à l'usage.

SAVOIR-FAIRE LOUIS TELLIER : Depuis 1947, Louis Tellier conçoit des ustensiles innovants pour les professionnels et passionnés de cuisine, garantissant précision, durabilité et qualité pour toutes vos préparations.