Fiche technique

Couteau à Raclette en acier inoxydable - 24,5 x 1,5 x 4,5 cm - Côté coupe et côté raclette

Identification

Désignation	**Couteau à Raclette - 24,5 x 1,5 x 4,5 cm - Coupe et racle - Louis Tellier**
Référence	CAR01
Code barres	3700265018754
Couleur(s)	Marron
Lieu de fabrication	FRANCE
Marque	LOUIS TELLIER (BC)
Code fiscal	8208300000

Marché Cible

Cible	Professionnel, Domestique

Descriptif technique

Dimensions produit nu (**cm**)	24 x 4,5 x 1,5 (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**	0.085 Kg
Matériaux	Lame inox trempé, manche bois vernis, rivets laiton
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	
Dimensions (**cm**)	x x (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (**kg**)	

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



Description

PRATIQUE ET MULTIFONCTION : Le couteau à raclette dispose d'un côté lisse pour racler le fromage fondu de la meule et d'un côté denté pour le découper, un seul outil pour toute la raclette.

MATÉRIAUX DE QUALITÉ : Sa lame est conçue en inox trempé, un matériau hygiénique, résistant et durable, prisé en cuisine professionnelle et nécessitant peu d'entretien.

DEUX CÔTÉS, DEUX USAGES : Le côté coupe tranche la croûte et les portions, tandis que le côté racleur prélève le fromage fondu d'un geste net, directement dans l'assiette.

SIMPLE À NETTOYER : Lavez le couteau à la main avec un liquide vaisselle, sans éponge abrasive, puis séchez-le soigneusement pour préserver le tranchant.

L'ACCESSOIRE INDISPENSABLE : Il complète idéalement les appareils à raclette Brézière et Alpage pour un service propre et efficace.