



Couteaux de table réalisés d'après un cahier des charges très strict : Lames en acier inoxydable 440, dit 'acier chirurgical'. C'est le parfait compromis entre le chrome (qui protège de la rouille) et le carbone (qui garantit le tranchant). Acier martensitique conforme à la norme EN10088-2 2005. Deux mitres pleines en acier inoxydable forgées. Manches en bois d'olivier nervuré. Livrés dans un coffret cadeau.

Avertissement : Ce produit n'est pas compatible pour un usage au lave-vaisselle.

Les + en quelques points :

- Lames très dures en acier 440 qui assure une bonne résistance à l'oxydation et une parfaite conformité alimentaire tout en nécessitant peu d'affûtage pour garder son tranchant.
- Manches en bois d'olivier nervuré sur ce grand classique de la coutellerie pour apporter élégance et authenticité sur toutes les tables.
- Couteaux à steak présentés dans un élégant coffret cadeau.

Caractéristiques

GÉNÉRAL

Marque	Baladéo
Code douanier	8211910000
Pays d'origine	Pakistan
Code GTIN-13	3661190024008
Matière	Bois, Acier inoxydable
Couleur	Marron, Gris
Produit avec batterie rechargeable	non
Produit fonctionnant avec piles	non

COLISAGE

Quantité par carton	26.00
Longueur du carton (cm)	32.00
Largeur du carton (cm)	29.00
Hauteur du carton (cm)	49.00
Poids du carton (kg)	22.00
Quantité par sous-carton	0.00

POIDS ET DIMENSIONS

Poids unitaire brut (g)	774.00
Poids sans packaging (g)	552.00
Poids packaging (g)	16.00
Poids net sans accessoires (g)	
Longueur fermé (cm)	26.00
Largeur fermé (cm)	15.00
Epaisseur fermé (cm)	3.00
Longueur du produit ouvert (cm)	0.00
Longueur de lame (cm)	10.00
Contenance (ml)	0.00
Type de packaging	Coffret cadeau
Longueur du produit emballé (cm)	26.00
Largeur du produit emballé (cm)	15.00
Hauteur du produit emballé (cm)	3.00

Personnalisations réalisées en France

Détail de marquage	Marquage quadri en UV 3
Emplacement de marquage	Coffret
Surface max de marquage (cm)	25,5 x 14,5